



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 423.** É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º. O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

**ART. 424.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

- I. pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II. não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;
- IV. apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V. estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI. receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**ART. 425.** A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

**ART. 426.** Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

**ART. 427.** Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**ART. 428.** A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I. contagem de células somáticas (CCS);



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- II. contagem bacteriana total (CBT);
- III. composição centesimal;
- IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V. outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

**ART. 429.** Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I. características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- II. teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III. teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV. teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V. teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI. teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII. acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- VIII. densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
- IX. índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º. Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º. O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**ART. 430.** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

determinadas em normas complementares:

- I. características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II. temperatura;
- III. teste do álcool/alizarol;
- IV. acidez titulável;
- V. densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI. teor de gordura;
- VII. teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII. índice crioscópico;
- IX. pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X. pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
- XI. pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

**ART. 431.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**ART. 432.** O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**ART. 433.** Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I. provenha de propriedade interdita por setor competente do Departamento de Agricultura;
- II. apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV. revele presença de colostro; ou
- V. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite considerado impróprio



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

**ART. 434.** Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I. não atenda aos padrões para leite normal;
- II. coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III. apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
- IV. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**ART. 435.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

- I. pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II. beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º. Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§ 2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**ART. 436.** Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**ART. 437.** Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 438.** Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1º. Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º. O leite termizado deve:

- I. ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
- II. manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º. É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

**ART. 439.** 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, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- I. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
- II. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

- I. Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

§ 5º. Para o leite de consumo humano, permitem-se os



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

seguintes tipos de pasteurização e envase:

- I. Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
- II. Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);
- III. Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2º a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

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

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

**ART. 440.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º. Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º. É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

**ART. 441.** Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**ART. 442.** São fixados os seguintes limites superiores de



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

temperatura aplicados ao leite:

- I. conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
- II. conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- III. refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- IV. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- V. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
- VI. estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

**ART. 443.** O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

**ART. 444.** O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

**ART. 445.** É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

**ART. 446.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**ART. 447.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**ART. 448.** Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

**ART. 449.** Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**ART. 450.** Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**ART. 451.** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I. leite cru refrigerado;
- II. leite cru pré-beneficiado;
- III. leite fluido a granel de uso industrial;
- IV. leite pasteurizado;
- V. leite UAT ou UHT;
- VI. leite esterilizado; e
- VII. leite reconstituído.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

**ART. 452.** Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

- I. ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
- II. dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
- III. ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

**§ 1º.** É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

**§ 2º.** A captação de leite na propriedade rural e seu



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§ 3º. É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

**ART. 453.** Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§ 1º. Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§ 2º. Deve atender às normas complementares.

**ART. 454.** Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

**ART. 455.** A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

**ART. 456.** São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

**ART. 457.** Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

**ART. 458.** Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 459.** Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

**ART. 460.** Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§ 1º. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§ 2º. Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

**ART. 461.** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

**ART. 462.** Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

- I. apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
- II. contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- III. apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
- IV. não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V. for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
- VI. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

**ART. 463.** Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

- I. apresente características sensoriais anormais;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- II. não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
- III. esteja fraudado; ou
- IV. apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

**ART. 464.** Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

- I. for adicionado de água;
- II. tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- III. for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
- IV. tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
- V. for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
- VI. apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII. estiver cru e for envasado como beneficiado.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**ART. 465.** Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

**ART. 466.** Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**ART. 467.** Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)”.

**ART. 468.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

**ART. 469.** Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§ 1º. Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§ 2º. Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

**ART. 470.** Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**ART. 471.** Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

**ART. 472.** Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I. apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II. apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III. contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV. não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V. apresentem estufamento;
- VI. apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- VII. sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
- VIII. não apresentem identificação de origem.

§ 1º. Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§ 2º. Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**ART. 473.** Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por 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. 474.** Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

**ART. 475.** Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

**ART. 476.** Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

§ 2º. Dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 3º. Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ ou seus associados.

