

NUEVO RIISPOA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

Reglamenta la Ley Nº 1.283, de 18 de diciembre de 1950, y la Ley Nº 7.889, de 23 de noviembre de 1989, que disponen sobre la inspección industrial y sanitaria de productos de origen animal.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA, en el uso de la atribución que le confiere el art. 84, epígrafe, inciso IV, de la Constitución, y considerando lo dispuesto en la Ley Nº 1.283, de 18 de diciembre de 1950, y en la Ley Nº 7.889, de 23 de noviembre de 1989,

DECRETA:

TÍTULO I

DE LAS DISPOSICIONES PRELIMINARES Y DEL AMBITO DE ACCIÓN

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispone sobre el reglamento de inspección industrial y sanitaria de productos de origen animal, que norma la fiscalización y la inspección industrial y sanitaria de productos de origen animal, instituidas por la Ley Nº 1.283, de 18 de diciembre de 1950, y por la Ley Nº 7.889, de 23 de noviembre de 1989.

§ 1º Las actividades de que trata el epígrafe, de competencia de la Unión, serán ejecutadas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 2º Las actividades de que trata el epígrafe deben observar las competencias y las normas prescritas por el Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria - SNVS.

§ 3º Este Decreto y las normas que la complementen serán orientados por los principios constitucionales del federalismo, de la promoción de las microempresas y de la mediana empresa, del desarrollo científico y de la innovación tecnológica, del respeto al derecho internacional, a los tratados pactados por la República Federativa del Brasil y a los acuerdos bilaterales y multilaterales de equivalencia, entre otros principios constitucionales, y tendrán por objetivo la racionalización, la simplificación y la virtualización de procesos y procedimientos.

CAPÍTULO II

DEL ÁMBITO DE ACCIÓN

Art. 2º La inspección y la fiscalización de establecimientos de productos de origen animal que realicen el comercio interestatal o internacional, de que trata este Decreto, son de competencia del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal - DIPOA y del Servicio de Inspección Federal - SIF, vinculado al Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 1º La inspección y la fiscalización del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento se extienden a los locales distribuidores que reciben y almacenan productos de origen animal, en carácter supletorio a las actividades de fiscalización sanitaria local, conforme lo establecido en la Ley nº 7.889, de 1989, y tiene por objetivo reinspeccionar productos de origen animal procedentes del comercio interestatal o internacional.

§ 2º La inspección y la fiscalización en los establecimientos de productos de origen animal que realicen comercio interestatal podrán ser ejecutadas por los servicios de inspección de los Estados, del Distrito Federal y de los Municipios, siempre que haya reconocimiento de la equivalencia de los respectivos servicios en el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, conforme a lo dispuesto en la legislación específica del Sistema Unificado de Atención a la Sanidad Agropecuaria - SUASA, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Nº 8.171, de 17 de enero de 1991, y en la Ley nº 9.712, de 20 de noviembre de 1998.

Art. 3º La inspección y la fiscalización industrial y sanitaria en establecimientos de productos de origen animal que realicen comercio municipal e intermunicipal serán regidas por este Decreto, cuando los Estados, el Distrito Federal y los Municipios no dispusieran de legislación propia.

Art. 4º Solo los establecimientos de productos de origen animal que funcionen bajo el SIF pueden realizar comercio internacional.

Art. 5º Quedan sujetos a la inspección y a la fiscalización previstas en este Decreto los animales destinados al sacrificio, la carne y sus derivados, el pescado y sus derivados, los huevos y sus derivados, la leche y sus derivados y los productos de abejas y sus derivados, comestibles y no comestibles, con adición o no de productos vegetales.

Párrafo único. La inspección y la fiscalización a que se refiere este artículo abarcan, bajo el punto de vista industrial y sanitario, la inspección ante mortem y post mortem de los animales, la recepción, la manipulación, el beneficio, la industrialización, el fraccionamiento, la conservación, el acondicionamiento, el embalaje, el rotulado, el almacenamiento, el despacho y el tránsito de cualquier materia-prima y producto de origen animal.

Art. 6º La inspección y la fiscalización de que trata este Decreto serán realizadas:

I - En las propiedades rurales proveedoras de materias-primas destinadas a la manipulación o al procesamiento de productos de origen animal;

II - En los establecimientos que reciban las diferentes especies de animales previstas en este Decreto para sacrificio o industrialización;

III - En los establecimientos que reciban el pescado y sus derivados para manipulación, distribución o industrialización;

IV - En los establecimientos que produzcan y reciban huevos y sus derivados para distribución o industrialización;

V - En los establecimientos que reciban la leche y sus derivados para beneficio o industrialización;

VI - En los establecimientos que extraigan o reciban productos de abejas y sus derivados para beneficio o industrialización;

VII - En los establecimientos que reciban, manipulen, almacenen, conserven, acondicionen o despachen materias-primas y productos de origen animal comestibles y no comestibles, procedentes de establecimientos registrados o relacionados; y

VIII - En los puertos, aeropuertos, puestos de frontera, aduanas especiales y recintos especiales de despacho aduanero de exportación.

Art. 7º La ejecución de la inspección y de la fiscalización por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal exime al establecimiento de cualquier otra fiscalización industrial o sanitaria federal, estatal o municipal, para productos de origen animal.

Art. 8º Para los fines de este Decreto, entiéndase por establecimiento de productos de origen animal, bajo inspección federal, cualquier instalación industrial en el cual sean sacrificados o industrializados animales productores de carnes y donde sean obtenidos, recibidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fraccionados, conservados, almacenados, acondicionados, embalados, rotulados o despachados, con finalidad industrial o comercial, la carne y sus derivados, el pescado y sus derivados, los huevos y sus derivados, la leche y sus derivados o los productos de abejas y sus derivados incluidos los establecimientos agroindustriales de pequeño porte de productos de origen animal conforme lo dispone la Ley Nº 8.171, de 1991, y sus normas reguladoras.

Art. 9º Para los fines de este Decreto, entiéndase por producto o derivado el producto o la materia-prima de origen animal.

Art. 10. Para los fines de este Decreto, son adoptadas las siguientes definiciones:

I - análisis de autocontrol - análisis efectuado por el establecimiento para control de proceso y monitoreo de la conformidad de las materias-primas, de los ingredientes, de los insumos y de los productos;

II - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC - sistema que identifica, evalúa y controla peligros que son significativos para la inocuidad de los productos de origen animal;

III - análisis fiscal - análisis efectuado por la Red Nacional de Laboratorios Agropecuarios del Sistema Unificado de Atención a la Sanidad Agropecuaria - SUASA o por la autoridad sanitaria competente en muestras tomadas por los servidores del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento;

IV - análisis pericial - análisis de laboratorio realizado a partir de la muestra oficial de contraprueba, cuando el resultado de la muestra del análisis fiscal fuera impugnado por una de las partes involucradas, para asegurar el amplio derecho de defensa al interesado, cuando proceda;

V - animales exóticos - todos aquellos pertenecientes a las especies de la fauna exótica, criados en cautiverio, cuya distribución geográfica no incluya el territorio brasileiro, aquellas introducidas por el hombre, inclusive domésticas, en estado salvaje, o también aquellas que hayan sido introducidas fuera de las fronteras brasileiras y de sus aguas jurisdiccionales y que hayan entrado en territorio brasileiro;

VI - animales silvestres - todos aquellos pertenecientes a las especies de la fauna silvestre, nativa, migratoria y cualquier otra acuática o terrestre, cuyo ciclo de vida ocurra, en todo o en parte, dentro de los límites del territorio brasileiro o de las aguas jurisdiccionales brasileiras;

VII - especies de caza - aquellas definidas por norma del órgano público federal competente;

VIII - Buenas Prácticas de Fabricación - BPF - condiciones y procedimientos higiénico-sanitarios y operacionales sistematizados, aplicados en todo el flujo de producción, con el objetivo de garantizar la inocuidad, la identidad, la calidad y la integridad de los productos de origen animal;

IX - desinfección - procedimiento que consiste en la eliminación de agentes infecciosos por medio de tratamientos físicos o agentes químicos;

X - equivalencia de servicios de inspección - condición en la cual las medidas de inspección y fiscalización higiénico-sanitaria y tecnológica aplicadas por diferentes servicios de inspección permiten alcanzar los mismos objetivos de inspección, fiscalización, inocuidad y calidad de los productos, conforme lo dispuesto en la Ley N° 8.171, de 1991, y en sus normas reguladoras;

XI - especies para carne - son los bovinos, equinos, porcinos, ovinos, caprinos, lagomorfos y aves domésticas, así como los animales silvestres criados en cautiverio, sacrificados en establecimientos bajo inspección veterinaria;

XII - higienización - procedimiento que consiste en la ejecución de dos etapas distintas, limpieza y sanitización;

XIII - limpieza - remoción física de residuos orgánicos, inorgánicos o de otro material indeseable de las superficies de las instalaciones, de los equipos y de los utensilios;

XIV - sanitización - aplicación de agentes químicos aprobados por el órgano regulador de salud o de métodos físicos en las superficies de las instalaciones, de los equipos y de los utensilios, posteriormente a los procedimientos de limpieza, con el fin de asegurar un nivel de higiene microbiológicamente aceptable;

XV - estándar de identidad - conjunto de parámetros que permite identificar un producto de origen animal en cuanto a su naturaleza, a su característica sensorial, a su composición, a su tipo de procesamiento y a su modo de presentación, para ser fijados por medio de Reglamento Técnico de Identidad y Calidad;

XVI - Procedimiento Estándar de Higiene Operacional - PPHO - procedimientos descritos, desarrollados, implantados, monitoreados y verificados por el establecimiento, con el fin de establecer la forma rutinaria por la cual el establecimiento evita la contaminación directa o cruzada del producto y preserva su calidad e integridad, por medio de la higiene, antes, durante y después de las operaciones;

XVII - programas de autocontrol - programas desarrollados, procedimientos descritos, desarrollados, implantados, monitoreados y verificados por el establecimiento, con el fin de asegurar la inocuidad, la identidad, la calidad y la integridad de los productos, que incluyan, pero que no se limiten a los programas de pre-requisitos, BPF, PPHO e APPCC o a programas equivalentes reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento;

XVIII - calidad - conjunto de parámetros que permiten caracterizar las especificaciones de un producto de origen animal en relación a un estándar

deseable o definido, en cuanto a sus factores intrínsecos y extrínsecos, higiénico-sanitarios y tecnológicos;

XIX - Trazabilidad – es la capacidad de identificar el origen y seguir la movilización de un producto de origen animal durante las etapas de producción, distribución y comercialización y de las materias primas, de los ingredientes y de los insumos utilizados en su fabricación;

XX - Reglamento Técnico de Identidad y Calidad - RTIQ - acto normativo con el objetivo de fijar la identidad y las características mínimas de calidad que los productos de origen animal deben cumplir; y

XXI - innovación tecnológica - productos o procesos tecnológicamente nuevos o significativamente perfeccionados, no comprendidos en el estado actual de la técnica, y que proporcionan la mejoría del objetivo del proceso o de la calidad del producto de origen animal, considerados de acuerdo con las normas nacionales de propiedad industrial y las normas y directrices internacionales apropiadas.

Art. 11. La inspección federal será instalada con carácter permanente en los establecimientos de carnes y derivados que sacrifican las diferentes especies para carne y de caza.

§ 1º En el caso de reptiles y anfibios, la inspección y la fiscalización serán realizadas con carácter permanente apenas durante las operaciones de abate.

§ 2º En los demás establecimientos previstos en este Decreto, la inspección federal será instalada con carácter periódico.

§ 3º La frecuencia de inspección y fiscalización de que trata o § 2º será establecida en normas complementarias.

Art. 12. La inspección y la fiscalización industrial y sanitaria de productos de origen animal abarcan, entre otros, los siguientes procedimientos:

I - inspección ante mortem y post mortem de las diferentes especies animales;

II - verificación de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, de los equipos y del funcionamiento de los establecimientos;

III - verificación de la práctica de higiene y de los hábitos higiénicos por los manipuladores de alimentos;

IV - verificación de los programas de autocontrol de los establecimientos;

V - verificación del rotulado y de los procesos tecnológicos de los productos de origen animal como del cumplimiento de la legislación específica;

VI - Toma de muestras para análisis fiscales y evaluación de los resultados de análisis físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biología molecular, histológicos y otros que sean necesarios para la verificación de la conformidad de los procesos productivos o de los productos de origen animal, pudiendo abarcar también aquellos existentes en los mercados de consumo;

VII - evaluación de las informaciones inherentes a la producción primaria con implicaciones en la salud animal y en la salud pública o de las informaciones que hagan parte de acuerdos internacionales con los países importadores;

VIII - evaluación del bienestar de los animales destinados al sacrificio;

IX - verificación del agua de abastecimiento;

X- fases de obtención, recepción, manipulación, beneficio, industrialización, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, acondicionamiento, embalado, rotulado, despacho y transporte de todos los productos, comestibles y no comestibles, y sus materias-primas, con adición o no de vegetales;

XI - clasificación de productos y derivados, de acuerdo con los tipos y estándares fijados en legislación específica o en fórmulas registradas;

XII - verificación de las materias-primas y de los productos en tránsito en los puertos, en los aeropuertos, en los puestos de frontera, en las aduanas especiales y en los recintos especiales de despacho aduanero de exportación;

XIII - verificación de los medios de transporte de animales vivos y productos derivados y sus materias-primas destinadas a la alimentación humana;

XIV - control de residuos y contaminantes en productos de origen animal;

XV - controles de trazabilidad de los animales, de las materias-primas, de los insumos, de los ingredientes y de los productos a lo largo de la cadena productiva;

XVI - certificación sanitaria de los productos de origen animal; y

XVII - otros procedimientos de inspección, siempre que recomiende la práctica y el desarrollo de la industria de productos de origen animal.

Art. 13. Los procedimientos de inspección y de fiscalización podrán ser alterados por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, mediante la aplicación del análisis de riesgo, de acuerdo con el nivel de desarrollo tecnológico, implicando, según sea el caso, toda la cadena productiva, según los preceptos instituidos y universalizados, con miras a la seguridad alimentaria.

Art. 14. La inspección y la fiscalización previstas en este Decreto son de atribución del Auditor Fiscal Federal Agropecuario con formación en Medicina Veterinaria, del Agente de Inspección Sanitaria e Industrial de Productos de Origen Animal y de los demás cargos efectivos de actividades técnicas de fiscalización agropecuaria, respetando las debidas competencias.

Art. 15. Los servidores encargados de la ejecución de las actividades de que trata este Decreto deben poseer carnet de identidad funcional proveída por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 1º Los servidores a que se refiere este artículo, en el ejercicio de sus funciones, deben exhibir su carnet funcional para identificarse.

§ 2º Los servidores del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, debidamente identificados, en el ejercicio de sus funciones, tendrán libre acceso a los establecimientos de que trata el art. 2º.

§ 3º El servidor podrá solicitar auxilio de la autoridad policial en los casos de riesgo a su integridad física, de impedimento o de obstáculo al desempeño de sus actividades.

TÍTULO II

DE LA CLASIFICACION GENERAL

Art. 16. Los establecimientos de productos de origen animal que realicen comercio interestatal e internacional, bajo inspección federal, son clasificados en:

I - de carnes y derivados;

II - de pescado y derivados;

III - de huevos y derivados;

IV - de leche y derivados;

V - de productos de abejas y derivados;

VI - de almacenamiento; y

VII - de productos no comestibles.

CAPÍTULO I

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE CARNES Y DERIVADOS

Art. 17. Los establecimientos de carnes y derivados son clasificados en:

I - matadero frigorífico; y

II - unidad de beneficio de carne y productos cárnicos.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por matadero frigorífico el establecimiento destinado al sacrificio de los animales productores de carne, a la recepción, a la manipulación, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de los productos provenientes del abate, dotado de instalaciones de frío industrial, pudiendo realizar la recepción, la manipulación, la industrialización, el acondicionamiento, el rotulado, el almacenamiento y el despacho de productos comestibles y no comestibles.

§ 2º Para los fines de este Decreto, entiéndase por unidad de beneficio de carne y productos cárnicos el establecimiento destinado a la recepción, a la manipulación, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de carne y productos cárnicos, pudiendo realizar industrialización de productos comestibles y la recepción, la manipulación, la industrialización, el acondicionamiento, el rotulado, el almacenamiento y el despacho de productos no comestibles.

Art. 18. La fabricación de gelatina y productos colagénicos será realizada en los establecimientos clasificados como unidad de beneficio de carne y productos cárnicos.

Párrafo único. El procesamiento de pieles para la obtención de materias-primas en la fabricación de los productos de que trata el epígrafe será realizado en la unidad de beneficio de productos no comestibles de que trata el art. 24.

CAPÍTULO II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PESCADO Y DERIVADOS

Art. 19. Los establecimientos de pescado y derivados son clasificados en:

I - barco-fábrica;

II - matadero frigorífico de pescado;

III - unidad de beneficio de pescado y productos de pescado; y

IV - estación depuradora de moluscos bivalvos.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por barco-fábrica la embarcación de pesca destinada a la captura o a la recepción, al lavado, a la manipulación, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de pescado y productos de pescado, dotada de instalaciones de frío industrial, pudiendo realizar la industrialización de productos comestibles y

la recepción, la manipulación, la industrialización, el acondicionamiento, el rotulado, el almacenamiento y el despacho de productos no comestibles.

§ 2º Para los fines de este Decreto, entiéndase matadero frigorífico de pescado el establecimiento destinado al abate de pescado, recepción, lavado, manipulación, acondicionamiento, rotulado, almacenamiento y despacho de los productos derivados del abate, pudiendo realizar la recepción, manipulación, industrialización, acondicionamiento, rotulado, almacenamiento y el despacho de productos comestibles y no comestibles.

§ 3º Para los fines de este Decreto, entiéndase por unidad de beneficio de pescado y productos de pescado el establecimiento destinado a la recepción, al lavado del pescado recibido de la producción primaria, a la manipulación, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de pescado y de productos de pescado, pudiendo realizar también su industrialización y la recepción, la manipulación, la industrialización, el acondicionamiento, el rotulado, el almacenamiento y el despacho de productos no comestibles.

§ 4º Para los fines de este Decreto, entiéndase por estación depuradora de moluscos bivalvos el establecimiento destinado a la recepción, a la depuración, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de moluscos bivalvos.

CAPÍTULO III

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HUEVOS Y DERIVADOS

Art. 20. Los establecimientos de huevos son clasificados en:

I - granja avícola; y

II - unidad de beneficio de huevos y derivados.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por granja avícola el establecimiento destinado a la producción, a la ovoscopia, a la clasificación, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de huevos provenientes, exclusivamente, de producción propia destinada a la comercialización directa.

§ 2º Es permitida a la granja avícola la comercialización de huevos para la unidad de beneficio de huevos y derivados.

§ 3º Para los fines de este Decreto, entiéndase por unidad de beneficio de huevos y derivados el establecimiento destinado a la producción, a la recepción, a la ovoscopia, a la clasificación, a la industrialización, al

acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de huevos o de sus derivados.

§ 4º Está facultada la clasificación de huevos cuando la unidad de beneficio de huevos y derivados recibe huevos ya clasificados.

§ 5º Si la unidad de beneficio de huevos y derivados se destina, exclusivamente, al despacho de huevos, podrá ser dispensada la exigencia de instalaciones para la industrialización de huevos.

CAPÍTULO IV

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LECHE Y DERIVADOS

Art. 21. Los establecimientos de leche y derivados son clasificados en:

I - granja lechera;

II - puesto de refrigeración;

III - planta de beneficio;

IV - fábrica de lácteos; y

V - quesería.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por granja lechera el establecimiento destinado a la producción, al pre-beneficio, al beneficio, al envase, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de leche para el consumo humano directo, pudiendo también elaborar derivados lácteos a partir de leche exclusiva de su producción, implicando las etapas de pre-beneficio, beneficio, manipulación, fabricación, maduración, rallado, fraccionamiento, acondicionamiento, rotulado, almacenamiento y despacho.

§ 2º Para los fines de este Decreto, entiéndase por puesto de refrigeración el establecimiento intermediario entre las propiedades rurales y las plantas de beneficio o fábricas de lácteos destinado a la selección, a la recepción, a la medida de peso o volumen, al filtrado, a la refrigeración, al acondicionamiento y al despacho de leche cruda, facultándose a almacenamiento temporario de leche hasta su despacho.

§ 3º Para los fines de este Decreto, entiéndase por planta de beneficio el establecimiento destinado a la recepción, al pre-beneficio, al beneficio, al envase, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de leche para el consumo humano directo, facultándose la transferencia, la manipulación, la fabricación, la maduración, el fraccionamiento, el rallado, el acondicionamiento, el rotulado, el almacenamiento y el despacho de

derivados lácteos, siendo también permitido el despacho de leche fluida a granel de uso industrial.

§ 4º Para los fines de este Decreto, entiéndase por fábrica de lácteos el establecimiento destinado a la fabricación de derivados lácteos, implicando las etapas de recepción de leche y derivados, de transferencia, de refrigeración, de beneficio, de manipulación, de fabricación, de maduración, de fraccionamiento, de rallado, de acondicionamiento, de rotulado, de almacenamiento y de despacho de derivados lácteos, siendo también permitido el despacho de leche fluida a granel de uso industrial.

§ 5º Para los fines de este Decreto, entiéndase por quesería el establecimiento localizado en propiedad rural destinado a la fabricación de quesos tradicionales con características específicas, elaborados exclusivamente con leche de su propia producción, que implique las etapas de fabricación, maduración, acondicionamiento, rotulado, almacenamiento y despacho, y que derive el producto a una fábrica de lácteos o planta de beneficio, en el caso que no realice el procesamiento completo del queso.

CAPÍTULO V

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ABEJAS Y DERIVADOS

Art. 22. Los establecimientos de productos de abejas y derivados son clasificados en:

I - unidad de extracción y beneficio de productos de abejas; y

II - depósito de beneficio de productos de abejas y derivados.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por unidad de extracción y beneficio de productos de abejas el establecimiento destinado a la recepción de materias-primas de productores rurales, a la extracción, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de los productos de abejas, facultándose el beneficio y el fraccionamiento.

§ 2º Para los fines de este Decreto, entiéndase por depósito de beneficio de productos de abejas y derivados el establecimiento destinado a la recepción, a la clasificación, al beneficio, a la industrialización, al acondicionamiento, al rotulado, al almacenamiento y al despacho de productos y materias-primas pre-beneficiadas provenientes de otros establecimientos de productos de abejas y derivados, facultándose la extracción de materias-primas recibidas de productores rurales.

§ 3º Es permitida la recepción de materia prima previamente extraída por el productor rural, siempre y cuando cumpla lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

CAPÍTULO VI

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO

Art. 23. Los establecimientos de almacenamiento son clasificados en:

I - depósito de productos de origen animal; y

II - casa mayorista.

§ 1º Entiéndase por depósito de productos de origen animal el establecimiento destinado exclusivamente a la recepción, al almacenamiento y al despacho de productos de origen animal, comestibles o no comestibles, que necesiten o no de conservación por el empleo de frío industrial, dotado de instalaciones específicas para realización de reinspección.

§ 2º Entiéndase por casa mayorista el establecimiento registrado en el órgano regulador de salud que reciba y almacene productos de origen animal procedentes del comercio interestatal o internacional listos para comercialización, acondicionados y rotulados, para efecto de reinspección.

§ 3º En los establecimientos citados en los § 1º e § 2º, no serán permitidos cualquier trabajo de manipulación, de fraccionamiento o de reenvasado.

§ 4º No se enmarca en la clasificación de depósito de productos de origen animal los puertos, los aeropuertos, los puestos de frontera, as aduanas especiales, los recintos especiales para despacho aduanero de exportación y los terminales de contenedores.

CAPÍTULO VII

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES

Art. 24. Los establecimientos de productos no comestibles son clasificados como unidad de beneficio de productos no comestibles.

Párrafo único. Entiéndase por unidad de beneficio de productos no comestibles el establecimiento destinado a la recepción, a la manipulación y al procesamiento de materias-primas y residuos de animales destinados a la preparación exclusiva de productos no utilizados en la alimentación humana previstos en este Decreto o en normas complementarias.

TÍTULO III

DEL REGISTRO Y DE LA RELACION DE ESTABLECIMIENTOS

CAPÍTULO I

DEL REGISTRO Y DE LA RELACION

Art. 25. Todo establecimiento que realice el comercio interestatal o internacional de productos de origen animal debe estar registrado en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal o en la relación del servicio de inspección de productos de origen animal en la unidad de la federación, conforme lo dispuesto en la Ley N° 1.283, de 1950, y utilizar la clasificación de que trata este Decreto.

§ 1º Para la realización del comercio internacional de productos de origen animal, además del registro, el establecimiento debe cumplir los requisitos sanitarios específicos de los países o de los bloques de países importadores.

§ 2º El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal puede ajustar los procedimientos de ejecución de las actividades de inspección y de fiscalización con el fin de proporcionar la verificación de los controles y de las garantías para la certificación sanitaria, de acuerdo con los requisitos firmados en acuerdos sanitarios internacionales.

Art. 26. Los establecimientos clasificados en este Decreto como casa mayorista serán vinculados al Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento mediante procedimiento de relación.

Art. 27. Para fines de registro y de control de las actividades realizadas por los establecimientos, el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá, en normas complementarias, las diferentes actividades permitidas para cada clasificación de establecimiento prevista en este Decreto, inclusive para los establecimientos agroindustriales de pequeño porte de productos de origen animal, mencionados en la Ley N° 8.171, de 1991, y en sus normas reguladoras.

Art. 28. Para la solicitud de registro o relación de establecimiento, será obligatoria la presentación de los siguientes documentos:

I - Acuerdo de compromiso, en el cual el establecimiento concuerde en acatar las exigencias de este Decreto, sin perjuicio de otras que sean determinadas;

II - planos de las respectivas construcciones;

III - memoria descriptiva técnico sanitaria del establecimiento; y

IV - documento expedido por la autoridad registradora competente, vinculado a la dirección de la unidad que se pretende registrar o inscripción de Productor Rural o registro de Persona Física, cuando aplique.

Párrafo único. Para el establecimiento ya construido, además de los documentos listados en los incisos del epígrafe, se debe realizar la inspección para evaluación de las instalaciones industriales y sociales, de los equipos, del flujograma, del agua de abastecimiento y de drenaje de aguas residuales, con opinión concluyente en informe elaborado por un Auditor Fiscal Federal Agropecuario con formación en Medicina Veterinaria.

Art. 29. La construcción del establecimiento debe obedecer a otras exigencias que están previstas en la legislación de la Unión, de los Estados, del Distrito Federal, de los Municipios y de otros órganos de normalización técnica, siempre que no contraríen las exigencias de orden sanitario o industrial previstas en este Decreto o en normas complementarias emitidas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 30. Atendidas las exigencias fijadas en este Decreto y en las normas complementarias, el Director del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento emitirá el título de registro, en el cual constará el número de registro, el nombre empresarial, la clasificación y la localización del establecimiento.

Art. 31. Luego de la emisión del título de registro, el funcionamiento del establecimiento será autorizado mediante instalación del SIF, por documento expedido por el jefe del servicio de inspección de productos de origen animal en la unidad de la federación.

Art. 32. La relación de establecimiento debe obedecer al mismo criterio previsto para el registro de los establecimientos, en lo que sea aplicable.

Párrafo único. Atendidas las exigencias fijadas en este Decreto y en normas complementarias, el jefe del servicio de inspección de productos de origen animal en la unidad de la federación emitirá el título de relación, en la cual constará el número de relación, el nombre empresarial y la localización, y autorizará el inicio de las actividades de re inspección.

Art. 33. Cualquier ampliación, remodelación o construcción en los establecimientos registrados o relacionados, tanto de sus dependencias como de sus instalaciones, que implique alteración de la capacidad de producción, del flujo de materias-primas, de los productos o de los funcionarios, solo podrá ser realizada luego de aprobación previa del proyecto.

Art. 34. En los establecimientos que realicen actividades en instalaciones independientes, situadas en la misma área industrial, pertenecientes o no a la misma empresa, podrá ser dispensada la construcción aislada de instalaciones que puedan ser comunes.

§ 1º Cada establecimiento, caracterizado por el número de registro o de relación, es responsable por el cumplimiento de las disposiciones de este Decreto y de las normas complementarias en las dependencias que sean comunes y que afecten directa o indirectamente a su actividad.

§ 2º Establecimientos del mismo grupo empresarial localizados en una misma área industrial serán registrados o relacionados bajo el mismo número.

Art. 35. Cualquier establecimiento que interrumpa su funcionamiento por período superior a seis meses solamente podrá reiniciar los trabajos luego de inspección previa de sus instalaciones y sus equipos, observando a estacionalidad de las actividades industriales.

§ 1º Será cancelado el registro o la relación del establecimiento que no realice comercio interestatal o internacional por el período de un año.

§ 2º Será cancelado el registro del establecimiento que interrumpiera su funcionamiento por el período de un año.

Art. 36. En el caso de cancelación del registro o de relación, será incautado el rotulado y serán recogidos los materiales pertenecientes al SIF, además de documentos, sellos de seguridad y sellos oficiales.

Art. 37. La cancelación de registro será oficialmente comunicado a las autoridades competentes del Estado, del Distrito Federal o del Municipio y, cuando fuera el caso, a la autoridad federal, en la persona del jefe del servicio de inspección de productos de origen animal en la unidad de la federación donde el establecimiento esté localizado.

Art. 38. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento editará normas complementarias sobre los procedimientos de aprobación previa de proyecto, reforma y ampliación, y para procedimientos de registro y de relación de establecimientos

CAPÍTULO II

DE LA TRANSFERENCIA

Art. 39. Ningún establecimiento previsto en este Decreto puede ser enajenado, alquilado o arrendado, sin que, concomitantemente, sea realizada la transferencia del registro o de relación junto al SIF.

§ 1º En el caso del adquirente, locatario o arrendatario se negara a promover la transferencia, el hecho deberá ser inmediatamente comunicado por escrito al SIF por el enajenante, locador o arrendador.

§ 2º Los empresarios o las sociedades empresariales responsables por esos establecimientos deben notificar a los interesados en la adquisición, alquiler o arrendamiento la situación en que se encuentran, durante las fases del proceso de la transacción comercial, a la luz de las exigencias de este Decreto.

§ 3º En tanto la transferencia no se efectúe, el empresario y la sociedad empresarial en nombre del cual esté, registrado o relacionado, el establecimiento continuaran como responsables por las irregularidades que se verifiquen en el establecimiento.

§ 4º En caso el enajenante, locador o arrendador haya realizado la comunicación a que se refiere el § 1º, y el adquirente, locatario o arrendatario no presente, dentro del plazo máximo de treinta días, los documentos necesarios de la transferencia, será revocado el registro o relación del establecimiento.

§ 5º Una vez que el establecimiento fuera adquirido, alquilado o arrendado, y fuera realizada la transferencia del registro o relación, el nuevo empresario, o la sociedad empresarial, será obligado a cumplir todas las exigencias formuladas al anterior responsable, sin perjuicio de otras que se determinen.

Art.40. El proceso de transferencia obedecerá, en lo que aplique, el mismo criterio establecido para el registro o para relación.

TÍTULO IV

DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

CAPÍTULO I

DE LAS INSTALACIONES Y DE LOS EQUIPOS

Art. 41. No será autorizado el funcionamiento del establecimiento que no estuviera completamente instalado y equipado para la finalidad a que se destine, conforme proyecto aprobado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Párrafo único. Las instalaciones y los equipos de que trata el epígrafe comprenden las instalaciones mínimas, los equipos y los utensilios diversos, en relación a la capacidad de producción de cada establecimiento y del tipo de producto elaborado.

Art. 42. El establecimiento de productos de origen animal debe disponer de las siguientes condiciones básicas y comunes, respetando las particularidades tecnológicas aplicables, sin perjuicio de otros criterios establecidos en normas complementarias:

- I - localización en puntos distantes de fuentes emisoras de mal olor y de potenciales contaminantes;**
- II - localización en terreno con área suficiente para circulación y flujo de vehículos de transporte;**
- III - área delimitada y suficiente para construcción de las instalaciones industriales y de las demás dependencias;**
- IV - patio y vías de circulación pavimentados y perímetro industrial en buen estado de conservación y limpieza;**
- V - dependencias e instalaciones compatibles con la finalidad del establecimiento y apropiadas para la obtención, recepción, manipulación, beneficio, industrialización, fraccionamiento, conservación, acondicionamiento, embalaje, rotulado, almacenamiento o despacho de materias-primas e productos comestibles o no comestibles;**
- VI - dependencias e instalaciones industriales de productos comestibles separadas por paredes enteras de aquellas que se destinen a la preparación de productos no comestibles y de aquellas no relacionadas con la producción;**
- VII - dependencias e instalaciones para almacenamiento de ingredientes, aditivos, coadyuvantes de tecnología, embalajes, rotulado, materiales de higienización, productos químicos y sustancias utilizadas en el control de plagas;**
- VIII - orden de las dependencias, de las instalaciones y de los equipos, para evitar estrangulamientos en el flujo operacional y prevenir la contaminación cruzada;**
- IX - paredes y separaciones revestidas o impermeabilizadas y construidas para facilitar la higienización;**
- X - instalaciones con altura suficiente para permitir la disposición adecuada de los equipos y atender a las condiciones higiénico-sanitarias y tecnológicas específicas para sus finalidades;**
- XI - forro en las instalaciones donde se realicen trabajos de recepción, manipulación y preparación de materias-primas y productos comestibles;**
- XII - pisos impermeabilizados con material resistente y de fácil higienización, construidos de forma que facilite la colecta de las aguas residuales y su drenaje para sus efluentes sanitarios e industriales;**
- XIII - desagües de fácil higienización y sifonados;**

XIV - barreras sanitarias que posean equipos y utensilios específicos en los accesos al área de producción y lavamanos para la higienización de manos en las áreas de producción;

XV - ventanas, puertas y demás aberturas construidas y protegidas con el fin de prevenir la entrada de vectores y plagas y evitar acumulación de suciedad;

XVI - luz natural o artificial y ventilación adecuadas en todas las instalaciones;

XVII - equipos y utensilios resistentes a la corrosión, de fácil higienización y atóxicos que no permitan la acumulación de residuos;

XVIII - equipos o instrumentos de control de proceso de fabricación calibrados y testados considerados necesarios para el control técnico y sanitario de la producción;

XIX - instalaciones para higienización de recipientes utilizados en el transporte de materias-primas y productos;

XX - equipos y utensilios exclusivos para productos no comestibles e identificados en color rojo;

XXI - red de abastecimiento de agua con instalaciones para almacenamiento y distribución, en volumen suficiente para atender a las necesidades industriales y sociales y, cuando fuera el caso, instalaciones para tratamiento de agua;

XXII - agua potable en las áreas de producción industrial;

XXIII - red diferenciada e identificada para agua no potable, cuando el agua fuera utilizada para otras aplicaciones, de forma que no constituya riesgo de contaminación para los productos;

XXIV - red de desagüe proyectada y construida de forma que permita la higienización de los puntos de colecta de residuos, dotada de dispositivos y equipos destinados a prevenir la contaminación de las áreas industriales;

XXV - vestuarios y sanitarios en número proporcional a la cantidad de funcionarios, con flujo interno adecuado;

XXVI - local para comedor, de acuerdo con lo previsto en legislación específica de los órganos competentes;

XXVII - local y equipos adecuados, o servicio tercerizado, para higienización de los uniformes utilizados por los funcionarios en las áreas de elaboración de productos comestibles;

XXVIII - sede para el SIF, comprendidos el área administrativa, los vestuarios y las instalaciones sanitarias;

XXIX - locales y equipos que posibiliten la realización de las actividades de inspección y de fiscalización sanitaria;

XXX - agua fría y caliente en las dependencias de manipulación y preparación de productos;

XXXI - instalaciones de frío industrial y dispositivos de control de temperatura en los equipos refrigeradores y congeladores, en los túneles, en las cámaras, en las antecámaras y en las instalaciones de trabajo industrial;

XXXII - instalaciones y equipos para recepción, almacenamiento y despacho de los residuos no comestibles;

XXXIII - local, equipos y utensilios destinados a la realización de ensayos de laboratorio;

XXXIV - hielo de fabricación propia o adquirido de terceros;

XXXV - dependencia específica dotada de aire filtrado y presión positiva;

XXXVI - equipos apropiados para la producción de vapor; y

XXXVII - laboratorio adecuadamente equipado, en caso necesario para garantizar la calidad y la inocuidad del producto.

Art. 43. Los establecimientos de carnes y derivados, aceptando las particularidades tecnológicas aplicables, también deben disponer de:

I - instalaciones y equipos para recepción y alojamiento de los animales, con el fin de cumplir con los preceptos de bienestar animal, localizados a una distancia que no comprometa la inocuidad de los productos;

II - instalaciones específicas para examen y aislamiento de animales enfermos o con sospecha de enfermedad;

III - instalación específica para necropsia con horno crematorio adjunto, autoclave u otro equipo equivalente, destinado a la destrucción de los animales muertos y de sus residuos;

IV - instalaciones e equipos para higienización y desinfección de vehículos transportadores de animales; y

V - instalaciones y equipos apropiados para recepción, procesamiento, almacenamiento y despacho de productos no comestibles, cuando sea necesario.

Párrafo único. En el caso de establecimientos que abaten más de una especie, las instalaciones deben ser construidas cumpliendo las exigencias técnicas específicas para cada especie, sin perjuicio de los diferentes flujos operacionales.

Art. 44. Los establecimientos de pescado y derivados, aceptando las particularidades tecnológicas aplicables, también deben disponer de:

I - cobertura que permita la protección del pescado durante las operaciones de descarga en los establecimientos que posean puerto o muelle;

II - cámara de espera y equipo de lavado del pescado en los establecimientos que lo reciban directamente de la producción primaria;

III - local para lavado y depuración de los moluscos bivalvos, tratándose de estación depuradora de moluscos bivalvos; y

IV - instalaciones y equipos específicos para el tratamiento y el abastecimiento de agua de mar limpia, cuando esta fuera utilizada en operaciones de procesamiento de pescado, de acuerdo a los parámetros definidos por el órgano competente.

Párrafo único. Los barcos-fábrica deben cumplir las mismas condiciones exigidas para los establecimientos en tierra, en lo que fuera aplicable.

Art. 45. Los establecimientos de huevos y derivados, respetando las particularidades tecnológicas aplicables de cada establecimiento, también deben disponer de instalaciones y equipos para la ovoscopia y para la clasificación de los huevos.

Art. 46. Los establecimientos de leche y derivados, respetando las particularidades tecnológicas aplicables, también deben disponer de:

I - instalaciones y equipos para el ordeño, separados físicamente de las instalaciones industriales, en el caso de granja lechera; y

II - instalaciones de ordeño separadas físicamente del local para fabricación de queso, en el caso de las queserías.

Párrafo único. Cuando la quesería no realice el procesamiento completo del queso, la fábrica de lácteos o planta de beneficio será co-responsable por garantizar la inocuidad del producto por medio de la implantación y del monitoreo de programas de sanidad del rebaño y de programas autocontrol.

Art. 47. Los establecimientos de productos de abejas y derivados clasificados como unidad de extracción de productos de abejas y derivados podrán ser instalados en vehículos provistos de equipos e instalaciones cumplan las

condiciones higiénico-sanitarias y tecnológicas, constituyéndose en una unidad móvil.

Art. 48. El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal podrá exigir alteraciones en la planta industrial, en los procesos productivos y en el flujograma de operaciones, con el objetivo de asegurar la ejecución de las actividades de inspección y garantizar la inocuidad del producto y la salud del consumidor.

Art. 49. El establecimiento de productos de origen animal no podrá exceder la capacidad de sus instalaciones y equipos.

Art. 50. Será permitido el almacenamiento de productos de origen animal comestibles de naturaleza distinta en una misma cámara, siempre que cuente con la debida identificación, que no origine perjuicios a la inocuidad y a la calidad de los productos y que haya compatibilidad en relación a la temperatura de conservación, al tipo de embalaje o al acondicionamiento.

Art. 51. Será permitida la utilización de instalaciones y equipos destinados a la fabricación de productos de origen animal para la elaboración y almacenamiento de productos que no sean sujetos al registro en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, siempre que no haya perjuicio de las condiciones higiénico-sanitarias y de la seguridad de los productos bajo inspección federal, quedando el permiso condicionado a la evaluación de los peligros asociados a cada producto.

Párrafo único. En los productos de que trata el epígrafe no pueden ser utilizados los sellos oficiales del SIF.

Art. 52. Las exigencias referentes a la estructura física, a las instalaciones y a los equipos de los establecimientos agroindustriales de pequeño porte de productos de origen animal serán reguladas en normas complementarias específicas, cumpliendo el riesgo mínimo de diseminación de enfermedades para la salud animal, de plagas y de agentes microbiológicos, físicos y químicos perjudiciales a la salud pública y a los intereses de los consumidores.

CAPÍTULO II

DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE

Art. 53. Los responsables por los establecimientos deberán asegurar que todas las etapas de fabricación de los productos de origen animal sean realizadas de forma higiénica, a fin de obtener productos que cumplan los estándares de calidad, que no representen riesgo a la salud, a la seguridad y al interés del consumidor.

Art. 54. Las instalaciones, los equipos y los utensilios de los establecimientos deben ser mantenidos en condiciones de higiene antes, durante y después de la realización de las actividades industriales.

Párrafo único. Los procedimientos de higienización deben ser realizados regularmente y siempre que sea necesario, respetando las particularidades de cada sector industrial, a fin de evitar la contaminación de los productos de origen animal.

Art. 55. Los establecimientos deben poseer un programa eficaz y continuo de control integrado de plagas y vectores.

§ 1º No es permitido el empleo de sustancias no aprobadas por el órgano regulador de salud para el control de plagas en las instalaciones destinadas a la manipulación y en los depósitos de materias-primas, productos e insumos.

§ 2º Cuando sea utilizado, el control químico debe ser ejecutado por una empresa especializada y por personal capacitado, conforme legislación específica, y con productos aprobados por el órgano regulador de salud.

Art. 56. Es prohibida la presencia de cualquier animal ajeno al proceso industrial en los establecimientos elaboradores de productos de origen animal.

Art. 57. Para el desarrollo de las actividades industriales, todos los funcionarios deben usar uniformes apropiados e higienizados.

§ 1º Los funcionarios que trabajen en la manipulación y, directamente, en el proceso de productos comestibles deben utilizar uniforme en color blanco u otro color claro que posibilite la fácil visualización de posibles contaminaciones.

§ 2º Es prohibida la circulación de los funcionarios uniformados entre áreas de diferentes riesgos sanitarios y fuera del perímetro industrial.

§ 3º Los funcionarios que trabajen en las demás actividades industriales o que ejecuten funciones que puedan acarrear contaminación cruzada al producto deben usar uniformes diferenciados por colores.

Art. 58. Los funcionarios involucrados de forma directa o indirecta en todas las actividades industriales deben cumplir prácticas de higiene personal y operacional que preserven la inocuidad de los productos.

Art. 59. Debe ser prevista la separación de áreas o la definición de flujo de funcionarios de los diferentes sectores en las áreas de circulación común, tales como comedores, vestuarios o áreas de descanso, entre otras, con el fin de

prevenir la contaminación cruzada, respetándose las particularidades de las diferentes clasificaciones de establecimientos.

Párrafo único. Los funcionarios que trabajen en sectores donde se manipule material contaminado, o donde exista mayor riesgo de contaminación, no deben circular en áreas de menor riesgo de contaminación, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Art. 60. Son prohibidos el consumo, la guarda de alimentos y el depósito de productos, ropas, objetos y materiales extraños a las finalidades del sector donde se realicen las actividades industriales.

Art. 61. Es prohibido fumar en las instalaciones destinadas a la manipulación o al depósito de materias-primas, de productos de origen animal y de insumos.

Art. 62. El SIF determinará, siempre que sea necesario, mejoras y reformas en las instalaciones y en los equipos, a fin de mantenerlos en buen estado de conservación y funcionamiento, y minimizar los riesgos de contaminación.

Art. 63. Las instalaciones de recepción, los alojamientos de animales vivos y los depósitos de residuos industriales deben ser higienizados regularmente y siempre que sea necesario.

Art. 64. Las materias-primas, los insumos y los productos deben ser mantenidos en condiciones que eviten contaminaciones durante todas las etapas de elaboración, desde la recepción hasta el despacho, incluyendo el transporte.

Art. 65. Es prohibido el uso de utensilios que, por la forma o composición, puedan comprometer la inocuidad de la materia-prima o del producto durante todas las etapas de elaboración, desde la recepción hasta el despacho, incluyendo el transporte.

Art. 66. El responsable por el establecimiento debe implantar procedimientos para garantizar que los funcionarios que trabajen o circulen en áreas de manipulación no sean portadores de enfermedades que puedan ser vehiculizadas por los alimentos.

§ 1º Debe ser presentado el examen médico actualizado, siempre que sea solicitado, de que los funcionarios no presentan enfermedades que los incompatibilicen con la fabricación de alimentos.

§ 2º En el caso de constatación o sospecha de que el manipulador presente alguna enfermedad o problema de salud que pueda comprometer la inocuidad de los productos, el deberá ser retirado de sus actividades.

Art. 67. Los reservorios de agua deben ser protegidos de contaminación externa e higienizados regularmente y siempre que fuera necesario.

Art. 68. Las fábricas de hielo y los depósitos utilizados para su almacenamiento deben ser regularmente higienizados y protegidos contra contaminación.

Párrafo único. El hielo utilizado en la conservación del pescado debe ser producido a partir de agua potable o de agua del mar limpia.

Art. 69. Es prohibido residir en los edificios donde son realizadas actividades industriales con productos de origen animal.

Art. 70. Las cámaras frigoríficas, antecámaras, túneles de congelamiento y equipos refrigeradores y congeladores deben ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obligatoria la higienización de los recipientes, de los vehículos transportadores de materias-primas y productos y de los envases antes de su devolución.