§ 4º. A propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

**ART. 477.** Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º. Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º. Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º. A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§ 4º. O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

- I. o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.
  - a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;
- c) no que se refere às enterotoxinas dos staphilococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;
- d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:
  - 1. Queijo Minas Artesanal do Serro
  - 2. Queijo Minas Artesanal da Canastra
  - 3. Queijo Minas Artesanal de Araxá
  - 4. Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
  - 5. Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
  - 6. Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
  - 7. Requeijão Artesanal do Nordeste
  - 8. Queijo Serrano ; Queijo Colonial
  - 9. Queijo Caipira Goiano
  - 10. Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
  - 11. Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical

§ 6º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 7º. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

- I. os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§ 8. Deve atender às normas complementares.

**ART. 478.** Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

- I. quanto ao teor de umidade:
  - a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
  - b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
  - c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
  - d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

II. quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
- e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento)

**ART. 479.** O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

**ART. 480.** Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do 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, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura e elástica;
- II. textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III. cor branca amarelada uniforme;
- IV. sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V. odor ligeiramente ácido; e
- VI. crosta fina e uniforme.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

**ART. 481.** Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência macia, tendendo à untuosidade;
- II. textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
- III. cor amarelo-palha;
- IV. sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- salgado;
- V. odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
- VI. crosta fina, sem trinca.

**ART. 482.** Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência branda e macia;
- II. textura com ou sem olhaduras mecânicas;
- III. cor esbranquiçada;
- IV. sabor suave ou levemente ácido;
- V. odor suave e característico; e
- VI. crosta fina ou ausente.

**ART. 483.** O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
- II. textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
- III. cor branca-creme e homogênea;
- IV. sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
- V. odor suave e característico; e
- VI. crosta fina e amarelada.

**ART. 484.** Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- II. consistência mole, não pastosa e friável;
- III. textura grumosa;
- IV. cor branca ou branca-creme; e
- V. odor e sabor próprios.

§ 1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º. Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 485.** Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- II. consistência dura;
- III. textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- IV. cor creme pardo, homogênea; e
- V. odor e sabor próprios, meio picantes.

§ 1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º. Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

**ART. 486.** Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura a semimole;
- II. textura fibrosa, elástica e fechada;
- III. cor branca a amarelada, uniforme;
- IV. sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V. odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI. crosta ausente.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

**ART. 487.** Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência dura;
- II. textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
- III. cor ligeiramente amarelada;
- IV. sabor salgado, ligeiramente picante;
- V. odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
- VI. crosta firme, lisa e não pegajosa.

**ART. 488.** Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência pastosa, branda ou mole;
- II. cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
- III. sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

**ART. 489.** Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura e elástica;
- II. textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
- III. cor amarelada ou amarelo-palha;
- IV. sabor próprio, suave e não picante;
- V. odor próprio e suave; e
- VI. crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

**ART. 490.** Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura a semimole;
- II. textura fibrosa, elástica e fechada;
- III. cor branca a amarelada, uniforme;
- IV. sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V. odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI. crosta ausente.

§ 1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º. Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.

§ 3º. Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

**ART. 491.** Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura a dura, não elástica e untada;
- II. textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
- III. cor branco-creme e homogênea;
- IV. sabor próprio, forte e picante;
- V. odor próprio e acentuado; e
- VI. crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§ 1º. O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§ 2º. Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

**ART. 492.** Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

**ART. 493.** Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência semidura a dura;
- II. textura fechada, quebradiça e granulosa;
- III. cor branco-amarelada;
- IV. sabor ligeiramente picante;
- V. odor característico; e
- VI. crosta irregular.