Art. 72. En los ambientes en los cuales hay riesgo inmediato de contaminación de utensilios y equipos, es obligatoria la existencia de dispositivos o mecanismos que promuevan la sanitización con agua renovable a la temperatura mínima de 82,2 °C (ochenta y dos enteros y dos décimos de grados Celsius) u otro método con equivalencia reconocida por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

CAPÍTULO III

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. 73. Los responsables por los establecimientos quedan obligados a:

I - Cumplir lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias;

II - proporcionar, siempre que sea necesario, personal para auxiliar la ejecución de los trabajos de inspección, conforme las normas específicas establecidas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento;

III - proporcionar instalaciones, equipos y materiales considerados indispensables para los trabajos de inspección y fiscalización;

IV - Proporcionar los datos estadísticos de interés del SIF, alimentando el sistema informático del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento hasta el décimo día útil de cada mes subsecuente al transcurrido y siempre que sea solicitado;

V - mantener actualizado los datos de registro de interés del SIF, conforme a lo establecido en normas complementarias;

VI - comunicar al SIF, por lo menos setenta y dos horas antes, de la realización de actividades de abate y otros trabajos, mencionando su naturaleza, hora de inicio y de su probable conclusión, y de paralización o reinicio, parcial o total, de las actividades industriales, cambio o instalación de equipos y despacho de productos que requieran certificación sanitaria;

VII - proporcionar material, utensilios y sustancias, específicos para los trabajos de colecta, acondicionamiento, inviolabilidad y envío de las muestras fiscales a los laboratorios;

VIII - asumir el costo de los análisis fiscales para el cumplimiento de los requisitos específicos de exportación o de importación de productos de origen animal;

IX - mantener locales apropiados para recepción y guarda de materias-primas y de productos sujetos a reinspección y para retención de materias-primas y de productos sospechosos o destinados al aprovechamiento condicional;

X - Proporcionar sustancias para desnaturalización y descaracterización visual permanente de productos condenados, cuando no hubiera instalaciones para su transformación inmediata;

XI - disponer de control de temperaturas de las materias-primas, de los productos, del ambiente y del proceso tecnológico empleado, conforme lo establecido en normas complementarias;

XII - mantener registros auditables de la recepción de animales, materias-primas e insumos, especificando procedencia, cantidad y calidad, controles del proceso de fabricación, productos fabricados, stock, despacho y destino;

XIII - mantener el equipo regularmente entrenado y habilitado para ejecución de las actividades del establecimiento;

XIV - garantizar el acceso de representantes del SIF a todas las instalaciones del establecimiento para la realización de los trabajos de inspección, fiscalización, supervisión, auditoría, toma de muestras, verificación de documentos y otros procedimientos inherentes a inspección y a fiscalización industrial y sanitaria previstos en este Decreto y en normas complementarias;

XV - disponer de programa de recolección de productos por él elaborados y eventualmente despachados, cuando fuera constatado el desvío en el control de proceso u otra no conformidad que pueda incurrir en riesgo a la salud o a los intereses del consumidor; y

XVI - realizar los tratamientos de aprovechamiento condicional o la inutilización de productos de origen animal en cumplimiento a los criterios de destino establecidos en este Decreto o en normas complementarias expedidas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, manteniendo registros auditables del tratamiento realizado, principalmente en los casos en que la inutilización o aprovechamiento condicional no fue realizado en presencia del SIF.

§ 1º Los materiales y los equipos necesarios en las actividades de inspección proporcionados por los establecimientos constituyen patrimonio de estos, pero quedarán a disposición y bajo la responsabilidad del SIF local.

§ 2º En el caso de cancelación de registro, el establecimiento quedará obligado a inutilizar el rotulado existente en stock bajo supervisión del SIF.

Art. 74. Los establecimientos deben disponer de programas de autocontrol desarrollados, implantados, mantenidos, monitoreados y verificados por ellos mismos, conteniendo registros sistematizados y auditables que comprueben el cumplimiento a los requisitos higiénico-sanitarios y tecnológicos establecidos en este Decreto y en normas complementarias, con el fin de asegurar la inocuidad, la identidad, la calidad y la integridad de sus productos, desde la obtención y la recepción de la materia-prima, de los ingredientes y de los insumos, hasta el despacho de estos.

§ 1º Los programas de autocontrol deben incluir el bienestar animal, cuando sea aplicable, las BPF, el PPHO y el APPCC, u otra herramienta equivalente reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 2º Los programas de autocontrol no deben limitarse a lo dispuesto en el § 1º.

§ 3º El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá en normas complementarias los procedimientos oficiales de verificación de los programas de autocontrol de los procesos de producción aplicados por los establecimientos para asegurar la inocuidad y el estándar de calidad de los productos.

Art. 75. Los establecimientos deben disponer de mecanismos de control para asegurar la trazabilidad de las materias-primas y de los productos, con disponibilidad de informaciones de toda la cadena productiva, en concordancia con este Decreto y con las normas complementarias.

Párrafo único. Para fines de trazabilidad del origen de la leche, queda prohibida la recepción de leche cruda refrigerada, transportada en vehículo de propiedad de personas físicas o jurídicas no vinculadas, formal y

comprobadamente, al programa de colecta a granel de los establecimientos bajo inspección federal.

Art. 76. Los establecimientos deben presentar toda documentación solicitada por el SIF, sea de naturaleza fiscal o analítica, y, aún, registros de control de recepción, stock, producción, despacho o cualquier otro requerido en las actividades de inspección y fiscalización.

Art. 77. Los establecimientos deben poseer responsable técnico en la conducción de los trabajos de naturaleza higiénico-sanitaria y tecnológica, cuya formación profesional deberá cumplir lo dispuesto en legislación específica.

Párrafo único. El SIF deberá ser comunicado sobre eventuales sustituciones de los profesionales de que trata el epígrafe.

Art. 78. Los establecimientos bajo SIF no pueden recibir producto de origen animal destinado al consumo humano que no esté claramente identificado como originario de otro establecimiento bajo SIF.

§ 1º Es permitida la entrada de materias-primas y productos de origen animal procedentes de establecimientos registrados en otros ámbitos de inspección, siempre que haya reconocimiento de equivalencia de este servicio de inspección por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento y el establecimiento conste en el registro general del Sistema Brasileiro de Inspección de los Productos de Origen Animal.

§ 2º Es permitida la entrada de materias-primas para elaboración de gelatina e productos colagénicos procedentes de establecimientos registrados en los servicios de inspección de los Estados, del Distrito Federal y de los Municipios siempre que cumpla las condiciones previstas en normas complementarias.

Art. 79. En los establecimientos bajo SIF, está permitida la entrada de materias-primas y residuos de animales provenientes de establecimientos industriales y minoristas bajo inspección sanitaria, para fines de comercio interestatal e internacional de productos no comestibles, siempre que se cumplan las condiciones previstas en normas complementarias.

Art. 80. Es prohibido ingresar nuevamente a las cámaras frigoríficas productos y materias-primas retirados de ellas y que permanecieron en condiciones inadecuadas de temperatura, en el caso que se constate pérdida de sus características originales de conservación.

Art. 81. Los establecimientos solo pueden exponer a venta y distribuir productos que:

I - no representen riesgo a la salud pública;

II - no hayan sido alterados o falsificados; y

III - tengan asegurada la trazabilidad en las fases de obtención, recepción, fabricación y de despacho.

Párrafo único. Los establecimientos adoptarán todas las providencias necesarias para el recojo de lotes de productos que representen riesgo a la salud pública o que hayan sido alterados o falsificados.

TÍTULO V

DE LA INSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA

Art. 82. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá en normas complementarias los procedimientos de inspección y fiscalización de productos de origen animal y desarrollará programas de control oficial con el objetivo de evaluar la inocuidad, la identidad, la calidad y la integridad de los productos y de sus procesos productivos.

Párrafo único. Los programas de que trata el epígrafe contemplarán la toma de muestras para los análisis físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biología molecular, histológicos y demás que sean necesarias para la evaluación de la conformidad de materias-primas y productos de origen animal.

Art. 83. El SIF, durante la fiscalización en el establecimiento, puede realizar los análisis previstos en este Decreto, en el RTIQ, en normas complementarias o en legislación específica, en los programas de autocontrol y otras que sean necesarias o determinar sean realizadas por la empresa.

CAPÍTULO I

DE LA INSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA DE CARNES Y DERIVADOS

Art. 84. En los establecimientos bajo inspección federal, es permitido el abate de bovinos, equinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves domésticas y lagomorfos y de animales exóticos, animales silvestres e pescado, cumpliendo lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

§ 1º El abate de diferentes especies en un mismo establecimiento puede ser realizado en instalaciones y equipos específicos para dicha finalidad.

§ 2º El abate de que trata el § 1º puede ser realizado siempre que sea evidenciada la completa segregación entre las diferentes especies y sus respectivos productos durante todas las etapas del proceso operacional,

respetando las particularidades de cada especie, inclusive en cuanto a la higienización de las instalaciones y de los equipos.

Sección I

De la inspección ante mortem

Art. 85. La recepción de animales para abate en cualquier instalación del establecimiento debe ser realizada con previo conocimiento del SIF.

Art. 86. Cuando ocurra la recepción y el desembarque de los animales, el establecimiento debe verificar los documentos de tránsito previstos en normas específicas, con el fin de garantizar la procedencia de los animales.

Párrafo único. Está prohibido el abate de animales sin los documentos de tránsito.

Art. 87. Los animales, respetando las particularidades de cada especie, deben ser desembarcados y alojados en instalaciones apropiadas y exclusivas, donde esperarán la evaluación por el SIF.

Párrafo único. Los animales que llegasen en vehículos de transporte con sellos de seguridad por determinaciones sanitarias solo podrán ser desembarcados en presencia de un representante competente del SIF.

Art. 88. El establecimiento está obligado a adoptar medidas para evitar el maltrato a los animales e implementar acciones para la protección y el bienestar animal, desde el embarque en origen hasta el momento del abate.

Art. 89. El establecimiento debe presentar, previamente al abate, la programación de abate y la documentación referente a la identificación, al manejo y a la procedencia de los lotes y las demás informaciones previstas en legislación específica para la verificación de las condiciones físicas y sanitarias de los animales por el SIF.

§ 1º En los casos de sospecha de uso de sustancias prohibidas o de falta de informaciones sobre el cumplimiento del plazo de carencia de productos de uso veterinario, el SIF podrá aprehender los lotes de animales o los productos, proceder a la toma de muestras y adoptar otros procedimientos que respalden la decisión acerca de su destino.

§ 2º Siempre que el SIF considere necesario, los documentos con informaciones de interés sobre el lote deben estar disponibles como mínimo, con veinte y cuatro horas de anticipación.

Art. 90. Es obligatoria la realización del examen ante mortem de los animales destinados al abate por el servidor competente del SIF.

§ 1º El examen de que trata el epígrafe comprende la evaluación documental, del comportamiento y del aspecto del animal y de los síntomas de enfermedades de interés para las áreas de salud animal y de salud pública, cumpliendo lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

§ 2º Cualquier caso sospechoso implica la identificación y el aislamiento de los animales involucrados. Cuando sea necesario, se procederá al aislamiento de todo el lote.

§ 3º Los casos sospechosos serán sometidos a evaluación por el Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria, que puede comprender examen clínico, necropsia u otros procedimientos con el fin de diagnosticar y determinar el destino, aplicándose acciones de salud animal, cuando el caso amerite.

§ 4º El examen ante mortem debe ser realizado en el menor intervalo de tiempo posible luego de la llegada de los animales al establecimiento de abate.

§ 5º Dentro de las especies de abate de pescado, solamente los anfibios y los reptiles deben ser sometidos a la inspección ante mortem.

Art. 91. En la inspección ante mortem, cuando fueran identificados animales sospechosos de zoonosis o enfermedades infectocontagiosas, o animales que presenten reacción inconclusa o positiva en pruebas de diagnósticos para esas enfermedades, el abate debe ser realizado separado de los demás animales adoptando las medidas profilácticas necesarias.

Párrafo único. En caso de sospecha de enfermedades no previstas en este Decreto o en normas complementarias, el abate debe ser realizado también por separado, para mejor estudio de las lesiones y verificaciones complementarias.

Art. 92. Cuando hubiera sospecha de enfermedades infectocontagiosas de notificación inmediata determinada por el servicio oficial de salud animal, además de las medidas ya establecidas, cabe al SIF:

I - notificar al servicio oficial de salud animal, primeramente en el área de jurisdicción del establecimiento;

II - aislar los animales sospechosos y mantener el lote bajo observación en tanto no hubiera definición de las medidas epidemiológicas de salud animal a ser adoptadas; y

III - determinar la inmediata desinfección de los locales, de los equipos y de los utensilios que puedan haber entrado en contacto con los residuos de los animales o cualquier otro material que pueda haber sido contaminado,

cumpliendo las recomendaciones establecidas por el servicio oficial de salud animal.

Art. 93. Cuando en el examen ante mortem fueran constatados casos aislados de enfermedades no contagiosas que permitan el aprovechamiento condicional o impliquen la condena total del animal, este debe ser abatido al final o en instalaciones específicas para este fin.

Art. 94. Los porcinos que presenten casos agudos de erisipela, con eritema cutáneo difuso, deben ser sacrificados separadamente.

Art. 95. Las hembras en gestación adelantada o con señales de parto reciente, no portadoras de enfermedad infectocontagiosa, pueden ser retiradas del establecimiento para mejor aprovechamiento, cumpliendo los procedimientos definidos por el servicio de salud animal.

Párrafo único. Las hembras con señales de parto reciente o aborto solamente podrán ser sacrificadas después de al menos diez días, contados desde la fecha de parto, siempre que no sean portadoras de enfermedad infectocontagiosa, en cuyo caso serán evaluadas de acuerdo con este Decreto y con las normas complementarias.

Art. 96. Los animales de abate que presenten hipotermia o hipertermia pueden ser condenados, teniendo en consideración las condiciones climáticas, de transporte y las demás señales clínicas presentados, conforme disponen las normas complementarias.

Párrafo único. Lo dispuesto en el epígrafe no se aplica a los animales poiquilotermos.

Art. 97. La existencia de animales muertos o imposibilitados de locomoción en vehículos de transporte que estén en las instalaciones para recepción y alojamiento de animales o en cualquier instalación del establecimiento debe ser inmediatamente de conocimiento del SIF, para que sean providenciada la necropsia o el sacrificio de emergencia y sean adoptadas las medidas que se hagan necesarias, respetando las particularidades de cada especie.

§ 1º El lote de animales en el cual se verifique cualquier caso de muerte natural solo podrá ser sacrificado después del resultado de la necropsia.

§ 2º En el caso de abate de aves, la realización de la necropsia será compulsoria siempre que la mortalidad registrada en las informaciones sanitarias del origen del lote de animales fuera superior a aquella establecida en las normas complementarias o cuando hubiera sospecha clínica de enfermedades, a criterio do Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria.

Art. 98. Las carcasas de animales que tengan muerte accidental en las instalaciones del establecimiento, siempre que sean inmediatamente desangrados, pueden ser destinadas al aprovechamiento condicional después del examen post mortem, a criterio del Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria.

Art. 99. Cuando el SIF autoriza el transporte de animales muertos o agonizantes para el local donde será realizada la necropsia, debe ser utilizado vehículo o contenedor apropiado, impermeable y que permita su desinfección luego de su uso.

§ 1º En el caso de animales muertos con sospecha de enfermedad infectocontagiosa, debe realizarse el taponamiento de los orificios naturales del animal antes del transporte, a fin de evitar la diseminación de las secreciones y excreciones.

§ 2º Confirmada la sospecha, el animal muerto y los residuos deben ser incinerados o auto clavados en equipo propio, que permita la destrucción del agente.

§ 3º Concluidos los trabajos de necropsias, el vehículo o contenedor utilizado en el transporte, el piso de la instalación y todos los equipos y utensilios que entraron en contacto con el animal deben ser lavados y desinfectados.

Art. 100. Las necropsias, independientemente del motivo, deben ser realizadas en local específico y los animales y sus residuos serán destruidos conforme lo dispuesto en este Decreto.

Art. 101. El SIF llevará para conocimiento del servicio oficial de salud animal el resultado de las necropsias que evidencien enfermedades infectocontagiosas y remitirá, cuando sea necesario, material para diagnóstico, conforme la legislación de salud animal.

Sección II

Del abate de los animales

Art. 102. Ningún animal puede ser abatido sin autorización del SIF.

Art. 103. Es prohibido el sacrificio de animales que no hayan permanecido en descanso, ayuno y dieta hídrica, respetando las particularidades de cada especie y las situaciones de emergencia que comprometan el bienestar animal.

Párrafo único. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá parámetros referentes al descanso, al ayuno y a la dieta hídrica de los animales en normas complementarias.

Art. 104. Está prohibido el sacrificio de porcinos no castrados o que muestren señales de castración reciente.

Párrafo único. Podrá ser permitido el sacrificio de porcinos castrados por medio de métodos no quirúrgicos, siempre que el proceso sea aprobado por el órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Subsección I

Del abate de emergencia

Art. 105. Los animales que llegan al establecimiento en condiciones precarias de salud, imposibilitados o no de alcanzar la instalación de abate por sus propios medios, y los que fueron excluidos del sacrificio normal luego del examen ante mortem, deben ser sometidos al abate de emergencia.

Párrafo único. Las situaciones de que trata el epígrafe comprenden animales enfermos, con señales de enfermedades infectocontagiosas de notificación inmediata, agonizantes, contundidos, con fracturas, hemorragia, hipotermia o hipertermia, imposibilitados de locomoción, con señales clínicas neurológicas y otras condiciones previstas en normas complementarias.

Art. 106. Está prohibido el sacrificio de emergencia en ausencia del Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria.

Art. 107. El SIF debe coleccionar material de los animales destinados al abate de emergencia que presenten señales clínicas neurológicas y enviar a los laboratorios oficiales para fines de diagnóstico, conforme la legislación de salud animal.

Art. 108. Animales con señales clínicas de parálisis derivadas de alteraciones metabólicas o patológicas deben ser destinados al abate de emergencia.

Párrafo único. En el caso de parálisis derivada de alteraciones metabólicas, es permitido retirar los animales del establecimiento para tratamiento, siguiendo los procedimientos definidos por la legislación de salud animal.

Art. 109. En los casos de duda en el diagnóstico de proceso septicémico, el SIF debe realizar la colecta de material para análisis de laboratorio, principalmente cuando hubiera inflamación de los intestinos, de la ubre, del útero, de las articulaciones, de los pulmones, de la pleura, del peritoneo o de las lesiones supuradas y gangrenosas.

Art. 110. Son considerados impropios para consumo humano los animales que, abatidos de emergencia, se enmarquen en los casos de condena previstos en este Decreto o en normas complementarias.

Art. 111. Las carcasas de animales abatidos de emergencia que no fueron condenadas pueden ser destinadas al aprovechamiento condicional o, no habiendo cualquier comprometimiento sanitario, ser liberadas, conforme lo previsto en este Decreto o en normas complementarias.

Subsección II

Del abate normal

Art. 112. Solo está permitido el abate de animales con el empleo de métodos humanitarios, previa insensibilización, basada en principios científicos, seguida de inmediata sangría.

§ 1º Los métodos empleados para cada especie animal serán establecidos en normas complementarias.

§ 2º Está facultado el abate de animales de acuerdo con preceptos religiosos, siempre que sus productos sean destinados total o parcialmente al consumo por comunidad religiosa que los requiera o al comercio internacional con países que tengan esa exigencia.

Art. 113. Antes de llegar a la instalación de abate, los animales deben pasar por baño de aspersion con agua suficiente para promover la limpieza y la remoción de suciedad, respetando las particularidades de cada especie.

Art. 114. La sangría debe ser la más completa posible y realizada con el animal suspendido por los miembros posteriores o con el empleo de otro método aprobado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Párrafo único. Ninguna manipulación puede ser iniciada antes que la sangre se haya drenado lo máximo posible, respetando el período mínimo de sangría previsto en normas complementarias.

Art. 115. Las aves pueden ser desplumadas:

I - al seco;

II - después de escaldar en agua previamente calentada y con renovación continua; o

III - por otro proceso autorizado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 116. Siempre que sea para el consumo con piel, es obligatoria la depilación completa de toda la carcasa de porcinos previo escaldado en agua caliente o proceso similar aprobado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 1º La operación depilatoria puede ser completada manualmente o con la utilización de equipo apropiado y las carcasas deben ser lavadas luego de la ejecución del proceso.

§ 2º Es prohibido el chamusqueo de porcinos sin escaldado y depilación previos.

§ 3º Es obligatoria la renovación continua del agua en los sistemas de escaldado de los porcinos.

§ 4º Puede ser autorizado el empleo de coadyuvantes de tecnología en el agua de escaldado, conforme los criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 117. Siempre que se considere necesario o cuando fueran identificadas deficiencias en el curso del abate, el SIF determinará la interrupción del abate o la reducción de su velocidad.

Art. 118. La evisceración debe ser realizada en un lugar que permita el rápido examen de las vísceras, de forma que no ocurran contaminaciones.

§ 1º En caso ocurra retraso de la evisceración, las carcasas y vísceras serán juzgadas de acuerdo con lo dispuesto en normas complementarias.

§ 2º El SIF debe aplicar las medidas establecidas en la Sección III, del Capítulo I, del Título V, en el caso de contaminación de las carcasas y de los órganos en el momento de la evisceración.

Art. 119. Debe ser mantenida la correspondencia entre las carcasas, las partes de las carcasas y sus respectivas vísceras hasta el término del examen post mortem por el SIF, cumpliendo lo dispuesto en norma complementaria.

§ 1º Es prohibida la realización de operaciones de servicios higiénicos antes del término del examen post mortem.

§ 2º Es de responsabilidad del establecimiento la manutención de la correlación entre la carcasa y las vísceras y la sincronía entre estas en las líneas de inspección.

Art. 120. Es permitida la insuflación como método auxiliar en el proceso tecnológico de desollado y deshuesado de las especies de abate, siempre que sea previamente aprobada por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 1º El aire utilizado en la insuflación debe ser sometido a un proceso de purificación de forma que garantice su calidad física, química y microbiológica final.

§ 2º Es permitida la insuflación de los pulmones para cumplir las exigencias de abate según preceptos religiosos.

Art. 121. Todas las carcasas, las partes de las carcasas, los órganos y las vísceras deben ser previamente enfriadas o congeladas, dependiendo de la especificación del producto, antes de ser almacenadas en cámaras frigoríficas donde ya se encuentren otras materias-primas.

Art. 122. Las carcasas o las partes de las carcasas, cuando sean sometidas a proceso de enfriamiento por aire, deben ser colgadas en cámaras frigoríficas, respetando las particularidades de cada especie, y dispuestas de modo que haya suficiente espacio entre cada pieza y entre ellas y las paredes, las columnas y los pisos.

Párrafo único. Es prohibido depositar carcasas y productos directamente sobre el piso.

Art. 123. El SIF debe verificar el cumplimiento de los procedimientos de desinfección de instalaciones y equipos en la ocurrencia de enfermedades infectocontagiosas, para evitar contaminaciones cruzadas.

Art. 124. Es obligatoria la remoción, la segregación y la inutilización de los Materiales Especificados de Riesgo - MER para encefalopatías espongiformes transmisibles de todos los rumiantes destinados al abate.

§ 1º Los procedimientos de que trata el epígrafe deben ser realizados por los establecimientos, cumpliendo lo dispuesto en normas complementarias.

§ 2º La especificación de los órganos, de las partes o de los tejidos animales clasificados como MER será realizada por la legislación de salud animal.

§ 3º Está prohibido el uso de los MER para alimentación humana o animal, bajo cualquier forma.

Sección III

De los aspectos generales de la inspección post mortem

Art. 125. En los procedimientos de inspección post mortem, el Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria, puede ser asistido por Agentes de Inspección Sanitaria e Industrial de Productos de Origen Animal y auxiliares de inspección debidamente capacitados.

Párrafo único. El equipo de inspección debe ser suficiente para la ejecución de las actividades, conforme lo establecido en normas complementarias.

Art. 126. La inspección post mortem consiste en el examen de la carcasa, de las partes da carcasa, de las cavidades, de los órganos, de los tejidos y de los

ganglios linfáticos, realizado por visualización, palpación, olfato e incisión, cuando sea necesario, y demás procedimientos definidos en normas complementarias específicas para cada especie animal.

Art. 127. Todos los órganos y las partes de las carcasas deben ser examinados en la instalación del abate, inmediatamente después de ser removidos de las carcasas, asegurando siempre la correspondencia entre ellos.

Art. 128. Las carcasas, las partes de las carcasas y los órganos que presenten lesiones o anormalidades que no tengan implicaciones para la carcasa y para los demás órganos pueden ser condenados o liberados en las líneas de inspección, observando lo dispuesto en normas complementarias.

Art. 129. Toda carcasa, partes de las carcasas y de los órganos, examinados en las líneas de inspección, que presenten lesiones o anormalidades que puedan tener implicaciones para la carcasa y para los demás órganos deben ser desviados para el Departamento de Inspección Final para que sean examinados, juzgados y tengan el debido destino.

§ 1º El juzgamiento y el destino de las carcasas, de las partes de las carcasas y de los órganos son atribuciones del Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria.