**ART. 494.** Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicillium roqueforti*), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

**ART. 495.** Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*.

**ART. 496.** Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

**ART. 497.** Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

**ART. 498.** Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

**ART. 499.** Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

**ART. 500.** Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

**ART. 501.** Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**ART. 502.** Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* ssp *thermophilus* ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**ART. 503.** Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

**ART. 504.** Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

**ART. 505.** Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus*.

**ART. 506.** Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

**ART. 507.** Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

**§ 1º.** Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**§ 2º.** Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**ART. 508.** Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

**ART. 509.** Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

**ART. 510.** Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**ART. 511.** Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**ART. 512.** Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

**ART. 513.** O leite em pó deve atender às seguintes



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

especificações:

- I. ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
- II. apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
- III. não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
- IV. ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

**ART. 514.** Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

- I. integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
- II. parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
- III. desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

**PARÁGRAFO ÚNICO.** De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

**ART. 515.** Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

**ART. 516.** Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**ART. 517.** Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

**ART. 518.** Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 519.** Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I. consistência untável ou fatiável;
- II. textura cremosa, fina, lisa ou compacta;
- III. formato variável;
- IV. cor e odor característicos; e
- V. sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

**ART. 520.** Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**ART. 521.** Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**ART. 522.** Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um 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 utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**ART. 523.** Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias,



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**ART. 524.** Massa para elaborar Queijo Muçarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo muçarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

- I. a massa para elaborar queijo muçarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;
- II. a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

**ART. 525.** Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

**ART. 526.** Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**ART. 527.** Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

**ART. 528.** Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

**ART. 529.** Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

**ART. 530.** Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

**ART. 531.** Leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 532.** Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

**ART. 533.** Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

**ART. 534.** Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

**ART. 535.** Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**ART. 536.** Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º. O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§ 2º. O rótulo da farinha láctea deve 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 CONTÉM...% DE LEITE.

**ART. 537.** Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**ART. 538.** Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

## XIII - ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

**ART. 539.** Estabelecimento de Abate e Industrialização de



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**ART. 540.** Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

**ART. 541.** São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

- I. Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

**ART. 542.** Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

- I. origem das matérias-primas;
- II. análises sensoriais;
- III. indicadores de frescor;
- IV. histamina, nas espécies formadoras;
- V. outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI. aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII. biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII. parasitos;
- IX. espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e
- X. espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocybium flavobrunneum*.

**ART. 543.** Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I. produtos frescos;
- II. produtos resfriados;
- III. produtos congelados;
- IV. produtos descongelados;
- V. Carne Mecanicamente Separada de pescado;
- VI. Surimi;
- VII. produtos a base de surimi;
- VIII. produtos de pescado empanados;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- IX. produtos de pescado em conserva;
- X. produtos de pescado em semiconserva;
- XI. patê ou pasta de pescado;
- XII. caldo de pescado;
- XIII. produtos de pescado embutidos;
- XIV. produtos de pescado secos e curados;
- XV. produtos de pescado liofilizados;
- XVI. concentrado proteico de pescado;
- XVII. extrato de pescado;
- XVIII. gelatina de pescado; e
- XIX. geléia de pescado.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

**ART. 544.** Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

**ART. 545.** Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§ 1º. Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§ 2º. Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

**ART. 546.** Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (cinco décimos de grau Celsius negativo) a  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º. O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º. As câmaras de estocagem do estabelecimento



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

**§ 3º.** É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$  (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

**ART. 547.** Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

- I. o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve 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. 548.** Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**§ 1º.** A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

**§ 2º.** O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

- I. pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.
- II. pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

**§ 3º.** Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

**§ 4º.** Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 549.** Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

**ART. 550.** Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

**ART. 551.** Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

**ART. 552.** Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**ART. 553.** As conservas de pescado compreendem, entre outras:

- I. Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;
- II. Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;
- III. Conserva em Escabeche;
- IV. Conserva em Vinho Branco; e
- V. Conserva em Molho.

**§ 1º.** A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**§ 2º.** A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

- I. o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;
- II. permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e
- III. a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

**§ 3º.** A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 4º. A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§ 5º. A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

- I. na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§ 6º. As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

**ART. 554.** Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**ART. 555.** As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:

- I. Pescado Anchovado; e
- II. Pescado em Escabeche.

§ 1º. A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e micro-organismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

§ 2º. A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

**ART. 556.** Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 557.** Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**ART. 558.** Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

**ART. 559.** Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**ART. 560.** Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

- I. Pescado Salgado;
- II. Pescado Salgado-Seco;
- III. Pescado Prensado; e
- IV. Pescado Defumado.

**§ 1º.** O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

- I. O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.