§ 2º Cuando se trata de enfermedades infectocontagiosas, el destino dado a los órganos será similar al dado a la respectiva carcasa.

§ 3º Las carcasas, las partes de las carcasas y los órganos condenados deben quedar retenidos por el SIF y ser removidos del Departamento de Inspección Final por medio de tuberías específicas, carros especiales u otros recipientes apropiados e identificados para este fin.

§ 4º El material condenado debe ser desnaturalizado o aprehendido por el SIF cuando no pueda ser procesado en el día del abate, o en los casos en que fuera transportado para transformación en otro establecimiento.

Art. 130. Son prohibidas la remoción, el raspado o cualquier práctica que pueda enmascarar lesiones de las carcasas o de los órganos, antes do examen por el SIF.

Art. 131. Las carcasas juzgadas en condiciones de consumo deben recibir las marcas oficiales previstas en este Decreto, bajo supervisión del SIF.

Párrafo único. Será dispensada la aplicación del sello a tinta en los cuartos de las carcasas de bovinos y porcinos en establecimientos que realizan el abate y el deshuesado en la misma unidad industrial, cumpliendo los procedimientos definidos en normas complementarias.

Art. 132. El SIF, en los establecimientos de abate proporcionará, siempre que sea requerido por los propietarios de los animales abatidos, el informe en que consten las eventuales enfermedades o patologías diagnosticadas en las carcasas durante la inspección sanitaria y sus destinaciones.

Art. 133. Durante los procedimientos de inspección ante mortem y post mortem, el juzgamiento de los casos no previstos en este Decreto queda a criterio del SIF, que debe direccionar sus acciones principalmente a la preservación de la inocuidad del producto, de la salud pública y de la salud animal.

Párrafo único. El SIF coleccionará material, siempre que sea necesario, y enviará para análisis de laboratorio para confirmación diagnóstica.

Art. 134. Las carcasas, las partes de las carcasas y los órganos que presenten abscesos múltiples o diseminados con repercusión en el estado general de la carcasa deben ser condenadas, observándose, además, lo que sigue:

I - deben ser condenadas carcasas, partes de las carcasas u órganos que sean contaminados accidentalmente con material purulento;

II - deben ser condenadas las carcasas con alteraciones generales como caquexia, anemia o ictericia decurrentes de proceso purulento;

III - deben ser destinadas al aprovechamiento condicional por el uso del calor las carcasas que presenten abscesos múltiples en órganos o en partes, sin repercusión en su estado general, después de removidas y condenadas las áreas afectadas;

IV - pueden ser liberadas las carcasas que presenten abscesos múltiples en un único órgano o parte de la carcasa, con excepción de los pulmones, sin repercusión en los ganglios linfáticos o en su estado general, después de removidas y condenadas las áreas afectadas; y

V - pueden ser liberadas las carcasas que presenten abscesos localizados, después de removidos y condenados los órganos y las áreas afectadas.

Art. 135. Las carcasas deben ser condenadas cuando presenten lesiones generalizadas o localizadas de actinomicosis o actinobacilosis en los lugares de elección, con repercusión en su estado general, cumpliéndose además lo que sigue:

I - Cuando las lesiones son localizadas y afectan los pulmones, más sin repercusión en el estado general de la carcasa, se permite el aprovechamiento condicional de esta para esterilización por el calor, después de removidos y condenados los órganos afectados;

II - Cuando la lesión es discreta y limitada a la lengua afectando o no los ganglios linfáticos correspondientes, se permite el aprovechamiento condicional de la carne de cabeza para esterilización por el calor, después de removidos y condenados la lengua y sus ganglios;

III - Cuando las lesiones son localizadas, sin comprometimiento de los ganglios linfáticos y de otros órganos, y la carcasa se encuentra en buen estado general, esta puede ser liberada para el consumo, después de removidas y condenadas las áreas afectadas; y

IV - deben ser condenadas las cabezas con lesiones de actinomicosis, excepto cuando a lesión ósea fuera discreta y estrictamente localizada, sin supuración o trayectos fistulosos.

Art. 136. Las carcasas de animales acometidos de afecciones extensas del tejido pulmonar, en proceso agudo o crónico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, asociado o no a otras complicaciones y con repercusión en el estado general de la carcasa deben ser condenadas.

§ 1º La carcasa de animales acometidos de afecciones pulmonares, en proceso agudo o en fase de resolución, abarcando el tejido pulmonar y la pleura, con exudado y con repercusión en la cadena linfática regional, pero sin repercusión en el estado general de la carcasa, debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de calor.

§ 2º En los casos de adherencias pleurales sin cualquier tipo de exudado, resultantes de procesos patológicos resueltos y sin repercusión en la cadena linfática regional, la carcasa puede ser liberada para el consumo, después de la remoción de las áreas afectadas.

§ 3º Los pulmones que presenten lesiones patológicas de origen inflamatorio, infeccioso, parasitaria, traumática o preagónica deben ser condenados, sin perjuicio del examen de las características generales de la carcasa.

Art. 137 Las carcasas de animales que presenten septicemia, piemia, toxemia o indicios de viremia, cuyo consumo pueda causar infección o intoxicación alimentaria deben ser condenadas.

Párrafo único. Se incluyen, mas no se limitan a las afecciones de que trata el epígrafe, los cuadros clínicos de:

I - inflamación aguda de la pleura, del peritoneo, del pericardio y de las meninges;

II - gangrena, gastritis y enteritis hemorrágica o crónica;

III - metritis;

IV - poliartritis;

V - flebitis umbilical;

VI - hipertrofia del bazo;

VII - hipertrofia generalizada de los nódulos linfáticos; y

VIII - rubefacción difusa del cuero.

Art. 138. Las carcasas y los órganos de animales con serología positiva para brucelosis deben ser condenadas, cuando estas estuvieran en estado febril en el examen ante mortem.

§ 1º Los animales reactivos positivos a pruebas de diagnóstico para brucelosis deben ser abatidos separadamente y sus carcasas y órganos deben ser enviados obligatoriamente al Departamento de Inspección Final.

§ 2º Los animales reactivos positivos a pruebas de diagnósticos para brucelosis que muestren lesiones localizadas, sus carcasas pueden ser destinadas al aprovechamiento condicional por el uso de calor, después de removidas y condenadas las áreas afectadas, incluyendo la ubre, el tracto genital y la sangre.

§ 3º Los animales reactivos positivos a pruebas de diagnósticos para brucelosis, en ausencia de lesiones indicativas, sus carcasas pueden ser liberadas para consumo al natural, debiendo ser condenadas la ubre, el tracto genital y la sangre.

Art. 139. Las carcasas y los órganos de animales en estado de caquexia deben ser condenados.

Art. 140. Las carcasas de animales acometidos de carbúnculo hemático deben ser condenadas, incluidos pieles, cuernos, cascos, pelos, órganos, contenido intestinal, sangre y grasa, imponiéndose la inmediata ejecución de las siguientes medidas:

I - no pueden ser evisceradas las carcasas de animales con sospecha de carbúnculo hemático;

II - cuando el reconocimiento ocurre después de la evisceración, debe imponerse inmediatamente la desinfección de todos los lugares que puedan haber tenido contacto con residuos del animal, tales como áreas de sangría, pisos, paredes, plataformas, cuchillos, sierras, ganchos, equipos en general, uniformes de los funcionarios y cualquier otro material que pueda haber sido contaminado;

III - una vez constatada la presencia de carbúnculo, el abate debe ser interrumpido y la desinfección debe ser iniciada inmediatamente;

IV - se recomienda, para desinfección, el empleo de solución de hidróxido de sodio al 5% (cinco por ciento), hipoclorito de sodio al 1% (uno por ciento) u otro producto con eficacia comprobada;

V - se deben tomar las precauciones necesarias en relación a los funcionarios que entraron en contacto con el material con carbunco, aplicándose las reglas de higiene y asepsia personal con productos de eficacia comprobada, debiendo ser enviados al servicio médico como medida de precaución;

VI - todas las carcasas, las partes de las carcasas, inclusive piel, cascos, cuernos, órganos y su contenido que entren en contacto con animales o material infeccioso deben ser condenados; y

VII - el agua del tanque de escaldado de porcinos por donde haya pasado el animal con carbunco debe ser desinfectada e inmediatamente removida para la red de efluentes industriales.

Art. 141. Las carcasas y los órganos de animales acometidos de carbunco sintomático deben ser condenados.

Art. 142. Las carcasas de los animales deben ser condenadas cuando presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, y cuando exista degeneración del miocardio, del hígado, de los riñones o reacción del sistema linfático, acompañada de alteraciones musculares.

§ 1º Deben ser condenadas las carcasas cuyas carnes se presenten flácidas, edematosas, de coloración pálida, sanguinolenta o con exudación.

§ 2º A criterio del SIF, pueden ser destinadas al salado, al tratamiento por calor o a la condena las carcasas con alteraciones por estrés o fatiga de los animales.

Art. 143. Las carcasas, las partes de las carcasas y los órganos con aspecto repugnante, congestionados, con coloración anormal o con degeneraciones deben ser condenados.

Párrafo único. Son también condenadas las carcasas en proceso putrefacto, que exhalen olores medicamentosos, urinarios, sexuales, excrementicios u otros considerados anormales.

Art. 144 Las carcasas y los órganos sanguinolentos o hemorrágicos, debidos a enfermedades o afecciones de carácter sistémico, deben ser condenados.

Párrafo único. A criterio del SIF deben ser condenados o destinados al tratamiento por calor las carcasas y los órganos de animales mal sangrados.

Art. 145. Los hígados con cirrosis atrófica o hipertrófica deben ser condenados.

Párrafo único. Pueden ser liberadas las carcasas, siempre que no estén afectadas.

Art. 146. Los órganos con alteraciones como congestión, infartos, degeneración grasosa, angiectasia, hemorragias o coloración anormal, relacionados o no a procesos patológicos sistémicos deben ser condenados.

Art. 147. Las carcasas, las partes de las carcasas y los órganos que presenten área extensa de contaminación por contenido gastrointestinal, orina, leche, bilis, pus u otra contaminación de cualquier naturaleza deben ser condenados cuando no fuera posible la remoción completa del área contaminada.

§ 1º En los casos en que no sea posible delimitar perfectamente las áreas contaminadas, incluso después de su remoción, las carcasas, las partes de las carcasas, los órganos o las vísceras deben ser destinados a la esterilización por calor.

§ 2º Cuando fuera posible la remoción completa de la contaminación, las carcasas, las partes de las carcasas, los órganos o las vísceras pueden ser liberados.

§ 3º Podrá ser permitido el retiro de la contaminación sin la remoción completa del área contaminada, conforme lo establecido en normas complementarias.

Art. 148. Las carcasas de animales que presenten contusión generalizada o múltiples fracturas deben ser condenadas.

§ 1º Las carcasas que presenten lesiones extensas, sin que hayan sido totalmente afectadas, deben ser destinadas al tratamiento por calor después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

§ 2º Las carcasas que presenten contusión, fractura o luxación localizada pueden ser liberadas después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

Art. 149. Las carcasas que presenten edema generalizado en el examen post mortem deben ser condenadas.

Párrafo único. En los casos discretos e localizados, las partes de las carcasas y de los órganos que presenten infiltraciones edematosas deben ser removidas y condenadas.

Art. 150. Las carcasas y los órganos de animales parasitados por Oesophagostomum sp. (esofagostomosis) deben ser condenados cuando hubiera caquexia.

Párrafo único. Los intestinos o sus partes que presenten nódulos en pequeño número pueden ser liberados.

Art. 151. Los páncreas infectados por parásitos del género Eurytrema, causantes de euritrematosis deben ser condenados.

Art. 152. Las carcasas y los órganos de animales parasitados por Fasciola hepática deben ser condenados cuando hubiera caquexia o ictericia.

Párrafo único. Cuando la lesión fuera circunscrita o limitada al hígado, sin repercusión en el estado general de la carcasa, este órgano debe ser condenado y la carcasa podrá ser liberada.

Art. 153. Los fetos procedentes del abate de hembras gestantes deben ser condenados.

Art. 154. Las lenguas que presenten glositis deben ser condenadas.

Art. 155. Las carcasas y los órganos de animales que presenten quiste hidatídico deben ser condenados cuando hubiera caquexia.

Párrafo único. Los órganos que presenten lesiones periféricas, calcificadas y circunscritas pueden ser liberados después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

Art. 156. Las carcasas y los órganos de animales que presenten ictericia deben ser condenados.

Párrafo único. Las carcasas de animales que presenten grasa de color amarilla debido a factores nutricionales o características raciales pueden ser liberadas.

Art. 157. Las carcasas de animales en que fuera evidenciada intoxicación en virtud de tratamiento por sustancia medicamentosa o ingestión accidental de productos tóxicos deben ser condenadas.

Párrafo único. Puede ser dado a la carcasa el aprovechamiento condicional o determinada su liberación para el consumo, a criterio del SIF, cuando la lesión estuviera restringida a los órganos y sugiera intoxicación por plantas tóxicas.

Art. 158. Los corazones con lesiones de miocarditis, endocarditis y pericarditis deben ser condenados.

§ 1º Las carcasas de animales con lesiones cardíacas deben ser condenadas o destinadas al tratamiento por calor, siempre que hubiera repercusión en su estado general, a criterio del SIF.

§ 2º Las carcasas de animales con lesiones cardíacas pueden ser liberadas, siempre que no hayan sido afectadas, a criterio del SIF.

Art. 159. Los riñones con lesiones como nefritis, nefrosis, pielonefritis, uronefrosis, quistes urinarios u otras infecciones deben ser condenados, debiéndose incluso verificar si estas lesiones están o no relacionadas a enfermedades infectocontagiosas o parasitarias y si acarrearán alteraciones en la carcasa.

Párrafo único. La carcasa y los riñones pueden ser liberados para el consumo cuando sus lesiones no estuvieran relacionadas a enfermedades infectocontagiosas, dependiendo de la extensión de las lesiones, después de removidas y condenadas las áreas afectadas del órgano.

Art. 160. Las carcasas que presenten lesiones inespecíficas generalizadas en ganglios linfáticos de distintas regiones, con comprometimiento de su estado general, deben ser condenadas.

§ 1º En el caso de lesiones inespecíficas progresivas de ganglios linfáticos, sin repercusión en el estado general de la carcasa, se condena la área de drenaje de estos ganglios, con el aprovechamiento condicional de la carcasa para esterilización por calor.

§ 2º En el caso de lesiones inespecíficas discretas e circunscritas de ganglios linfáticos, sin repercusión en el estado general de la carcasa, el área de drenaje de este ganglio debe ser condenado, liberándose el restante de la carcasa, después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

Art. 161. Las carcasas y los órganos de animales magros libres de cualquier proceso patológico pueden ser destinados al aprovechamiento condicional, a criterio del SIF.

Art. 162. Las carcasas y los órganos de animales que presenten mastitis deben ser destinados a la esterilización por calor, siempre que hubiera comprometimiento sistémico.

§ 1º Las carcasas y los órganos de animales que presenten mastitis, cuando no hubiera comprometimiento sistémico, después de removida y condenada la glándula mamaria, pueden ser liberados.

§ 2º Las glándulas mamarias deben ser removidas intactas, a fin de no permitir la contaminación de la carcasa por leche, pus u otro contaminante, respetando

las particularidades de cada especie y la correlación de las glándulas con la carcasa.

§ 3º Las glándulas mamarias que presenten mastitis o señales de lactación y las de animales reactivos a la brucelosis deben ser condenadas.

§ 4º El aprovechamiento de la glándula mamaria para fines alimenticios puede ser permitido, después de liberada la carcasa.

Art. 163. Las partes de las carcasas, los órganos y las vísceras invadidos por larvas (miasis) deben ser condenados.

Art. 164. Los hígados con necrobacilosis nodular deben ser condenados.

Párrafo único. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones que lleven al comprometimiento de la carcasa, esta y los órganos también deben ser condenados.

Art. 165. Las carcasas de animales con neoplasias extensas que presenten repercusión en su estado general, con o sin metástasis, deben ser condenadas.

§ 1º Las carcasas y los órganos de animales con linfoma maligno deben ser condenados.

§ 2º Debe ser condenado todo órgano o parte de carcasa con neoplasia.

§ 3º Cuando se trata de lesiones neoplásicas extensas, pero localizadas y sin comprometimiento del estado general, la carcasa y los órganos deben ser destinados a la esterilización por calor después de removidas y condenadas las partes y los órganos afectados.

§ 4º Cuando se trata de lesiones neoplásicas discretas y localizadas, y sin comprometimiento del estado general, la carcasa puede ser liberada para el consumo después de removidas y condenadas las partes y los órganos afectados.

Art. 166. Los órganos y las partes que presenten parasitosis no transmisibles al hombre deben ser condenados, pudiendo la carcasa ser liberada, siempre que no haya sido afectada.

Art. 167. Las carcasas de animales que presenten señales de parto reciente o de aborto, siempre que no haya evidencia de infección, deben ser destinadas al aprovechamiento condicional por el uso de calor, debiendo ser condenados el tracto genital, la ubre y la sangre de estos animales.

Art. 168. Las carcasas con infección intensa por *Sarcocystis* spp (sarcoquistesis) deben ser condenadas.

§ 1º Entiéndase por infección intensa la presencia de quistes en incisiones practicadas en varias partes de la musculatura.

§ 2º Entiéndase por infección leve la presencia de quistes localizados en un único punto de la carcasa o del órgano, debiendo la carcasa ser destinada al cocimiento, luego de la remoción del área afectada.

Art. 169. Las carcasas de animales con infestación generalizada por sarna, con comprometimiento de su estado general deben ser condenadas.

Párrafo único. La carcasa puede ser liberada cuando la infestación fuera discreta y todavía limitada, después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

Art. 170. Los hígados que presenten lesión generalizada de telangiectasia maculosa deben ser condenados.

Párrafo único. Los hígados que presenten lesiones discretas pueden ser liberados después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

Art. 171. Las carcasas de animales portadores de tuberculosis deben ser condenadas cuando:

I - en el examen ante mortem el animal esté con fiebre;

II - sean acompañadas de caquexia;

III - presenten lesiones tuberculosas en los músculos, en los huesos, en las articulaciones o en los ganglios que drenan la linfa de estas partes;

IV - presenten lesiones caseosas concomitantes en órganos o serosas del tórax y del abdomen;

V - presenten lesiones miliare o perláceas de parénquimas o serosas;

VI - presenten lesiones múltiples, agudas y activamente progresivas, identificadas por la inflamación aguda en las proximidades de las lesiones, necrosis de licuefacción o presencia de tubérculos jóvenes;

VII - presenten ganglios linfáticos hipertrofiados, edematizados, con caseificación de aspecto veteado o estrellado en más de un lugar de elección;

o

VIII - existan lesiones caseosas o calcificadas generalizadas, y siempre que hubiera evidencia de entrada del bacilo en la circulación sistémica.

§ 1º Las lesiones de tuberculosis son consideradas generalizadas cuando, además de las lesiones de los aparatos respiratorio, digestivo y de sus ganglios linfáticos correspondientes, fueran encontrados tubérculos numerosos

distribuidos en ambos pulmones o encontradas lesiones en el bazo, en los riñones, en el útero, en el ovario, en los testículos, en las cápsulas suprarrenales, en el cerebro y en la médula espinal o en sus membranas.

§ 2º Después de removidas y condenadas las áreas afectadas, las carcasas pueden ser destinadas a la esterilización por calor cuando:

I - Los órganos presenten lesiones caseosas discretas, localizadas o encapsuladas, limitadas a ganglios linfáticos del mismo órgano;

II - los ganglios linfáticos de la carcasa o de la cabeza presenten lesiones caseosas discretas, localizadas o encapsuladas; y

III - existan lesiones concomitantes en ganglios linfáticos y en órganos pertenecientes a la misma cavidad.

§ 3º Carcasas de animales reactivos positivos a prueba de diagnóstico para tuberculosis deben ser destinadas a la esterilización por calor, siempre que no se encuadren en las condiciones previstas en los incisos I a VIII del epígrafe.

§ 4º La carcasa que presente apenas una lesión tuberculósica discreta, localizada y completamente calcificada en un único órgano o ganglio puede ser liberada, después de condenadas las áreas afectadas.

§ 5º Las partes de las carcasas y los órganos que se contaminen con material tuberculoso, por contacto accidental de cualquier naturaleza, deben ser condenados.

Art. 172. En los casos de aprovechamiento condicional a que se refiere este Decreto, los productos deben ser sometidos, a criterio del SIF, a uno de los siguientes tratamientos:

I - por frío, en temperatura no superior a -10°C (diez grados Celsius negativos) por diez días;

II - por sal, en salmuera con al menos 24°Be (veinte y cuatro grados Baumé), en piezas de máximo 3,5cm (tres y medio centímetros) de espesor, por al menos veintiún días; o

III - por calor, por medio de:

a) cocimiento en temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta y seis enteros y seis décimos de grados Celsius) por no menos de treinta minutos;

b) fusión por calor en temperatura mínima de 121°C (ciento y veintiún grados Celsius); o

c) esterilización por calor húmedo, con un valor de F0 igual o mayor a tres minutos o a reducción de doce ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de enfriamiento inmediato.

§ 1º La aplicación de cualquiera de los tratamientos condicionales citados en el epígrafe debe garantizar la inactivación o la destrucción del agente involucrado.

§ 2º Pueden ser utilizados procesos diferentes de los propuestos en el epígrafe, siempre que se obtengan al final las mismas garantías, con base técnica-científica y aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 3º Ante la inexistencia de equipo o instalaciones específicas para aplicación del tratamiento condicional determinado por el SIF, debe ser adoptado siempre un criterio más riguroso, en el propio establecimiento o en otro que posea condiciones tecnológicas para ese fin, siempre que haya efectivo control de su trazabilidad y comprobación de la aplicación del tratamiento condicional determinado.

Subsección I

De la inspección post mortem de aves y lagomorfos

Art. 173. En la inspección de aves y lagomorfos, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Art. 174. En los casos en que, en el acto de la inspección post mortem de aves y lagomorfos se evidencie la ocurrencia de enfermedades infectocontagiosas de notificación inmediata, determinada por la legislación de salud animal, además de las medidas establecidas en el art. 93, cabe al SIF interdictar la actividad de abate, aislar el lote de productos sospechosos y mantenerlo aprehendido mientras se aguarda definición de las medidas epidemiológicas de salud animal a ser adoptadas.

Párrafo único. En el caso de enfermedades infectocontagiosas zoonóticas, deben ser adoptadas las medidas profilácticas aplicables, considerando los lotes involucrados.

Art. 175. Las carcasas de aves o los órganos que presenten evidencias de proceso inflamatorio o lesiones características de artritis, aerosaculitis, coligranulomatosis, dermatosis, dermatitis, celulitis, pericarditis, enteritis, ooforitis, hepatitis, salpingitis, síndrome ascítica, miopatías y discondroplasia tibial deben ser juzgados de acuerdo con los siguientes criterios:

I - Cuando las lesiones fueran restrictas a una parte de la carcasa o solamente a un órgano, apenas las áreas afectadas deben ser condenadas; o

II - Cuando la lesión fuera extensa, múltiple o hubiera evidencia de carácter sistémico, las carcasas y los órganos deben ser condenados.

Párrafo único. Para los estados anormales o patológicos no previstos en el epígrafe el destino será realizado a criterio del SIF.

Art. 176. En los casos de endoparasitosis o de ectoparasitosis de aves, cuando no hubiera repercusión en la carcasa, los órganos o las áreas afectadas deben ser condenados.

Art. 177. En el caso de lesiones provenientes de canibalismo, con involucramiento extensivo repercutiendo en la carcasa, las carcasas y los órganos deben ser condenados.

Párrafo único. No habiendo comprometimiento sistémico, la carcasa puede ser liberada después de retirar el área afectada.

Art. 178. En el caso de aves que presenten lesiones mecánicas extensas, incluidas las derivadas del escaldado excesivo, las carcasas y los órganos deben ser condenados.

Párrafo único. Las lesiones superficiales determinan la condena parcial con liberación del restante de la carcasa y de los órganos.

Art. 179. Las aves que presenten alteraciones putrefactivas, exhalando olor sulfhídrico-amoniaco y revelando crepitación gaseosa a la palpación o modificación de coloración de la musculatura deben ser condenadas.

Art. 180. En el caso de lesiones de enfermedad hemorrágica de los conejos, además de la ocurrencia de mixomatosis, tuberculosis, pseudotuberculosis, pio septicemia, toxoplasmosis, espiroquetosis, clostridiosis y pasteurelisis, las carcasas y los órganos de los lagomorfos deben ser condenados.

Art. 181. Las carcasas de lagomorfos pueden tener aprovechamiento parcial en el caso de lesiones de necrobacilosis, aspergilosis o dermatofitosis, después de la remoción de las áreas afectadas, siempre que no haya comprometimiento sistémico de la carcasa.

Art. 182. En el caso de endoparasitosis e ectoparasitosis de los lagomorfos transmisibles al hombre o a los animales o con comprometimiento de la carcasa, estas deben ser condenadas y también los órganos.

Párrafo único. Apenas los órganos o las áreas afectadas deben ser condenados cuando no hubiera comprometimiento de la carcasa.

Subsección II

De la inspección post mortem de bovinos

Art. 183. En la inspección de bovinos, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Art. 184. Las carcasas y los órganos de animales con hemoglobinúria bacilar de los bovinos, viruela, septicemia hemorrágica y fiebre catarral maligna deben ser condenados.

Art. 185. Las carcasas con infección intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercosis bovina) deben ser condenadas.

§ 1º Entiéndase por infección intensa cuando son encontrados, por lo menos, ocho quistes, viables o calcificados, así distribuidos:

I - dos o más quistes localizados, simultáneamente, en por el menos dos lugares de elección examinados en la línea de inspección (músculos de la masticación, lengua, corazón, diafragma y sus pilares, esófago e hígado), totalizando por lo menos cuatro quistes; y

II - cuatro o más quistes localizados en el cuarto delantero (músculos del pescuezo, del pecho y de la paleta) o en el cuarto trasero (músculos de la pierna, de la grupa y del lomo), después de la revisión en el DIF, mediante incisiones múltiples y profundas.

§ 2º Cuando fueran encontrados más de un quiste, viable o calcificado, y menos de lo fijado para infección intensa, considerando la revisión en todos los lugares de elección examinados en la línea de inspección y en la carcasa correspondiente, esta debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de calor, después de la remoción y condena de las áreas afectadas.

§ 3º Cuando fuera encontrado un quiste viable, considerando la revisión en todos los lugares de elección examinados en la línea de inspección y en la carcasa correspondiente, esta debe ser

destinada al tratamiento condicional por frío o por salado, después de la remoción y la condena del área afectada.

§ 4º Cuando fuera encontrado un único quiste ya calcificado, considerando todos los lugares de elección examinados, rutinariamente, en la línea de inspección y en la carcasa correspondiente, esta puede ser destinada al consumo humano directo sin restricciones, después de la remoción y la condena del área afectada.

§ 5º El diafragma y sus pilares, el esófago y el hígado, así como otras partes pasibles de infección, deben recibir el mismo destino dado a la carcasa.

§ 6º Los procedimientos para búsqueda de cisticercos en los lugares de elección examinados rutinariamente deben cumplir a lo dispuesto en las normas complementarias.

Subsección III

De la inspección post portem de equinos

Art. 186. En la inspección de equinos, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Art. 187. Las carcasas y los órganos de equinos acometidos de: meningitis cerebro-espinal, encefalomiелitis infecciosa, fiebre tifoidea, durina, mal de caderas, azotúria, hemoglobinúria paroxística, paperas y cualquier otra enfermedad y alteraciones con lesiones inflamatorias o neoplasias malignas deben ser condenados.

Art. 188. Las carcasas y los órganos deben ser condenados cuando sean observadas lesiones indicativas de anemia infecciosa equina.

Párrafo único. Las carcasas de animales con serología positiva pueden ser liberadas para consumo, siempre que no sean encontradas lesiones sistémicas en el examen post mortem.

Art. 189. Las carcasas y los órganos de animales en los cuales fueren constatadas lesiones indicativas de muermo deben ser condenados, cumpliéndose los siguientes procedimientos:

I - el abate debe ser rápidamente interrumpido y todas las instalaciones, los equipos y los utensilios que puedan haber tenido contacto con residuos del animal o cualquier otro material potencialmente contaminado serán inmediatamente higienizados cuando son identificadas las lesiones en la inspección post mortem, atendiendo a las recomendaciones establecidas por el servicio oficial de salud animal;

II - las precauciones necesarias deben ser tomadas en relación a los funcionarios que entraron en contacto con el material contaminado, con aplicación de las reglas de higiene y asepsia personal con productos de eficacia comprobada y envío al servicio médico; y

III - todas las carcasas o partes de las carcasas, inclusive pieles, cascotes, órganos y su contenido que entraron en contacto con animales o material infeccioso deben ser condenados.

Subsección IV

De la inspección post mortem de ovinos y caprinos

Art. 190. En la inspección de ovinos y caprinos, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Art. 191. Las carcasas de animales portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) acompañadas de caquexia deben ser condenadas.

Párrafo único. Los órganos afectados, el cerebro o la medula espinal deben siempre ser condenados.

Art. 192. Las carcasas con infección intensa por el *Cysticercus ovis* (cisticercosis ovina) deben ser condenadas.

§ 1º Entiéndase por infección intensa cuando son encontrados cinco o más quistes, considerándose la búsqueda en todos los puntos de elección y en la musculatura de la carcasa.

§ 2º Cuando fueran encontrados más de un quiste y menos de lo que caracteriza la infección intensa, considerándose la búsqueda en todos los puntos de elección, las carcasas y los demás tejidos involucrados deben ser destinados al aprovechamiento condicional por el uso de calor, después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

§ 3º Cuando fuera encontrado un único quiste, considerándose la búsqueda en todos los puntos de elección, la carcasa puede ser liberada para consumo humano directo, después de removida y condenada el área afectada.

§ 4º Los procedimientos para búsqueda de cisticercos en los lugares de elección examinados rutinariamente deben atender al dispuesto en las normas complementarias.

Art. 193. Las carcasas de animales que presenten lesiones de linfadenitis caseosa en ganglios linfáticos de distintas regiones, con o sin comprometimiento de su estado general, deben ser condenadas.

§ 1º Las carcasas con lesiones localizadas, caseosas o en proceso de calcificación deben ser destinadas a la esterilización por calor, siempre que permitan la remoción y la condena del área de drenaje de los ganglios linfáticos afectados.

§ 2º Las carcasas de animales con lesiones calcificadas discretas en los ganglios linfáticos pueden ser liberadas para consumo, después de removida y condenada el área de drenaje de estos ganglios linfáticos.

§ 3º En todos los casos en que se evidencie comprometimiento de los órganos y de las vísceras, estos deben ser condenados.

Subsección V

Da inspección post mortem de porcinos

Art. 194. En la inspección de porcinos, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Art. 195. Las carcasas que presenten afecciones de piel, tales como eritemas, esclerodermia, urticarias, hipotricosis cística, sarnas y otras dermatitis pueden ser liberadas para el consumo, después de remover y condenar las áreas afectadas, siempre que la musculatura se presente normal.

Párrafo único. Las carcasas acometidas con sarnas en estados avanzados, que demuestren señales de caquexia o extensiva inflamación en la musculatura, deben ser condenadas.

Art. 196. Las carcasas con artritis en una o más articulaciones, con reacción en los ganglios linfáticos o hipertrofia de la membrana sinovial, acompañada de caquexia, deben ser condenadas.

§ 1º Las carcasas con artritis en una o más articulaciones, con reacción en los ganglios linfáticos, hipertrofia de la membrana sinovial, sin repercusión en su estado general, deben ser destinadas al aprovechamiento condicional por el uso de calor.

§ 2º Las carcasas con artritis sin reacción en ganglios linfáticos y sin repercusión en su estado general pueden ser liberadas para el consumo, después de retirada la parte afectada.

Art. 197. Las carcasas con infección intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercosis porcina) deben ser condenadas.

§ 1º Entiéndase por infección intensa la presencia de dos o más quistes, viables o calcificados, localizados en lugares de elección examinados en las líneas de inspección, adicionalmente a la confirmación de la presencia de dos o más quistes en las masas musculares integrantes de la carcasa, después de la búsqueda mediante incisiones múltiples y profundas en su musculatura (paleta, lomo y pernil).

§ 2º Cuando fuera encontrado más de un quiste, viable o calcificado, y menos de lo fijado para infección intensa, considerando la búsqueda en todos lugares de elección examinados rutinariamente y en la carcasa correspondiente, esta

debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de calor, después de removidas y condenadas las áreas afectadas.

§ 3º Cuando fuera encontrado un único quiste viable, considerando la búsqueda en todos los lugares de elección examinados, rutinariamente, y en la carcasa correspondiente, esta debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de frío o de salado, después de removida y condenada el área afectada.

§ 4º Cuando fuera encontrado un único quiste calcificado, considerados todos los lugares de elección examinados rutinariamente en la carcasa correspondiente, esta puede ser liberada para consumo humano directo, después de removida y condenada el área afectada.

§ 5º La lengua, el corazón, el esófago y los tejidos adiposos, así como otras partes pasibles de infección, deben recibir el mismo destino dado a la carcasa.

§ 6º Los procedimientos para búsqueda de cisticercos en los lugares de elección examinados rutinariamente deben atender a lo dispuesto en las normas complementarias.

§ 7º Puede ser permitido el aprovechamiento de tejidos adiposos procedentes de carcasas con infecciones intensas para la fabricación de manteca, por medio de fusión por calor, condenándose las demás partes.

Art. 198. Las carcasas de animales criptorquidias o que hayan sido castrados por métodos no quirúrgicos cuando fuera comprobada la presencia de fuerte olor sexual, por medio de pruebas específicas dispuestos en norma complementaria, deben ser condenadas.

Párrafo único. Las carcasas con leve olor sexual pueden ser destinadas a la fabricación de productos cárnicos cocidos.

Art. 199. Las carcasas de porcinos con erisipela que presenten múltiples lesiones de piel, artritis agravada por necrosis o cuando hubiera señales de efecto sistémico deben ser condenadas.

§ 1º En los casos localizados de endocarditis vegetativa por erisipela, sin alteraciones sistémicas, o en los casos de artritis crónica, la carcasa debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de calor, luego de la condena del órgano o de las áreas afectadas.

§ 2º En el caso de lesión de piel discreta y localizada, sin comprometimiento de órgano o de la carcasa, esta debe ser destinada al aprovechamiento condicional por el uso de calor, luego de la remoción del área afectada.

Art. 200. Las carcasas de porcinos que presenten lesiones de linfadenitis granulomatosa localizadas y restringidas a apenas un sitio primario de infección, tales como en los ganglios linfáticos cervicales o en los ganglios linfáticos mesentéricos o en los ganglios linfáticos mediastínicos, juzgadas en condición de consumo, pueden ser liberadas luego de la condena de la región o del órgano afectado.

Párrafo único. Las carcasas porcinas en buen estado, con lesiones en ganglios linfáticos que drenan hasta dos sitios distintos, siendo ganglios linfáticos de órganos distintos o con presencia concomitante de lesiones en ganglios linfáticos y en un órgano, deben ser destinadas al aprovechamiento condicional por el uso de calor, luego de la condena de las áreas afectadas.

Art. 201. Las carcasas de porcinos acometidos de peste porcina deben ser condenadas.

§ 1º La condena debe ser total cuando los riñones y los ganglios linfáticos revelen lesiones dudosas, siempre que se compruebe lesión característica de peste porcina en cualquier otro órgano o tejido.

§ 2º Lesiones discretas, acompañadas de caquexia o de cualquier otro foco de supuración, implican igualmente condena total.

§ 3º La carcasa debe ser destinada a la esterilización por calor, después de remover y condenar las áreas afectadas, cuando las lesiones fueran discretas y circunscritas a un órgano o tejido, inclusive en los riñones y en los ganglios linfáticos.

Art. 202. Las carcasas acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinosis) deben ser destinadas al aprovechamiento condicional, por medio de tratamiento por frío.

§ 1º El tratamiento por frío debe cumplir los siguientes binomios de tiempo y temperatura:

I - por treinta días, a -15°C (quince grados Celsius negativos);

II - por veinte días, a -25°C (veinticinco grados Celsius negativos); o

III - por doce días, a -29°C (veintinueve grados Celsius negativos).

§ 2º El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal podrá autorizar otros tratamientos para aprovechamiento condicional siempre que estén previstos en norma complementaria.

Art. 203. Todos los porcinos que murieran asfixiados, sea cual fuera la causa, así como los que cayeran vivos en el tanque de escaldado, deben ser condenados.

Párrafo único. Se excluyen los casos de muerte por asfixia previstos en el epígrafe, aquellos derivados de la insensibilización gaseosa, seguidos de inmediata sangría.

Subsección VI

De la inspección post mortem de pescado

Art. 204. En la inspección de pescado, además de lo dispuesto en esta Subsección y en norma complementaria, se aplica, en lo que corresponda, lo dispuesto en la Sección III de este Capítulo.

Párrafo único. La terminología post mortem no se aplica a las especies de pescado comercializadas vivas.

Art. 205. Entiéndase por pescado los peces, los crustáceos, los moluscos, los anfibios, los reptiles, los equinodermos y otros animales acuáticos usados en la alimentación humana.

Párrafo único. El pescado proveniente de la fuente productora no puede ser destinado a la venta directa al consumidor sin que haya previa fiscalización, bajo el punto de vista industrial y sanitario.

Art. 206. Los dispositivos previstos en este Decreto son extensivos a los gasterópodos terrestres, en lo que fuera aplicable.

Párrafo único. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá en norma complementaria los procedimientos de inspección referentes a los gasterópodos terrestres.

Art. 207. Son prohibidos la recepción y el procesamiento del pescado capturado o cogido sin atención a lo dispuesto en las legislaciones ambientales y pesqueras.

Art. 208. Es obligatorio el lavado previo del pescado utilizado como materia-prima para consumo humano directo o para la industrialización a fin de promover la limpieza, la remoción de suciedad y micro biota superficial.

Art. 209. Los controles oficiales de pescado y de sus productos, en lo que fuera aplicable, abarcan, además de lo dispuesto en el art. 10, lo que sigue:

I - análisis sensoriales;

II - indicadores de frescor;

III - control de histamina, en las especies formadoras;

IV - control de biotoxinas o de otras toxinas peligrosas para salud humana; y

V - control de parásitos.

Art. 210. En la evaluación de los atributos de frescor del pescado, respetando las particularidades de cada especie, deben ser verificadas las siguientes características sensoriales para:

I - peces:

a) superficie de cuerpo limpio, con relativo brillo metálico y reflejos multicolores propios de la especie, sin cualquier pigmentación extraña;

b) ojos claros, vivos, brillantes, luminosos, convexos, transparentes, ocupando toda la cavidad orbitaria;

c) branquias o agallas rosáceas o rojas, húmedas e brillantes con olor natural, propio e suave;

d) abdomen con forma normal, firme, no dejando impresión duradera a la presión de los dedos;

e) escamas brillantes, bien adheridas a la piel, y aletas presentando cierta resistencia a los movimientos provocados;

f) carne firme, consistencia elástica, de color propia de la especie;

g) vísceras íntegras, perfectamente diferenciadas, peritoneo adherido a la pared de la cavidad celomática;

h) ano cerrado; y

i) olor propio, característico da especie;

II- crustáceos:

a) aspecto general brillante, húmedo;

b) cuerpo en curvatura natural, rígida, artículos firmes y resistentes;

c) caparazón bien adherido al cuerpo;

d) coloración propia da especie, sin cualquier pigmentación extraña;

e) ojos vivos, prominentes;

f) olor propio y suave; y

g) langostas, siris y cangrejos, estar vivos y vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalvos:

- 1. estar vivos, con conchas cerradas y con retención de agua incolora y limpia en las conchas;**
- 2. olor propio e suave; y**
- 3. carne húmeda, bien adherida a la concha, de aspecto esponjoso, de color característico de cada especie;**

b) cefalópodos:

- 1. piel lisa y húmeda;**
- 2. ojos vivos, prominentes en las órbitas;**
- 3. carne firme y elástica;**
- 4. ausencia de cualquier pigmentación extraña a la especie; y**
- 5. olor propio;**

c) gasterópodos:

- 1. carne húmeda, adherida a la concha, de color característico de cada especie;**
- 2. olor propio e suave; y**
- 3. estar vivos e vigorosos;**

IV - anfibios:

a) carne de rana:

- 1. olor suave y característico de la especie;**
- 2. color rosa pálido en la carne, blanca y brillante en las proximidades de las articulaciones;**
- 3. ausencia de lesiones y elementos extraños; y**
- 4. textura firme, elástica e tierna; y**

V - reptiles:

a) carne de caimán:

- 1. olor característico da especie;**
- 2. color blanca y rosada;**

3. ausencia de lesiones y elementos extraños; y
4. textura suave con fibras musculares dispuestas uniformemente;

b) carne de quelonios:

1. olor propio y suave;
2. color característico de la especie, libre de manchas oscuras; y
3. textura firme, elástica y tierna.

§ 1º Las características sensoriales a que se refiere este artículo son extensivas, en lo que fuera aplicable, a las demás especies de pescado usadas en la alimentación humana.

§ 2º Las características sensoriales a que se refiere el epígrafe son aplicables al pescado fresco, refrigerado o congelado, recibido como materia-prima, en lo que corresponda.

§ 3º Los pescados de que tratan los incisos de I a III deben ser evaluados en cuanto a las características sensoriales por personal capacitado por el establecimiento, utilizando una tabla de clasificación y puntuación con base técnica-científica, conforme lo definido en norma complementaria por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 4º En los casos en que la evaluación sensorial revele dudas acerca del frescor del pescado, se debe recurrir a exámenes físico-químicos complementarios.

Art. 211. Pescado fresco es aquel que cumple los siguientes parámetros físico-químicos complementarios, sin perjuicio de la evaluación de las características sensoriales:

- I - pH de la carne inferior a 7,00 (siete enteros) en los peces;**
- II - pH de la carne inferior a 7,85 (siete enteros y ochenta y cinco décimos) en los crustáceos;**
- III - pH de la carne inferior a 6,85 (seis enteros y ochenta y cinco décimos) en los moluscos; y**
- IV - bases volátiles totales inferiores a 30 mg (treinta miligramos) de nitrógeno/100g (cien gramos) de tejido muscular.**

§ 1º Podrán ser establecidos valores de pH y bases volátiles totales distintos de los dispuestos en este artículo para determinadas especies, a ser definidas en normas complementarias, cuando hubiera evidencias científicas de que los valores naturales de esas especies difieren de los fijados.

§ 2º Las características físico-químicas a que se refiere este artículo son aplicables al pescado fresco, refrigerado o congelado, en lo que corresponda.

Art. 212. En los establecimientos de pescado, es obligatoria la verificación visual de lesiones atribuibles a enfermedades o infecciones, así como la presencia de parásitos.

Párrafo único. El monitoreo de este procedimiento debe ser ejecutado por persona calificada del establecimiento, cumpliendo lo dispuesto en normas complementarias, excepto para las especies de pescado de abate, que serán sometidas a inspección permanente.

Art. 213. Para preservación de la inocuidad y de la calidad del producto, el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá, en norma complementaria, las especies de pescado que podrán ser sometidas a la sangría, al descabezamiento o a la evisceración a bordo, previo al traslado al establecimiento, así como los requisitos para su recepción.

Art. 214. Es permitido el aprovechamiento condicional, conforme normas sobre el destino establecidas en norma complementaria, del pescado que se encuentre herido, mutilado, deformado, con alteraciones de color o con presencia de parásitos localizados.

Art. 215. En los casos de aprovechamiento condicional a que se refiere esta Subsección, el pescado debe ser sometido, a criterio del SIF, a uno de los siguientes tratamientos:

I - congelamiento;

II - salado; o

III - calor.

Art. 216. Los productos de la pesca y de la acuicultura infectados con endoparásitos transmisibles al hombre no pueden ser destinados al consumo crudo sin que sean sometidos previamente al congelamiento a la temperatura de -20°C (veinte grados Celsius negativos) por veinte y cuatro horas o a -35°C (treinta y cinco grados Celsius negativos) durante quince horas.

Párrafo único. Pueden ser utilizados procesos diferentes de los propuestos, siempre que se logre al final las mismas garantías, con base técnico-científica y con aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 217. El pescado, partes de él y los órganos con lesiones o anormalidades que puedan tornarlos impropios para consumo deben ser identificados y

conducidos a un local específico para inspección, considerando el riesgo de su utilización.

CAPÍTULO II

DE LA INSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA DE HUEVOS Y DERIVADOS

Art. 218. Para los fines de lo dispuesto en este Decreto, entiéndase por huevos, sin otra especificación, los huevos de gallina en cascara.

Art. 219. La inspección de huevos y derivados a que se refiere este Capítulo es aplicable a los huevos de gallina y, en lo que corresponda, a las demás especies productoras de huevos, respetando sus particularidades.

Art. 220. Los huevos solo pueden ser expuestos al consumo humano cuando previamente han sido sometidos a la inspección y a la clasificación previstas en este Decreto y en normas complementarias.

Art. 221. Para los fines de lo dispuesto en este Decreto, entiéndase por huevos frescos los que no sean conservados por cualquier proceso y se encuadren en la clasificación establecida en este Decreto y en normas complementarias.

Art. 222. Los huevos recibidos en la unidad de beneficio de huevos y sus derivados deben ser provenientes de establecimientos avícolas registrados en el servicio oficial de salud animal.

Párrafo único. Las granjas avícolas también deben estar registradas en el servicio oficial de salud animal.

Art. 223. Los establecimientos de huevos y derivados deben ejecutar los siguientes procedimientos, que serán verificados por el SIF:

I - apreciación general del estado de limpieza e integridad de la cáscara;

II - examen por la ovoscopia;

III - clasificación de los huevos; y

IV - verificación de las condiciones de higiene e integridad del embalaje.

Art. 224. Los huevos destinados al consumo humano deben ser clasificados como huevos de categorías "A" y "B", de acuerdo con sus características cualitativas.

Párrafo único. La clasificación de los huevos por peso debe atender al RTIQ.

Art. 225. Huevos de la categoría "A" deben presentar las siguientes características cualitativas:

I - cáscara y cutícula de forma normal, lisas, limpias, intactas;

II - cámara de aire con altura no superior a 6mm (seis milímetros) e inmóvil;

III - yema visible a la ovoscopia, solamente bajo la forma de sombra, con contorno aparente, moviéndose ligeramente en caso de rotación del huevo, pero regresando a la posición central;

IV - clara límpida y translúcida, consistente, sin manchas o turbidez y con las calazas intactas; y

V - cicatrícula con desarrollo imperceptible.

Art. 226. Huevos de la categoría "B" deben presentar las siguientes características:

I - ser considerados inocuos, sin que se encuadren en la categoría "A";

II - presentar manchas sanguíneas pequeñas y poco numerosas en la clara y en la yema; o

III - ser provenientes de establecimientos avícolas de reproducción que no fueron sometidos al proceso de incubación.

Párrafo único. Los huevos de la categoría "B" serán destinados exclusivamente a la industrialización.

Art. 227. Los huevos limpios agrietados o quebrados que presenten la membrana testácea intacta deben ser destinados a la industrialización tan pronto como sea posible.

Art. 228. Es prohibida la utilización y el lavado de huevos sucios agrietados para la fabricación de derivados de huevos.