**§ 2º.** O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.

**§ 3º.** O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.

**§ 4º.** O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

**ART. 561.** Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

- I. Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
- II. Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

**§ 1º.** Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 2º. Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

- I. Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos. a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

**ART. 562.** Concentrado proteico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

**ART. 563.** Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**ART. 564.** Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

**ART. 565.** Geleia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

**ART. 566.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

- I. deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II. alterações em suas características sensoriais;
- III. alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV. tratamento tecnológico inadequado;
- V. cistos, larvas e parasitos;
- VI. corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
- VII. presente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**ART. 567.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I. a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

- II. partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III. sinais de deterioração;
- IV. coloração ou manchas impróprias;
- V. perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI. odor e sabor estranhos;
- VII. resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
- VIII. cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

**ART. 568.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

- I. elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II. contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
- IV. houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- V. apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VI. utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
- VII. utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

**ART. 569.** Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

**ART. 570.** Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 571.** São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§ 1º. A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente do Departamento de Agricultura.

§ 2º. A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

**ART. 572.** Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

**ART. 573.** Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

**ART. 574.** A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

**ART. 575.** A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

**ART. 576.** Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m<sup>2</sup> (metro quadrado) de mesa.

§ 1º. A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§ 2º. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

**ART. 577.** Deverá dispor de instalações ou equipamentos



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

**ART. 578.** Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**ART. 579.** As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

**ART. 580.** Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

**ART. 581.** O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**ART. 582.** As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

- a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
- b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
- c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
- d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

**ART. 583.** A construção das câmaras de resfriamento



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

**ART. 584.** No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  e  $-2^{\circ}\text{C}$ .

**ART. 585.** Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18$  à  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

**§ 1º.** Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**§ 2º.** Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

**§ 3º.** Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

- a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**ART. 586.** A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

**§ 1º.** Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

**§ 2º.** Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos  $-18$  a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 3º. Será admitida a estocagem em freezers.

**ART. 587.** A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§ 1º. Esta sala possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
- b) Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
- d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
- e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§ 2º. Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

**ART. 588.** Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

**ART. 589.** A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

**ART. 590.** O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**ART. 591.** As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

**ART. 592.** Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

**ART. 593.** As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

**ART. 594.** O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

**ART. 595.** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

**ART. 596.** A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo pare este.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

**ART. 597.** Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

**ART. 598.** Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**ART. 599.** A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

**ART. 600.** Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

**ART. 601.** A seção de despoldadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

## IX - DISPOSIÇÕES GERAIS

**ART. 602.** O Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

**ART. 603.** Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

**ART. 604.** O Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento seguirá normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, dentro das legislações de âmbito estadual e federal.

**ART. 605.** O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º. O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Birigui no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

**ART. 606.** O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

**ART. 607.** As penalidades são as previstas nos artigos 21 a 24 da Lei Municipal nº 6.709/2019.

**ART. 608.** Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município de Birigui e será objeto de regulamentação específica.

**ART. 609.** As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das



GABINETE DO PREFEITO

# Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

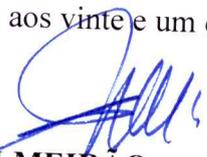
CNPJ 46 151 718/0001-80

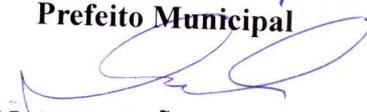
abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplicam-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**ART. 610.** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos pelo Departamento de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

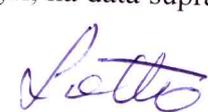
**ART. 611.** Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Birigui, aos vinte e um de maio de dois mil e dezenove.

  
**CRISTIANO SALMEIRÃO**  
Prefeito Municipal

  
**JULIANO SALOMÃO GUIMARÃES**  
Secretário de Meio Ambiente

Publicado na Secretaria de Expediente e Comunicações Administrativas da Prefeitura Municipal de Birigui, na data supra, por afixação no local de costume.

  
**TIAGO CONTADOR LOTTO**  
Secretário de Expediente e Comunicações  
Administrativas