Art. 229. Los huevos destinados a la producción de sus derivados deben ser previamente lavados los antes de ser procesados.

Art. 230. Los huevos deben ser almacenados y transportados en condiciones que minimicen las variaciones de temperatura.

Art. 231. Es prohibido el acondicionamiento en un mismo embalaje cuando se trata de:

I - huevos frescos y huevos sometidos a procesos de conservación; y

II - huevos de especies diferentes.

Art. 232. Los aviarios, las granjas y las otras propiedades avícolas en las cuales estén propagándose enfermedades zoonóticas con informaciones comprobadas por el servicio oficial de salud animal pueden destinar su producción de huevos al consumo en la forma que se presenta.

CAPÍTULO III

DE LA INSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA DE LECHE Y DERIVADOS

Art. 233. La inspección de leche y derivados, además de las exigencias previstas en este Decreto, abarca la verificación:

I - del estado sanitario del rebaño, del proceso de ordeño, del acondicionamiento, de la conservación y del transporte de la leche;

II - de las materias-primas, del procesamiento, del producto, del stock y del despacho; y

III - de las instalaciones de los laboratorios, de los equipos, de los controles y de los análisis de laboratorio.

Art. 234. La inspección de leche y derivados a que se refiere este Capítulo es aplicable a la leche de vaca y, en lo que corresponda, a las demás especies productoras de leche, respetando sus particularidades.

Art. 235. Para los fines de este Decreto, entiéndase por leche, sin otra especificación, el producto originado del ordeño completo, ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas saludables, bien alimentadas y descansadas.

§ 1º La leche de otros animales debe denominarse según la especie de que proceda.

§ 2º Es permitida la mezcla de leche de especies animales diferentes, siempre que conste en la denominación de venta del producto y sea informada en la etiqueta el porcentaje de leche de cada especie.

Art. 236. Para los fines de este Decreto, entiéndase por calostro el producto del ordeño obtenido después del parto y en tanto estuvieren presentes los elementos que lo caracterizan.

Art. 237. Para los fines de este Decreto, entiéndase por leche de retención el producto del ordeño obtenido en el período de treinta días antes de la parición prevista.

Art. 238. Para los fines de este Decreto, entiéndase por leche individual el producto resultante del ordeño de una sola hembra y por leche de conjunto el producto resultante de la mezcla de leches individuales.

Art. 239. Para los fines de este Decreto, entiéndase por ganado lechero todo rebaño explotado con la finalidad de producir leche.

Párrafo único. Está prohibido administrar sustancias estimulantes de cualquier naturaleza capaces de provocar aumento de la secreción láctea con perjuicio de la salud animal y humana.

Art. 240. La leche debe ser producida en condiciones higiénicas, abarcando el manejo del ganado lechero y los procedimientos de ordeño, conservación y transporte.

§ 1º Poco después del ordeño, manual o mecánico, la leche debe ser filtrada por medio de utensilios específicos previamente higienizados.

§ 2º la leche cruda mantenida en la propiedad rural debe ser conservada bajo temperatura y período definidos en norma complementaria.

§ 3º El depósito o el equipo para conservación de la leche en la propiedad rural hasta su captación debe permanecer en local propio y específico y debe mantenerse en condiciones de higiene.

Art. 241. Para los fines de este Decreto, entiéndase por tanque comunitario el equipo de refrigeración por sistema de expansión directa, utilizado de forma colectiva exclusivamente por productores de leche para la conservación de la leche cruda refrigerada en la propiedad rural.

Párrafo único. El tanque comunitario debe estar vinculado al establecimiento bajo inspección federal y debe cumplir la norma complementaria.

Art. 242. Es prohibido el desnatado parcial o total de la leche en las propiedades rurales.

Art. 243. Es prohibido el envío a cualquier establecimiento industrial de leche de hembras que, independientemente de la especie:

I - pertenezcan a la propiedad que este bajo interdicción;

II - No se presenten clínicamente sanas y en buen estado de nutrición;

III - estén en el último mes de gestación o en fase de calostro;

IV - presenten diagnóstico clínico o resultado de pruebas diagnósticas que indiquen la presencia de enfermedades infectocontagiosas que puedan ser transmitidas al ser humano por la leche;

V - estén siendo sometidas a tratamiento con productos de uso veterinario durante el período de carencia recomendado por el fabricante; o

VI - reciban alimentos o productos de uso veterinario que puedan perjudicar la calidad de la leche.

Art. 244. El establecimiento es responsable de garantizar la identidad, la calidad y la trazabilidad de la leche cruda, desde su captación en la propiedad rural hasta la recepción en el establecimiento, incluyendo su transporte.

Párrafo único. Para fines de trazabilidad, en la captación de leche por medio de vehículo-tanque isotérmico, debe ser cogida la muestra de leche de cada productor o tanque comunitario previamente a la captación, identificada y conservada hasta la recepción en el establecimiento industrial.

Art. 245. La transferencia de leche cruda refrigerada entre vehículos-tanques isotérmicos de las propiedades rurales hasta los establecimientos industriales puede ser realizada en un local intermediario, bajo control del establecimiento, desde que este compruebe que la operación no genera perjuicio a la calidad de la leche.

§ 1º El local intermediario de que trata el epígrafe debe constar formalmente en el programa de colecta a granel del establecimiento industrial al que está vinculado.

§ 2º La transferencia de leche cruda refrigerada entre vehículos-tanques isotérmicos debe ser realizada en sistema cerrado.

§ 3º Está prohibido medir o transferir leche en ambiente que la exponga a contaminaciones.

Art. 246. Los establecimientos que reciben leche cruda de productores rurales son responsables por la implementación de programas de mejora de la calidad de la materia-prima y de educación continua de los productores.

Art. 247. La colecta, el acondicionamiento y el envío para análisis de muestras de leche proveniente de las propiedades rurales para cumplimiento del programa nacional de mejora de la calidad de la leche son de responsabilidad del establecimiento que lo recibe primero de los productores, y abarca:

I - recuento de células somáticas - CCS;

II - recuento bacteriano total - CBT;

III - composición centesimal;

IV - detección de residuos de productos de uso veterinario; y

V - otras que puedan ser determinados en norma complementaria.

Párrafo único. Deben estar sujetos a los procedimientos colecta, acondicionamiento y envío de muestras establecidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 248. Se considera leche el producto que cumpla las siguientes especificaciones:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriales (color, olor y aspecto) normales;**
- b) contenido mínimo de grasa de 3,0g/100g (tres gramos por cien gramos);**
- c) contenido mínimo de proteína de 2,9g/100g (dos enteros y nueve décimos de gramos por cien gramos);**
- d) contenido mínimo de lactosa de 4,3g/100g (cuatro enteros y tres décimos de gramos por cien gramos);**
- e) contenido mínimo de sólidos no grasos de 8,4g/100g (ocho enteros y cuatro décimos de gramos por cien gramos);**
- f) contenido mínimo de sólidos totales de 11,4g/100g (once enteros y cuatro décimos de gramos por cien gramos);**
- g) acidez titulable entre 0,14 (catorce centésimos) e 0,18 (dieciocho centésimos) expresado en gramos de ácido láctico/100 ml;**
- h) densidad relativa a 15°C (quince grados Celsius) entre 1,028 (un entero y veintiocho milésimos) y 1,034 (un entero y treintaicuatro milésimos) expresado en g/ml;**
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinientos y treinta milésimos de grados Hortvet negativos) y -0,555°H (quinientos y cincuenta y cinco milésimos de grados Hortvet negativos); y**
- j) equivalentes a -0,512°C (quinientos y doce milésimos de grados Celsius negativos) y a -0,536°C (quinientos y treinta y seis milésimos de grados Celsius negativos), respectivamente;**

II - No presente sustancias extrañas a su composición, tales como agentes inhibidores del crecimiento microbiano, neutralizantes de acidez, reconstituyentes de densidad o del índice crioscópico; y

III - No presente residuos de productos de uso veterinario y contaminantes encima de los límites máximos previstos en normas complementarias.

Párrafo único. Las regiones que dispongan de estudios técnico-científicos de estándar regional de las características de leche pueden, mediante aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, adoptar otros estándares de leche.

Art. 249. El análisis de la leche para su selección y recepción en el establecimiento industrial debe abarcar las especificaciones determinadas en normas complementarias.

Art. 250. El establecimiento industrial es responsable por el control de las condiciones de recepción y selección de leche destinada al beneficio o a la industrialización, conforme las especificaciones definidas en este Decreto y en normas complementarias.

§ 1º Solo puede ser beneficiada la leche que cumpla las especificaciones previstas en el art. 248.

§ 2º Cuando se detecte cualquier no conformidad en los resultados del análisis de selección de leche, el establecimiento receptor será responsable por el destino adecuado de la leche, de acuerdo con lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

§ 3º El destino de la leche que no cumpla las especificaciones previstas en el art. 248 y que sea proveniente de establecimientos industriales, siempre y cuando no haya sido internada, es de responsabilidad del establecimiento proveedor, permitido al destino del producto en el establecimiento receptor.

§ 4º En la hipótesis de que trata el § 3º, el establecimiento receptor queda obligado a comunicar al SIF la ocurrencia, debiendo mantener registros auditables de los análisis realizados y de los controles de trazabilidad y destino, cuando esta ocurre en sus instalaciones.

Art. 251. El procesamiento de la leche después de la selección y la recepción en cualquier establecimiento comprende, entre otros procesos aprobados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, las siguientes operaciones:

I - pre-beneficio de la leche, comprendidas, de forma aislada o combinada, las etapas de filtración bajo presión, clarificación, bactofugación, micro filtración, estandarización del contenido de grasa, termización (pre-calentamiento), homogenización y refrigeración; y

II - beneficio de la leche: además de lo dispuesto en el inciso I, incluye los tratamientos térmicos de pasteurización, ultra-alta temperatura - UAT o UHT o esterilización y etapa de envase.

§ 1º Está permitido el congelamiento de la leche para aquellas especies en que el procedimiento sea tecnológicamente justificado, siempre que esté establecido en reglamento técnico específico.

§ 2º Está prohibido el empleo de sustancias químicas en la conservación de la leche.

§ 3º Toda leche destinada al procesamiento industrial debe ser sometida a filtración antes de cualquier operación de pre-beneficio o beneficio.

Art. 252. Para los fines de este Decreto, entiéndase por filtración el retiro de las impurezas de la leche por proceso mecánico, mediante el pasado bajo presión por material filtrante apropiado.

Art. 253. Para los fines de este Decreto, entiéndase por clarificación el retirado de las impurezas de la leche por proceso mecánico, mediante centrifugación u otro proceso tecnológico equivalente, aprobado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Párrafo único. Toda leche destinada al consumo humano directo debe ser sometida a la clarificación.

Art. 254. Para los fines de este Decreto, entiéndase por termización o pre-calentamiento a la aplicación de calor a la leche en equipo propio con la finalidad de reducir su carga microbiana, sin alteración de las características de la leche cruda.

Párrafo único. La leche termizada debe ser refrigerada inmediatamente después del calentamiento y debe mantener el perfil enzimático de la leche cruda.

Art. 255. Para los fines de este Decreto, entiéndase por pasteurización el tratamiento térmico aplicado a la leche con el objetivo de evitar peligros a la salud pública derivados de microorganismos patogénicos eventualmente presentes, y que promueve mínimas modificaciones químicas, físicas, sensoriales y nutricionales.

§ 1º Se permiten los siguientes procesos de pasteurización de la leche:

I - pasteurización lenta, que consiste en el calentamiento indirecto de la leche entre 63ºC (sesenta y tres grados Celsius) y 65ºC (sesenta y cinco grados Celsius) por el período de treinta minutos, manteniéndose la leche bajo agitación mecánica, lenta, en equipo propio; y

II - pasteurización rápida, que consiste en el calentamiento de la leche en capa laminar entre 72ºC (setenta y dos grados Celsius) y 75ºC (setenta y cinco grados Celsius) por el período de quince a veinte segundos, en equipo propio.

§ 2º Pueden ser aceptados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal otros binomios de tiempo y temperatura, siempre que se compruebe la equivalencia a los procesos establecidos en el § 1º.

§ 3º Es obligatoria la utilización de equipo convenientemente instalado y en perfecto funcionamiento, provisto de dispositivos de control automático de temperatura, registradores de temperatura, termómetros y otros que se consideren necesarios para el control técnico y sanitario de la operación.

§ 4º Para el sistema de pasteurización rápida, el equipo de que trata el § 3º debe incluir la válvula para el desvío de flujo de la leche con accionamiento automático y alarma sonora.

§ 5º La leche pasteurizada destinada al consumo humano directo debe ser refrigerada en temperatura no superior a 4ºC (cuatro grados Celsius), inmediatamente después a la pasteurización, envasada automáticamente en circuito cerrado en el menor plazo posible y despachada al consumo o almacenada en cámara frigorífica en temperatura también no superior a 4ºC (cuatro grados Celsius).

§ 6º Está permitido el almacenamiento frigorífico de la leche pasteurizada en tanques isotérmicos provistos de termómetros y agitadores automáticos a la temperatura entre 2ºC (dos grados Celsius) y 4ºC (cuatro grados Celsius).

§ 7º La leche pasteurizada debe presentar pruebas de fosfatasa alcalina negativa y de peroxidasa positiva.

§ 8º Es prohibida a re pasteurización de la leche para consumo humano directo.

Art. 256. Entiéndase por proceso de ultra-alta temperatura - UAT o UHT el tratamiento térmico aplicado a la leche a una temperatura entre 130ºC (ciento y treinta grados Celsius) y 150ºC (ciento y cincuenta grados Celsius), por el período de dos a cuatro segundos, mediante proceso de flujo continuo, inmediatamente enfriado a temperatura inferior a 32ºC (treinta e dos grados Celsius) y envasado bajo condiciones asépticas en envases esterilizados y herméticamente cerrados.

§ 1º Pueden ser aceptados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal otros binomios de tiempo e temperatura, siempre que sea comprobada la equivalencia al proceso establecido en el epígrafe.

§ 2º Está prohibido el reprocesamiento de la leche UAT para consumo humano directo.

Art. 257. Para los fines de este Decreto, entiéndase por proceso de esterilización el tratamiento térmico aplicado a la leche a una temperatura entre 110º C (ciento e diez grados Celsius) y 130º C (ciento y treinta grados Celsius) por el plazo de veinte a cuarenta minutos, en equipos propios.

Párrafo único. Pueden ser aceptados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal otros binomios de tiempo y temperatura, siempre que sea comprobada la equivalencia al proceso.

Art. 258. En la conservación de la leche deben cumplirse los siguientes límites máximos de conservación y temperatura:

I - conservación y despacho en el puesto de refrigeración: 4º C (cuatro grados Celsius);

II - conservación en la planta de beneficio o fábrica de lácteos antes de la pasteurización: 4ºC (cuatro grados Celsius);

III - refrigeración después de la pasteurización: 4º C (cuatro grados Celsius);

IV - almacenamiento en cámara frigorífica de la leche pasteurizada: 4º C (cuatro grados Celsius);

V - entrega al consumo de la leche pasteurizado: 7º C (sete grados Celsius); y

VI - almacén y entrega al consumo de la leche sometida al proceso de ultra-alta temperatura - UAT o UHT y esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 259. La leche térmicamente procesada para consumo humano directo solo puede ser expuesta a venta cuando fuera envasada automáticamente, en circuito cerrado, en envase inviolable y específico para las condiciones previstas de almacenamiento.

§ 1º Los equipos de envasado deben poseer dispositivos que garanticen la mantención de las condiciones asépticas de los envases de acuerdo con las especificidades del proceso.

§ 2º El envasado de la leche para consumo humano directo solo puede ser realizado en granjas lecheras y en plantas de beneficio de leche, conforme lo dispuesto en este Decreto.

Art. 260. La leche pasteurizada debe ser transportada en vehículos isotérmicos con unidad frigorífica instalada.

Art. 261. La leche beneficiada, para ser expuesta al consumo como integral, debe presentar los mismos requisitos de la leche normal, con excepción del contenido de sólidos no grasos y de sólidos totales, que deben atender al RTIQ.

Art. 262. La leche beneficiada, para ser expuesta al consumo como estandarizada, semidesnatada o desnatada, debe satisfacer a las exigencias de la leche normal, con excepción de los contenidos de grasa, de sólidos no grasos y de sólidos totales, que deben atender al RTIQ.

Art. 263. Los estándares microbiológicos de la leche beneficiada deben atender al RTIQ.

CAPÍTULO IV

DE LA INSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA DE PRODUCTOS DE ABEJAS Y DERIVADOS

Art. 264. La inspección de productos de abejas y derivados, además de las exigencias ya previstas en este Decreto, abarca la verificación de la extracción, del acondicionamiento, de la conservación, del procesamiento, del almacenamiento, del despacho y del transporte de los productos de abejas.

Art. 265. Los análisis de productos de abejas, para su recepción y selección en el establecimiento procesador, deben abarcar las características sensoriales y los análisis determinados en normas complementarias, además de la búsqueda de indicadores de fraudes que se haga necesario.

Párrafo único. Cuando es detectada cualquier no conformidad en los resultados de los análisis de selección de la materia-prima, el establecimiento receptor será responsable por el destino adecuado del producto, de acuerdo con lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

Art. 266. La miel y la miel de abejas sin aguijón, cuando son sometidas al proceso de descristalización, pasteurización y deshumidificación, deben respetar el binomio tiempo y temperatura y lo dispuesto en normas complementarias.

Art. 267. Los establecimientos de productos de abejas que reciben materias-primas de productores rurales deben mantener actualizado el registro de esos productores, conforme lo dispuesto en normas complementarias.

Párrafo único. La extracción de la materia-prima por productor rural debe ser realizada en local propio que posibilite los trabajos de manipulación y acondicionamiento de la materia-prima en condiciones de higiene.

Art. 268. Los productos de abejas sin aguijón deben ser procedentes de criaderos, en la forma de mieliponarios, autorizados por el órgano ambiental competente.

TÍTULO VI

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD

CAPÍTULO I

DE LOS ASPECTOS GENERALES

Art. 269. Para los fines de este Decreto, ingrediente es cualquier sustancia empleada en la fabricación o en la preparación de un producto, incluidos los aditivos alimentarios, y que permanezca al final del proceso, aun de forma modificada, conforme lo establecido en legislación específica y normas complementarias.

Art. 270. El uso de aditivos o coadyuvantes de tecnología deben cumplir los límites establecidos por el órgano regulador de salud y por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, observando lo siguiente:

I - el órgano regulador de salud definirá los aditivos y coadyuvantes de tecnología autorizados para el uso en alimentos y sus límites máximos de adición; y

II - el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal establecerá, dentro los aditivos y coadyuvantes de tecnología autorizados para uso en alimentos, aquellos que pueden ser utilizados en los productos de origen animal y sus límites máximos, cuando corresponda.

§ 1º El uso de antisépticos, productos químicos, extractos e infusiones de plantas o tintes queda condicionado a la aprobación previa por el órgano regulador de salud y a la autorización por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 2º Está prohibido el empleo de sustancias que puedan ser perjudiciales o nocivas al consumidor.

Art. 271. La sal y sus sustitutos, los condimentos y las especiarías empleados en la preparación de productos de origen animal deben ser libres de sustancias extrañas a su composición y deben atender a la legislación específica.

Párrafo único. Está prohibido el reaprovechamiento de sal, para productos comestibles, después de su uso en procesos de salado.

Art. 272. Es prohibido el empleo de salmueras turbias, sucias, alcalinas, con olor amoniacal, fermentadas o inadecuadas por cualquier otra razón.

Párrafo único. Está permitido el tratamiento con la finalidad de recuperación de salmueras por medio de métodos como filtración por proceso continuo, pasteurización o por el uso de sustancias químicas autorizadas por el órgano competente, siempre que no presenten alteraciones de sus características originales.

Art. 273. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá RTIQ para los productos de origen animal previstos o no en este Decreto y

establecerá reglamentos técnicos específicos para sus respectivos procesos de fabricación.

Párrafo único. Los RTIQs contemplarán la definición de los productos, su tecnología de obtención, los ingredientes autorizados, y, en lo que corresponda, los parámetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulado y otros juzgados necesarios.

Art. 274. Los productos de origen animal deben cumplir los parámetros y los límites microbiológicos, físico-químicos, de residuos de productos de uso veterinario, contaminantes y otros establecidos en este Decreto, en el RTIQ o en normas complementarias.

Art. 275. Los productos de origen animal pueden ser sometidos al proceso de irradiación en establecimientos que estén debidamente regularizados en los órganos competentes.

Párrafo único. Los procedimientos relativos a trazabilidad, registro y rotulado de los productos, responsabilidad en cuanto al tratamiento y comercialización serán establecidos en normas complementarias.

CAPÍTULO II

DE LOS PADRÕES DE IDENTIDADE Y CALIDAD DE CARNES Y DERIVADOS

Sección I

De las materias-primas

Art. 276. Para los fines de este Decreto, carnes son las masas musculares y los demás tejidos que los acompañan, incluida o no la base ósea correspondiente, procedentes de las diferentes especies animales, consideradas aptas para el consumo por la inspección Veterinaria oficial.

Art. 277. Para los fines de este Decreto, carcasas son las masas musculares y los huesos del animal abatido, técnicamente preparado, desprovisto de cabeza, órganos y vísceras torácicas y abdominales, respetando las particularidades de cada especie, observándose aún:

I – en los bovinos y equinos la carcasa no incluye piel, patas, rabo, glándula mamaria, testículos y verga, excepto sus raíces;

II – en los porcinos la carcasa puede o no incluir piel, cabeza y patas;

III – en los ovinos y caprinos la carcasa no incluye piel, patas, glándula mamaria, testículos y verga, excepto sus raíces, conservando o no el rabo;

IV – en las aves la carcasa debe ser desprovista de plumas, siendo facultativa el retiro de riñones, patas, pescuezo, cabeza y órganos reproductores en aves que no alcanzaron la madurez sexual;

V – en los lagomorfos la carcasa debe ser desprovista de piel, cabeza e patas;

VI – en las aves corredoras la carcasa debe ser desprovista de piel y patas, siendo facultativa el retiro del pescuezo;

VII – en las ranas y en los caimanes las carcasas son desprovistas de piel y patas; y

VIII – en los quelonios las carcasas son desprovistas de casco.

Párrafo único. Es obligatoria la remoción de carne que queda alrededor de la lesión del lugar de la sangría, la cual es considerada impropia para el consumo, respetando las particularidades de cada especie.

Art. 278. Para los fines de este Decreto, menudos son los órganos y las partes de animales de abate considerados aptos para el consumo humano por la inspección Veterinaria oficial, conforme lo especificado abajo:

I – en los rumiantes: encéfalo, lengua, corazón, hígado, riñones, rumen, retículo, omaso, rabo y patas;

II – en los porcinos: lengua, hígado, corazón, encéfalo, estómago, riñones, patas, orejas, cabeza y rabo;

III – en las aves: hígado, corazón y molleja sin el revestimiento interno;

IV – en el pescado: lengua, corazón, molleja, hígado, huevera y vejiga natatoria, respetando las particularidades de cada especie;

V – en los lagomorfos: hígado, corazón y riñones; y

VI – en los equinos: corazón, lengua, hígado, riñones y estómago.

Párrafo único. Pueden ser aprovechados para consumo directo, de acuerdo con los hábitos regionales, tradicionales o de países importadores, pulmones, bazo, medula espinal, glándula mamaria, testículos, hocico, cachetes, cartílagos y otros a ser definidos en normas complementarias, siempre que no constituyan materiales considerados de riesgo.

Art. 279. Para los fines de este Decreto, productos de tripería son las vísceras abdominales utilizadas como envoltorios naturales, tales como los intestinos y la vejiga, después de recibir los tratamientos tecnológicos específicos.

§ 1º Pueden todavía ser utilizados como tripas los estómagos, el peritoneo parietal, la serosa del esófago, el epiplón y la piel de porcino depilada.

§ 2º Los intestinos utilizados como tripas deben ser previamente raspados y lavados, y pueden ser conservados por medio de desecación, salado u otro proceso aprobado por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 280. Las carnes y los menudos utilizados en la elaboración de productos cárnicos deben estar libres de grasa, aponeurosis, ganglios linfáticos, glándulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartílagos, huesos, grandes vasos, coágulos, tendones y demás tejidos no considerados aptos al consumo humano, sin perjuicio de otros criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Párrafo único. Exceptuase de la obligación de remoción de los huesos de que trata el epígrafe la carne utilizada en la elaboración de los productos cárnicos en que la base ósea sea parte de su caracterización.

Art. 281. Está prohibido el uso de intestinos, tonsilas, glándulas salivares, glándulas mamarias, ovarios, bazo, testículos, ganglios linfáticos, nódulos hemolinfáticos y otras glándulas como materia-prima en la composición de productos cárnicos.

Art. 282. Está permitida la utilización de sangre o sus fracciones en la preparación de productos cárnicos, siempre que sea obtenido en condiciones específicas definidas en normas complementarias.

§ 1º Está prohibido el uso de sangre o sus fracciones procedentes de animales que sean destinados a aprovechamiento condicional o que sean considerados impropios para el consumo humano.

§ 2º Está prohibida la desfibrinación manual de la sangre cuando es destinado a la alimentación humana.

Sección II

De los productos cárnicos

Art. 283. Para los fines de este Decreto, productos cárnicos son aquellos obtenidos de carnes, de menudos y de partes comestibles de las diferentes especies animales, con las propiedades originales de las materias-primas modificadas por medio de tratamiento físico, químico o biológico, o aun por combinación de estos métodos en procesos que pueden involucrar la adición de ingredientes, aditivos o coadyuvantes de tecnología.

Art. 284. Para los fines de este Decreto, tocino es el panículo adiposo adyacente a la piel de los porcinos cuya designación está definida por el proceso tecnológico aplicado para su conservación.

Art. 285. Para los fines de este Decreto, unto fresco o grasa porcina en rama es la grasa cavitaria de los porcinos, tales como las porciones adiposas del mesenterio visceral, del envoltorio de los riñones y de otras vísceras prensadas.

Art. 286. Para los fines de este Decreto, carne mecánicamente separada es el producto obtenido de la remoción de la carne de los huesos que la sustentan, después del deshuesado de carcasas de aves, de bovinos, de porcinos o de otras especies autorizadas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, utilizando medios mecánicos que provocan la pérdida o modificación de la estructura de las fibras musculares.

Art. 287. Para los fines de este Decreto, carne condimentada, seguida de la especificación que corresponda, es el producto cárnico obtenido de los cortes o de carnes de las diferentes especies animales, condimentado, con adición o no de ingredientes.

Art. 288. Para los fines de este Decreto, embutidos son los productos cárnicos elaborados con carne o con órganos comestibles, curados o no, condimentados, cocidos o no, ahumados y desecados o no, teniendo como envoltorio la tripa, la vejiga u otra membrana animal.

§ 1º As tripas y las membranas animales empleadas como envoltorios deben estar rigurosamente limpias y recibir otro lavado, inmediatamente antes de su uso.

§ 2º Está permitido el empleo de envoltorios artificiales, siempre que estén previamente aprobados por el órgano regulador de salud.

Art. 289. Para los fines de este Decreto, ahumados son los productos cárnicos que, después del proceso de cura, son sometidos al ahumado, para darles olor y sabor característicos, además de un mayor plazo de vida comercial por deshidratación parcial.

§ 1º Está permitido el ahumado al caliente o al frío.

§ 2º El ahumado debe ser efectuado en ambientes construidos para esa finalidad y realizada con la quema de maderas no resinosas, secas y duras.

Art. 290. Para los fines de este Decreto, carne cocida, seguida de la especificación que corresponda, es el producto cárnico obtenido de carne de las diferentes especies animales, deshuesada o no, con adición o no de ingredientes, y sometida a proceso térmico específico.

Art. 291. Para los fines de este Decreto, deshidratados son los productos cárnicos obtenidos por la deshidratación de la carne fragmentada o de

menudencias de las diferentes especies animales, cocidos o no, con adición o no de ingredientes, desecados por medio de proceso tecnológico específico.

Art. 292. Para los fines de este Decreto, esterilizados son los productos cárnicos obtenidos a partir de carnes o de menudencias de las diferentes especies animales, con adición o no de ingredientes, embalados herméticamente y sometidos a esterilización comercial.

Art. 293. Para los fines de este Decreto, productos grasos comestibles, según la especie animal de la cual procedan, son los que resultan del procesamiento o del aprovechamiento de tejidos de animales, por fusión o por otros procesos tecnológicos específicos, con adición o no de ingredientes.

Parágrafo único. Cuando los productos grasos se presenten en estado líquido, deben ser denominados aceites.

Art. 294. Para los fines de este Decreto, albóndiga es el producto cárnico obtenido a partir de carne molida de una o más especies animales, moldeado en forma arredondeada, con adición o no de ingredientes, y sometido a proceso tecnológico específico.

Art. 295. Para los fines de este Decreto, hamburguesa es el producto cárnico obtenido de carne molida de las diferentes especies animales, con adición o no de ingredientes, moldeada en la forma de disco o en la forma oval y sometida a proceso tecnológico específico.

Art. 296. Para los fines de este Decreto, quibe es el producto cárnico obtenido de carne bovina u ovina molida, con adición de trigo integral, moldeado y añadido de ingredientes.

Parágrafo único. Está permitido el uso de carnes de otras especies animales en la elaboración del quibe, mediante declaración en su denominación de venta.

Art. 297. Para los fines de este Decreto, linguiza es el producto cárnico obtenido de carnes trituradas de las diferentes especies animales, condimentadas, con adición o no de ingredientes, incorporadas en envoltorio natural o artificial y sometido a proceso tecnológico específico.

Art. 298. Para los fines de este Decreto, morcilla es el producto cárnico embutido elaborado principalmente a partir de sangre, con adición de tocino molido o no, condimentado y cocido.

Art. 299. Para los fines de este Decreto, mortadela es el producto cárnico obtenido de la emulsión de carnes de diferentes especies animales, con adición o no de tocino, de piel, de menudencias y de partes animales

comestibles, de ingredientes y de condimentos específicos, incorporado en envoltorio natural o artificial de calibre propio en diferentes formas, y sometido a proceso térmico característico.

Art. 300. Para los fines de este Decreto, salchicha es el producto cárnico obtenido de la emulsión de carne de una o más especies de animales, con adición o no de grasa, de piel, de menudencias y de partes animales comestibles, con adición de ingredientes y de condimentos específicos, embutido en envoltorio natural o artificial de calibre propio, y sometido a proceso térmico característico.

Art. 301. Para los fines de este Decreto, jamón es el producto cárnico obtenido exclusivamente del pernil porcino, curado, ahumado o no, deshuesado o no, con adición o no de ingredientes, y sometido a proceso tecnológico adecuado.

Parágrafo único. Está permitida la elaboración del producto con carnes del miembro posterior de otras especies animales, mediante declaración en su denominación de venta.

Art. 302. Para los fines de este Decreto, jamón moldeado es el producto cárnico obtenido a partir de recortes o cortes de las masas musculares de los miembros anteriores o posteriores de porcinos, transformados en masa, condimentado, con adición de ingredientes y sometido a proceso térmico específico.

Art. 303. Para los fines de este Decreto, fiambre es un producto cárnico obtenido de carne de una o más especies animales, con adición o no de menudencias y partes animales comestibles, transformados en masa, condimentado, con adición de ingredientes y sometido a proceso térmico específico.

Art. 304. Para los fines de este Decreto, salame es el producto cárnico obtenido de carne porcina y de tocino, con adición o no de carne bovina o de otros ingredientes, condimentado, embutido en envoltorios naturales o artificiales, curado, fermentado, madurado, ahumado o no, y desecado.

Art. 305. Para los fines de este Decreto, pepperoni es el producto cárnico elaborado de carne porcina y de tocino triturados, con adición o no de carne bovina o de otros ingredientes, condimentado, embutido en envoltorios naturales o artificiales, curado, pimentado, fermentado, madurado, desecado, ahumado o no.

Art. 306. Para los fines de este Decreto, copa es el producto cárnico obtenido del corte íntegro de la carcasa porcina denominado nuca o sobre paleta,

condimentado, curado, con adición o no de ingredientes, madurado, desecado, ahumado o no.

Art. 307. Para los fines de este Decreto, lomo es el producto obtenido del corte de la región lumbar de los porcinos, de los ovinos o caprinos, condimentado, con adición de ingredientes, salado o no, curado o no, y ahumado o no.

Art. 308. Para los fines de este Decreto, panceta es el producto obtenido del corte de la pared torácico-abdominal de porcinos, que van del esternón al pubis, con o sin costilla, con o sin piel, con adición de ingredientes, curado y ahumado.

Art. 309. Para los fines de este Decreto, pasta o paté es el producto obtenido a partir de carnes, de menudencias de las diferentes especies animales o de productos cárnicos, transformados en pasta, con adición de ingredientes y sometido a proceso térmico específico.

Art. 310. Para los fines de este Decreto, caldo de carne es el producto líquido resultante do cocimiento de carnes, filtrado, esterilizado y envasado.

§ 1º El caldo de carne concentrado, aun fluido, debe ser designado como extracto fluido de carne.

§ 2º El caldo de carne concentrado hasta la consistencia pastosa debe ser designado como extracto de carne, y cuando sea condimentado, debe ser designado como extracto de carne con condimentos.

Art. 311. Para los fines de este Decreto, charqui es el producto obtenido de carne bovina, con adición de sal y sometido a proceso de desecación.

Parágrafo único. Está permitido el uso de carnes de otras especies animales en la elaboración del charqui, mediante declaración en su denominación de venta.

Art. 312. Para los fines de este Decreto, carne bovina salada curada desecada o jerked beef es el producto obtenido de carne bovina, con adición de sal y de agentes de cura, sometido a proceso de desecación.

Art. 313. Para los fines de este Decreto, gelatina es el producto obtenido por medio de hidrólisis térmica, química o enzimática, o a la combinación de estos procesos, de la proteína colagénica presente en los cartílagos, en los tendones, en las pieles, en los recortes y en los huesos de las diferentes especies animales, seguida de purificación, filtración y esterilización, concentrado y seco,

§ 1º Cuando hubiera una hidrólisis completa de las proteínas colagénicas, de modo que el producto pierda su poder de gelificante, será designado como gelatina hidrolizada.

§ 2º En la preparación de la gelatina solo es permitido el uso de materias-primas procedentes de animales que no han sido sometidos a ninguna restricción por la inspección oficial.

Art. 314. Para los fines de este Decreto, manteca es el producto obtenido por la fusión de tejidos adiposos frescos de porcinos, con adición o no de aditivos y de coadyuvantes de tecnología.

Art. 315. Los productos cárnicos de características o naturaleza idénticas, fabricados con diferentes composiciones, pueden ser clasificados y diferenciados por su calidad en sus respectivos RTIQs, con base en uno o más de los siguientes criterios:

I - niveles de proteína total, de proteína cárnica, de humedad y de grasa en el producto acabado;

II - cantidad y calidad de la materia-prima cárnica utilizada;

III - adición o no de menudencias o de partes comestibles de diferentes especies animales y respectivas cantidades;

IV - utilización o no de proteínas no cárnicas o de productos vegetales y respectivas cantidades; y

V - otros parámetros previstos en normas complementares.

Art. 316. Es permitida la adición, dentro de los límites establecidos, de agua o de hielo a los productos cárnicos con el objetivo de facilitar la trituración y la homogenización de la masa, o para otras finalidades tecnológicas, cuando esté previsto en este Decreto y en normas complementarias, o mediante aprobación del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 317. Es permitida la adición, dentro de los límites establecidos, de almidón o de fécula, de ingredientes vegetales y de proteínas no cárnicas a los productos cárnicos cuando esté previsto en este Decreto y en normas complementarias, o mediante aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 318. Los productos cárnicos cocidos que necesitan ser mantenidos bajo refrigeración deben ser enfriados inmediatamente después del procesamiento térmico, en tiempo e temperatura que preserven su inocuidad.

Parágrafo único. Productos cárnicos cocidos conservados en temperatura ambiente deben cumplir las especificaciones determinadas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 319. Todos los productos cárnicos esterilizados deben ser sometidos a proceso térmico en el máximo dos horas después del cerrado de los envases.

§ 1º Cuando después de la esterilización fueran identificados envases mal cerrados o defectuosos, estos pueden, conforme sea el caso, ser reparados, y su contenido reaprovechado, en las siguientes condiciones:

I - cuando la reparación y la nueva esterilización fueran efectuadas en las primeras seis horas que siguen a la verificación del defecto; o

II - cuando el defecto fuera verificado al final de la producción y los envases fueran conservados en cámaras frigoríficas en temperatura no superior a 1ºC (un grado Celsius), debiendo ser realizado envasado al día siguiente, seguido de esterilización.

§ 2º Cuando no fuera realizada la nueva esterilización, de acuerdo con los incisos I o II del § 1º, el contenido de los envases debe ser considerado impropio para el consumo.

Art. 320. Los productos cárnicos esterilizados serán sometidos a controles de proceso que comprendan prueba de penetración y distribución de calor, procesamiento térmico, evaluación de cerrado y de la resistencia de los envases o de los recipientes, incubación y otros definidos en normas complementarias.

Párrafo único. La prueba de incubación de que trata el epígrafe será realizado de acuerdo con lo siguiente:

I - muestras representativas de todas las partidas deben ser sometidas a prueba de incubación por diez días, contemplando, por lo menos, 0,1% (cero coma uno por ciento) de los envases procesados y dispuestos en incubadora con temperatura controlada, mantenida a 35ºC (treinta y cinco grados centígrados), tolerándose variaciones de 2,8ºC (dos coma ocho grados centígrados) para arriba o para abajo;

II - si la temperatura de incubación está por debajo de 32ºC (treinta y dos grados centígrados) o exceda 38ºC (treinta y ocho grados centígrados), pero no excede de 39,5ºC (treinta y nueve coma cinco grados centígrados), se debe ajustar en el intervalo requerido y el tiempo de incubación extendido, adicionándose el tiempo que las muestras permanecieron en la temperatura de desvío; y

III - si la temperatura de incubación permanece en temperatura igual o superior a 39,5°C (treinta y nueve coma cinco grados centígrados) por más de dos horas, las muestras deben ser descartadas, tomar nuevas muestras y reiniciar la prueba de incubación en la faja de temperatura establecida

Art. 321. En la verificación de los productos cárnicos esterilizados deben ser considerados:

I - las condiciones generales del recipiente, el cual no debe presentar defectos que coloquen en riesgo su inviolabilidad;

II - la presencia de indicios de hinchazón;

III - el examen de las superficies de los envases;

IV - el olor, el sabor y coloración propios;

V - La ausencia de tejidos inferiores o diferentes de aquellos indicados en la fórmula aprobada en la fragmentación de la conserva;

VI - la ocurrencia de sonido correspondiente a su naturaleza en la prueba de percusión, en el caso de enlatados; y

VII - el no desprendimiento de gases, la no proyección de líquido y la producción de ruido característico, derivado de la entrada de aire en el envase sometido a la vacío, que deberá disminuir la concavidad de la tapa opuesta, en el caso de enlatados sometidos a la prueba de perforación.

Párrafo único. En los análisis microbiológicos y físico-químicos, se deben realizar las pruebas pertinentes a cada caso, a fin de comprobar la esterilidad comercial del producto.

Sección III

De los productos no comestibles

Art. 322. Para los fines de este Decreto, producto no comestible es todo aquel resultante de la manipulación y del procesamiento de materia-prima, de productos y de residuos de animales empleados en la preparación de géneros no destinados al consumo humano.

Párrafo único. No se incluyen entre los productos no comestibles abarcados por este Decreto las enzimas y los productos enzimáticos, los productos opoterápicos, los productos farmoquímicos o sus productos intermediarios, los insumos de laboratorio y los productos destinados a la alimentación animal, con o sin finalidad nutricional, obtenidos de tejidos animales.

Art. 323. Para los fines de este Decreto, producto graso no comestible es todo aquel obtenido por la fusión de carcasas, de partes de la carcasa, de huesos, de órganos y de vísceras no empleados en el consumo humano y el que fuera destinado a ese fin por el SIF.

Párrafo único. El producto graso no comestible debe ser desnaturalizado por el empleo de sustancias desnaturalizantes, conforme los criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 324. Todos los productos condenados deben ser conducidos a la sección de productos no comestibles, prohibido su paso por secciones donde sean elaborados o manipulados productos comestibles.

§ 1º La conducción de material condenado hasta a su desnaturalización por el calor debe ser efectuado con el fin de evitar la contaminación de los lugares de paso, de equipos y de instalaciones.

§ 2º Los materiales condenados destinados a las unidades de beneficio de productos no comestibles deben ser previamente desnaturalizados por sustancias desnaturalizantes, en la forma establecida en reglamento por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 325. Cuando los residuos no comestibles se destinen a las unidades de beneficio de productos no comestibles, deben ser almacenados y despachados en lugar exclusivo para esta finalidad y transportados en vehículos sellados y que puedan ser completamente higienizados luego de la operación.

Art. 326. Es obligatoria la destinación de carcasas, de partes de las carcasas, de huesos y de órganos de animales condenados y de restos de todas las secciones del establecimiento, para la preparación de productos no comestibles, con excepción de aquellos materiales que deben ser sometidos a otros tratamientos definidos en legislación específica.

Párrafo único. Es permitida la cesión de piezas condenadas, a criterio del SIF, para instituciones educativas y para fines científicos, mediante pedido expreso de la autoridad interesada, que declarará en la solicitud la finalidad del material y asumirá entera responsabilidad en cuanto a su destino.

Art. 327. Podrá ser autorizada la fabricación de ingredientes o insumos destinados a la alimentación animal tales como la harina de carne, la harina de sangre, la harina de carne y huesos, la harina de vísceras, la harina de plumas, la harina de plumas y vísceras, la harina de pescado y otros en instalaciones anexas a los establecimientos de abate destinados al procesamiento de subproductos industriales.

Párrafo único. Los estándares de identidad y calidad de los productos de que trata el epígrafe serán definidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, así como los demás procedimientos de fiscalización y registro, cumpliendo lo dispuesto en legislación específica.

Art. 328. Es permitido el aprovechamiento de materia fecal proveniente de la limpieza de los corrales y de los vehículos de transporte, siempre que el establecimiento disponga de instalaciones apropiadas para esa finalidad, con sujeción a la legislación específica.

Párrafo único. El contenido del aparato digestivo de los animales abatidos debe recibir el mismo tratamiento dispuesto en el epígrafe.

Art. 329. Está permitida la adición de conservadores en la bilis después de filtrada, cuando el establecimiento no tenga interés en concentrarla.

Párrafo único. Para los fines de este Decreto, entiéndase por bilis concentrada el producto resultante de la evaporación parcial de la bilis fresca.

Art. 330. Los productos de origen animal no comestibles tales como las cerdas, las crines, los pelos, las plumas, los cuernos, los cascotes, las conchas y los caparazones, entre otros, deben ser manipulados en sección específica para esta finalidad.

Art. 331. Los establecimientos de abate pueden proveer órganos, tejidos o partes de animales como materias-primas para fabricación de productos opoterápicos, de insumos farmoquímicos o de sus intermediarios, de insumos de laboratorio, y para otras finalidades no sujetas a la fiscalización por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, siempre que dispongan de instalaciones y equipos específicos, y cumplan los requisitos de producción definidos por el órgano competente.

CAPÍTULO III

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

Sección I

De los productos y derivados de pescado

Art. 332. Productos comestibles de pescado son aquello elaborados a partir de pescado entero o de parte de él, aptos para el consumo humano.

§ 1º Para que el producto sea considerado un producto de pescado, debe poseer más de cincuenta por ciento de pescado, respetando las particularidades definidas en el reglamento técnico específico.

§ 2º Cuando la cantidad de pescado fuera inferior a cincuenta por ciento, el producto será considerado un producto a base de pescado, respetando las particularidades definidas en el reglamento técnico específico.

Art. 333. Para los fines de este Decreto, pescado fresco es aquel que no fue sometido a cualquier proceso de conservación, a no ser por la acción del hielo o por medio de métodos de conservación de efecto similar, mantenido en temperaturas próximas a la fusión del hielo, con excepción de aquellos comercializados vivos.

Art. 334. Para los fines de este Decreto, pescado refrigerado es aquel embalado y mantenido en temperatura de refrigeración.

Art. 335. Para los fines de este Decreto, pescado congelado es aquel sometido a procesos de congelamiento rápido, de forma que el producto ultrapase rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima.

§ 1º El proceso de congelamiento rápido solamente puede ser considerado concluido cuando el producto alcanza la temperatura de - 18ºC (dieciocho grados Celsius negativos).

§ 2º Está permitida la utilización de equipo congelador con salmuera cuando el pescado fuera destinado como materia-prima para la elaboración de conservas, siempre que sea atendido el concepto de congelamiento rápido y alcance la temperatura no superior a -9ºC (nueve grados Celsius negativos), debiendo tener como límite máximo esta temperatura durante su transporte y almacén.

Art. 336. Durante el transporte, el pescado congelado debe mantenerse a una temperatura no superior a -18ºC (dieciocho grados Celsius negativos).

Párrafo único. Es prohibido el transporte de pescado congelado a granel, con excepción de aquellas especies de gran tamaño, conforme los criterios definidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 337. Para los fines de este Decreto, pescado descongelado es aquel que fue inicialmente congelado y sometido a un proceso específico de elevación de temperatura encima del punto de congelamiento y mantenido en temperaturas próximas a la fusión del hielo.

Párrafo único. El descongelamiento siempre debe ser realizado en equipos apropiados y en condiciones autorizadas por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, a fin de garantizar la inocuidad y la calidad del pescado, observándose que, una vez descongelado, el pescado debe ser mantenido bajo las mismas condiciones de conservación exigidas para el pescado fresco.

Art. 338. Para los fines de este Decreto, carne mecánicamente separada del pescado es el producto congelado obtenido del pescado, involucrando el descabezado, el eviscerado, la limpieza de estos y la separación mecánica de la carne de las demás estructuras inherentes a la especie, como espinas, huesos y piel.

Art. 339. Para los fines de este Decreto, surimi es el producto congelado obtenido a partir de carne mecánicamente separada del pez, sometida a lavados sucesivos, drenaje y refino, con adición de aditivos.

Art. 340. Para los fines de este Decreto, pescado empanado es el producto congelado, elaborado a partir de pescado con adición o no de ingredientes, moldeado o no, y revestido de cobertura que lo caracterice, sometido o no a tratamiento térmico.

Art. 341. Para los fines de este Decreto, pescado en conserva es aquel elaborado con pescado, con adición de ingredientes, envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a esterilización comercial.

Art. 342. Para los fines de este Decreto, pescado en semiconserva es aquel obtenido por el tratamiento específico del pescado por medio de sal, con adición o no de ingredientes, envasado en recipientes herméticamente cerrados, no esterilizados por calor, conservado o no bajo refrigeración.

Art. 343. Para los fines de este Decreto, paté o pasta de pescado, seguido de las especificaciones que correspondan, es el producto industrializado obtenido a partir de pescado transformado en pasta, con adición de ingredientes, sometido a proceso tecnológico específico.

Art. 344. Para los fines de este Decreto, embutido de pescado es aquel producto elaborado con pescado, con adición de ingredientes, curado o no, cocido o no, ahumado o no, desecado o no, utilizando los envoltorios previstos en este Decreto.

Art. 345. Para los fines de este Decreto, pescado curado es aquel proveniente de pescado, tratado por la sal, con o sin aditivos.

Párrafo único. El tratamiento por la sal puede ser realizado por medio de salazones húmedas, secas o mixtas.

Art. 346. Para los fines de este Decreto, pescado seco o deshidratado es el producto obtenido por la desecación del pescado en diferentes intensidades, por medio de proceso natural o artificial, con o sin aditivos, a fin de obtenerse un producto estable a la temperatura ambiente.

Art. 347. Para los fines de este Decreto, pescado liofilizado es el producto obtenido por la deshidratación del pescado, en equipo específico, por medio del proceso de liofilización, con o sin aditivos.

Art. 348. Para los fines de este Decreto, gelatina de pescado es el producto obtenido a partir de proteínas naturales solubles, coaguladas o no, obtenidas por la hidrólisis del colágeno presente en tejidos de pescado como la vejiga natatoria, los huesos, las pieles y los cartílagos.

Art. 349. En la elaboración de productos comestibles de pescado, deben ser seguidas, en aquello que les sea aplicable, las exigencias referentes a productos cárnicos previstas en este Decreto y lo dispuesto en legislación específica.

Sección II

De los productos no comestibles de pescado

Art. 350. Para los fines de este Decreto, productos no comestibles de pescado son aquellos obtenidos a partir de pescado entero, de sus partes o de cualquier residuo de estos no aptos para el consumo humano.

Art. 351. En la elaboración de productos no comestibles de pescado deben ser seguidas, en aquello que les sea aplicable, las exigencias referentes a los productos no comestibles previstas en este Decreto y lo dispuesto en legislación específica.

CAPÍTULO IV

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE HUEVOS Y DERIVADOS

Art. 352. Para los fines de este Decreto, entiéndase por derivados de huevos aquellos obtenidos a partir del huevo, de sus diferentes componentes o de sus mixturas, después de la eliminación de la cáscara y de las membranas.

Párrafo único. Los derivados de huevos pueden ser líquidos, concentrados, pasteurizados, deshidratados, liofilizados, cristalizados, refrigerados, congelados, ultracongelados, coagulados o presentados bajo otras formas utilizadas como alimento, conforme los criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 353. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá criterios y parámetros para los huevos y los derivados y para sus respectivos procesos de fabricación en reglamento técnico específico o en norma complementaria.

CAPÍTULO V

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

Sección I

De la leche

Art. 354. Es permitida la producción de los siguientes tipos de leches fluidas:

I - leche cruda refrigerada;

II - leche fluida a granel de uso industrial;

III - leche pasteurizada;

IV - leche sometida al proceso de ultra-alta temperatura - UAT o UHT;

V - leche esterilizada; y

VI - leche reconstituida.

§ 1º Es permitida la producción y el beneficio de leche de tipos diferentes de los previstos en este Decreto, mediante nuevas tecnologías aprobadas en norma complementaria.

§ 2º Son considerados para consumo humano directo apenas las leches fluidas previstas en los incisos III, IV, V y VI del epígrafe, además de los que se aprueben en los términos del § 1º.

§ 3º La producción de leche reconstituida para consumo humano directo solamente puede ocurrir con la autorización del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento en situaciones de emergencia de desabastecimiento público.

Art. 355. Para los fines de este Decreto, leche cruda refrigerada es la leche producida en propiedades rurales, refrigerada y destinada a los establecimientos de leche y derivados bajo inspección sanitaria oficial.

Art. 356. Para los fines de este Decreto, leche fluida a granel de uso industrial es la leche higienizada, refrigerada, sometido opcionalmente a la termización (pre-calentamiento), a la pasteurización y a la estandarización de la materia grasa, transportado a granel de un establecimiento industrial a otro para ser procesado y que no sea destinado directamente al consumidor final.

Art. 357. La transferencia de leche fluida a granel de uso industrial y de otras materias-primas transportadas a granel en camiones-tanques entre establecimientos industriales debe ser realizada en vehículos isotérmicos lacrados y etiquetados, acompañados del informe de análisis, bajo responsabilidad del establecimiento de origen.

Art. 358. Para los fines de este Decreto, leche pasteurizada es la leche fluida sometida a un de los procesos de pasteurización previstos en este Decreto.

Art. 359. Para los fines de este Decreto, leche UAT o leche UHT es la leche homogenizada y sometida a proceso de ultra-alta temperatura conforme lo definido en este Decreto.

Art. 360. Para los fines de este Decreto, leche esterilizada es la leche fluida, previamente envasada y sometida a proceso de esterilización, conforme lo definido en este Decreto.

Art. 361. Para los fines de este Decreto, leche reconstituida es el producto resultante de la disolución en agua de la leche en polvo o concentrada, con adición o no de grasa láctea hasta alcanzar el contenido de materia grasa fijada para el respectivo tipo, seguido de homogenización, cuando fuera el caso, y de tratamiento térmico previsto en este Decreto.

Art. 362. En la elaboración de leche y derivados de las especies caprina, bubalina y otras, deben seguirse las exigencias previstas en este Decreto y en las legislaciones específicas, respetando las particularidades.

Sección II

De la clasificación de los derivados lácteos

Art. 363. Los derivados lácteos comprenden la siguiente clasificación:

I - productos lácteos;

II - productos lácteos compuestos; y

III - mixturas lácteas.

Art. 364. Para los fines de este Decreto, productos lácteos son los productos obtenidos mediante procesamiento tecnológico de la leche, pudiendo contener ingredientes, aditivos y coadyuvantes de tecnología, cuando funcionalmente sean necesarios para el procesamiento.

Párrafo único. Para los fines de este Decreto, leches modificadas, fluida o en polvo, son los productos lácteos resultantes de la modificación de la composición de la leche mediante la sustracción o la adición de sus constituyentes.

Art. 365. Para los fines de este Decreto, productos lácteos compuestos son los productos en la cual la leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche representan más del cincuenta por ciento del producto final masa/masa, tal como se consume, siempre que los ingredientes no derivados de la leche

no estén destinados a sustituir total o parcialmente cualquiera de los constituyentes de la leche.

Art. 366. Para los fines de este Decreto, mixtura láctea es el producto que contiene en su composición final más del cincuenta por ciento de productos lácteos o productos lácteos compuestos, tal como se consume, permitida la sustitución de los constituyentes de la leche, siempre que la denominación de venta sea "mixtura de (el nombre del producto lácteo o producto lácteo compuesto que corresponda) y (producto adicionado)".

Art. 367. Está permitida la mixtura del mismo derivado lácteo, sin embargo de calidad diferente, siempre que prevalezca el de estándar inferior para fines de clasificación y rotulado.

Subsección I

De la crema de leche

Art. 368. Para los fines de este Decreto, crema de leche es el producto lácteo rico en grasa retirada de la leche por medio de proceso tecnológico específico, que se presenta en la forma de emulsión de grasa en agua.

Párrafo único. Para ser expuesto al consumo humano directo, la crema de leche debe ser sometida a tratamiento térmico específico.

Art. 369. Para los fines de este Decreto, crema de leche de uso industrial es la crema transportada en volumen de un establecimiento industrial a otro para ser procesada y que no sea destinado directamente al consumidor final.

§ 1º Para los fines de este Decreto, crema de leche a granel de uso industrial es el producto transportado en camiones-tanques isotérmicos.

§ 2º Para los fines de este Decreto, crema de leche cruda refrigerada de uso industrial es el producto transportado en envases adecuados de un único uso.

§ 3º Es prohibido el transporte de crema de leche de uso industrial en latones.

Art. 370. Las cremas obtenidas del desnatado de suero, de suero de mantequilla, de otros derivados lácteos o debido a la aplicación de normas de destino establecidas por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, pueden ser utilizados en la fabricación de otros productos, siempre que cumplan los criterios previstos en los RTIQs de los productos finales.

Subsección II

De la mantequilla

Art. 371. Para los fines de este Decreto, mantequilla es el producto lácteo graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica de la crema de leche, por medio de proceso tecnológico específico.

Párrafo único. La materia grasa de la mantequilla debe ser compuesta exclusivamente de grasa láctea.

Art. 372. Para los fines de este Decreto, mantequilla de botella, mantequilla de tierra o mantequilla del “sertão” es el producto lácteo grasoso en los estados líquido o pastoso, obtenido a partir de la crema de leche pasteurizada, por la eliminación casi total de agua, mediante proceso tecnológico específico.

Subsección III

De los quesos

Art. 373. Para los fines de este Decreto, queso es el producto lácteo fresco o madurado que se obtiene por medio de la separación parcial del suero en relación a la leche o a la leche reconstituida - integral, parcial o totalmente desnatado - o de sueros lácteos, coagulados por la acción del cuajo, de enzimas específicas, producidas por microorganismos específicos, de ácidos orgánicos, aislados o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin adición de sustancias alimenticias, de especiarías, de condimentos o de aditivos.

§ 1º En los quesos producidos a partir de leche o de leche reconstituida, la relación proteínas del suero/caseína no debe exceder a la de la leche.

§ 2º Para los fines de este Decreto, queso fresco es el que está listo para el consumo inmediatamente después de su fabricación.

§ 3º Para los fines de este Decreto, queso madurado es el que sufrió los cambios bioquímicos y físicos necesarios y características de su variedad.

§ 4º La denominación queso está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa o proteína de origen no láctea.

§ 5º La leche utilizada en la fabricación de quesos debe ser filtrado por medios mecánicos y sometida a la pasteurización o al tratamiento térmico equivalente para asegurar la fosfatasa residual negativa, combinada o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

§ 6º Queda excluida de la obligación de pasteurización o de otro tratamiento térmico la leche que se destine a la elaboración de quesos sometidos a un proceso de maduración a una temperatura superior a 5°C (cinco grados Celsius), durante un período no inferior a sesenta días.

§ 7º El período mínimo de maduración de quesos de que trata el § 6º podrá ser alterado, después de la realización de estudios científicos conclusivos sobre la inocuidad del producto o en casos previstos en el RTIQ .

Art. 374. Se considera la fecha de fabricación de los quesos frescos el último día de su elaboración y, para quesos madurados, el día del término del período de la maduración.

Párrafo único. Los quesos en proceso de maduración deben estar identificados de forma clara y precisa en cuanto a su origen y al control del período de maduración.

Art. 375. El proceso de maduración de quesos puede ser realizado en establecimiento bajo inspección federal diferente de aquel que inició la producción, respetando los requisitos tecnológicos exigidos para el tipo de queso y los criterios establecidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal para garantía de la trazabilidad del producto y de control del período de maduración.

Art. 376. Para los fines de este Decreto, queso de cuajo es el queso que se obtiene por medio de la coagulación de leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, con la obtención de una masa desuerada, semicocida o cocida, sometida a prensado y secado.

Art. 377. Para los fines de este Decreto, queso de mantequilla o queso del “sertão” es el queso obtenido mediante la coagulación de leche pasteurizada con el empleo de ácidos orgánicos, con la obtención de una masa desuerada, fundida y con adición de mantequilla de botella.

Art. 378. Para los fines de este Decreto, queso “minas frescal” es el queso fresco obtenido por medio de la coagulación enzimática de leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas o con ambos, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, con la obtención de una masa cuajada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

Art. 379. Para los fines de este Decreto, queso “minas padrão” es el queso de masa cruda o semi cocida obtenido por medio de la coagulación de la leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas, o con ambos, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, con la obtención de una masa cuajada, desuerada, prensada mecánicamente, salada y madurada.

Art. 380. Para los fines de este Decreto, ricotta fresca es el queso obtenido por la precipitación ácida y caliente de proteínas del suero de la leche, con adición de leche hasta veinte por ciento de su volumen.

Art. 381. Para los fines de este Decreto, ricotta ahumada es el queso obtenido por la precipitación ácida y caliente de proteínas del suero de la leche, con adición de leche hasta veinte por ciento de su volumen, sometido al secado y al ahumado.

Art. 382. Para los fines de este Decreto, queso plato es el queso que se obtiene por medio de la coagulación de la leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas, con la obtención de una masa semi cocida, prensada, salada y madurada.

Art. 383. Para los fines de este Decreto, queso provolone es el queso obtenido por medio de la coagulación de la leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, con la obtención de una masa hilada, no prensada, que puede ser fresco o madurado.

§ 1º El queso provolone fresco puede presentar pequeña cantidad de mantequilla en su masa, dando lugar a la variedad denominada butirro.

§ 2º El queso de que trata el epígrafe puede ser ahumado y debe obedecer a las características sensoriales adquiridas en ese proceso.

§ 3º El queso de que trata el epígrafe puede ser denominado cacciocavallo, fresco o curado, cuando se presenta en forma ovalada o piriforme.

Art. 384. Para los fines de este Decreto, queso regional del norte o queso tropical es el queso obtenido por medio de la coagulación de la leche pasteurizada con cuajo o con otras enzimas coagulantes apropiadas, o de ambos, complementada por la acción de fermentos lácticos específicos o de suero-fermento, con la obtención de una masa desuerada, cocida, prensada e salgada.

Art. 385. Es permitida exclusivamente para procesamiento industrial la fabricación de quesos de formas y pesos diferentes de los establecidos en RTIQ, siempre que sean mantenidos los requisitos previstos para cada tipo.

Subsección IV

De las leches fermentadas

Art. 386. Para los fines de este Decreto, leches fermentadas son productos lácteos o productos lácteos compuestos obtenidos por medio de la

coagulación y de la disminución del pH de la leche o de leche reconstituida por medio de la fermentación láctea, mediante acción de cultivos de microorganismos específicos, con adición o no de otros productos lácteos o de sustancias alimenticias.

§ 1º Los microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su plazo de validez, conforme lo dispuesto en normas complementarias.

§ 2º Son consideradas leches fermentadas el yogurt, la leche fermentada o cultivada, la leche acidofila o acidofilada, o kumys, o kefir y la cuajada.

Subsección V

De las leches concentradas y deshidratadas

Art. 387. Para los fines de este Decreto, leches concentradas y leches deshidratadas son los productos lácteos resultantes de la deshidratación parcial o total de la leche por medio de procesos tecnológicos específicos.

§ 1º Para los fines de este Decreto, se consideran productos lácteos concentrados la leche concentrada, la leche evaporada, la leche condensada y otros productos que cumplan a esa descripción.

§ 2º Para los fines de este Decreto, se consideran productos lácteos deshidratados la leche en polvo y otros productos que cumplan a esa descripción.

§ 3º Es prohibida la utilización de residuos de la fabricación de productos en polvo para consumo humano o industrialización.

Art. 388. En la fabricación de las leches concentradas y deshidratados, la materia-prima utilizada debe obedecer a las condiciones previstas en este Decreto y en normas complementarias.

Art. 389. Para los fines de este Decreto, leche concentrada es el producto de uso exclusivamente industrial que no puede ser reconstituida para fines de obtención de leche para consumo humano directo.

Art. 390. Para los fines de este Decreto, leche condensada es el producto resultante de la deshidratación parcial de leche con adición de azúcar o la obtenida mediante otro proceso tecnológico con equivalencia reconocida por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, que resulte en producto de la misma composición y características.

Art. 391. Para los fines de este Decreto, leche en polvo es el producto obtenido por medio de la deshidratación de leche integral, desnatada o parcialmente

desnatada y apta para alimentación humana, mediante proceso tecnológico adecuado.

§ 1º El producto debe presentar composición de manera que, cuando es reconstituido conforme indicación en la etiqueta, cumpla el estándar de leche de consumo que corresponde.

§ 2º Para los diferentes tipos de leche en polvo, queda establecido el contenido de proteína mínimo de treinta y cuatro por ciento masa/masa con base en el extracto seco desengrasado.

Subsección VI

De los otros derivados lácteos

Art. 392. Para los fines de este Decreto, leche aromatizada es el producto lácteo resultante de la mixtura preparada, de forma aisladas o combinada, con leche y cacao, chocolate, jugo de frutas y aromatizantes, opcionalmente con adición de azúcar y aditivos funcionalmente necesarios para a su elaboración, y que presente la proporción mínima de ochenta y cinco por ciento masa/masa de leche en el producto final, tal como se consume.

Art. 393. Para los fines de este Decreto, dulce de leche es el producto obtenido por medio de la concentración de leche o de la leche reconstituida bajo acción de calor a la presión normal o reducida, con adición de sacarosa - parcialmente substituida o no por monosacáridos, disacáridos o ambos - con o sin adición de sólidos de origen lácteo, de crema y de otras sustancias alimenticias.

Art. 394. Para los fines de este Decreto, requesón es el producto lácteo o producto lácteo compuesto obtenido por la fusión de masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por medio de la coagulación ácida o enzimática, o ambas, de leche, opcionalmente con adición de crema de leche, de mantequilla, de grasa anhidra de leche o butter oil, separados o en combinación, con adición o no de condimentos, de especiarías y de otras sustancias alimenticias.

Párrafo único. La denominación requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa o proteína de origen no láctea.

Art. 395. Para los fines de este Decreto, bebida láctea es el producto lácteo o producto lácteo compuesto obtenido a partir de leche o de leche reconstituida o de derivados de leche o de la combinación de estos, con adición o no de ingredientes no lácteos.

Art. 396. Para los fines de este Decreto, compuesto lácteo es el producto lácteo o producto lácteo compuesto en polvo obtenido a partir de leche o de derivados de leche o de ambos, con adición o no de ingredientes no lácteos.

Art. 397. Para los fines de este Decreto, queso en polvo es el producto lácteo o producto lácteo compuesto obtenido por medio de la fusión y de la deshidratación, mediante un proceso tecnológico específico, de la mezcla de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos, de sólidos de origen láctea, de especiarías, de condimentos o de otras sustancias alimenticias, en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia-prima preponderante en la base láctea del producto.

Art. 398. Para los fines de este Decreto, queso procesado o fundido es el producto lácteo o producto lácteo compuesto obtenido por medio de trituración, de la mezcla, de la fusión y de la emulsión, por medio de calor y de agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos, de sólidos de origen láctea, de especiarías, de condimentos o de otras sustancias alimenticias, en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia-prima preponderante en la base láctea del producto.

Art. 399. Para los fines de este Decreto, masa cuajada es el producto lácteo intermediario, de uso exclusivamente industrial, cocido o no, desuerado y lavado, que se obtiene por medio de coagulación ácida o enzimática de la leche, destinada a la elaboración de requesón o de otros productos, cuando esté previsto en RTIQ.

Art. 400. Para los fines de este Decreto, suero de leche es el producto lácteo líquido extraído de la coagulación de la leche utilizada en el proceso de fabricación de quesos, de caseína y de productos similares.

Párrafo único. El producto de que trata el epígrafe puede ser sometido a la deshidratación parcial o total por medio de procesos tecnológicos específicos.

Art. 401. Para los fines de este Decreto, grasa anhidra de leche o butter oil es el producto lácteo graso obtenido a partir de crema o de mantequilla por la eliminación cuasi total de agua y de sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicos adecuados.

Art. 402. Para los fines de este Decreto, lactosa es el azúcar de la leche obtenida mediante procesos tecnológicos específicos.

Art. 403. Para los fines de este Decreto, lacto albumina es el producto lácteo resultante de la precipitación por el calor de las albuminas solubles del suero oriundo de la fabricación de quesos o de caseína.

Art. 404. Para los fines de este Decreto, suero de mantequilla es el producto lácteo resultante del batido de la crema pasteurizada durante el proceso de fabricación de la mantequilla, pudiendo ser presentado en forma líquida, concentrada o en polvo.

Art. 405. Para los fines de este Decreto, caseína alimentaria es el producto lácteo resultante de la precipitación de la leche desnatada por medio de la acción enzimática o mediante acidificación a pH 4,6 - 4,7 (cuatro enteros y seis décimos a cuatro enteros y siete décimos), lavado y deshidratado por medio de procesos tecnológicos específicos.

Art. 406. Para los fines de este Decreto, caseinato alimenticio es el producto lácteo obtenido por medio de la reacción de la caseína alimentaria o de la cuajada de la caseína alimentaria fresca con soluciones de hidróxidos o de sales alcalinas o alcalino-terrosos o de amonio de calidad alimenticia, posteriormente lavado y sometido al secado, mediante procesos tecnológicos específicos.

Art. 407. Para los fines de este Decreto, caseína industrial es el producto no alimenticio obtenido por la precipitación de la leche desnatada mediante la aplicación de suero ácido, de cuajo, de ácidos orgánicos o minerales.

Art. 408. Para los fines de este Decreto, productos lácteos proteicos son los productos lácteos obtenidos por separación física de las caseínas y de las proteínas del suero por medio de tecnología de membrana o por medio de otro proceso tecnológico con equivalencia reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 409. Es admitida la separación de otros constituyentes de leche por la tecnología de membrana o por medio de otro proceso tecnológico con equivalencia reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 410. Para los fines de este Decreto, harina láctea es el producto resultante de la desecación, en condiciones propias, de la mezcla de harinas de cereales o de leguminosas con leche, en sus diversas formas y tratamientos, con adición o no de otras sustancias alimenticias.

§ 1º El almidón de las harinas debe tornarse soluble por medio de técnica apropiada.

§ 2º La harina láctea debe tener al menos veinte por ciento de leche masa/masa del total de ingredientes del producto.

Art. 411. Para los fines de este Decreto, son considerados derivados de la leche otros productos que se encuadren en la clasificación de producto lácteo, de

producto lácteo compuesto o de mezcla láctea, de acuerdo con lo dispuesto en este Decreto.

Art. 412. Siempre que sea necesario, el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal solicitará documento comprobatorio del órgano regulador de salud que regule el registro de productos con alegaciones funcionales, indicación para alimentación del niño en la primera infancia o de grupos poblacionales que presenten condiciones metabólicas y fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DE LOS ESTÁNDARES DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PRODUCTOS DE ABEJAS Y DERIVADOS

Sección I

De los productos de abejas

Art. 413. Para los fines de este Decreto, productos de abejas son aquellos elaborados por las abejas, extraídos de ellas o de las colmenas, sin cualquier estímulo de alimentación artificial capaz de alterar su composición original, clasificándose en:

I - productos de abejas del género *Apis*, que son la miel, el polen apícola, a jalea real, propóleos, la cera de abejas y la apitoxina; y

II - productos de abejas sin aguijón o nativas, que son la miel de abejas sin aguijón, el polen de abejas sin aguijón y propóleos de abejas sin aguijón.

Párrafo único. Los productos de abejas pueden ser sometidos a procesos de liofilización, de deshidratación, de maceración o a otro proceso tecnológico específico.

Art. 414. Para los fines de este Decreto, miel es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas que quedan sobre las partes vivas de plantas que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Art. 415. Para los fines de este Decreto, miel para uso industrial es aquel que se presenta fuera de las especificaciones para el índice de diastasa, de hidroximetilfurfural, de acidez o en inicio de fermentación, que indique alteración en aspectos sensoriales que no lo desclasifique para el empleo en productos alimenticios.

Art. 416. Para los fines de este Decreto, polen apícola es el producto resultante de la aglutinación del polen de las flores, efectuada por las abejas obreras, mediante néctar y sus sustancias salivares, el cual es recogido en el ingreso de la colmena.

Art. 417. Para los fines de este Decreto, jalea real es el producto de la secreción del sistema glandular cefálico, formado por las glándulas hipofaríngeas y mandibulares de abejas obreras, recogida en hasta setenta y dos horas.

Art. 418. Para los fines de este Decreto, propóleos es el producto oriundo de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, recogidas por las abejas de brotes, de flores y de exudados de plantas, en las cuales las abejas incorporan secreciones salivares, cera y polen para la elaboración final del producto.

Art. 419. Para los fines de este Decreto, cera de abejas es el producto secretado por las abejas para formación de los panales en las colmenas, de consistencia plástica, de color amarillada y muy fusible.

Art. 420. Para los fines de este Decreto, apitoxina es el producto de secreción de las glándulas abdominales o de las glándulas del veneno de abejas obreras, almacenado en el interior de la bolsa de veneno.

Art. 421. Para los fines de este Decreto, miel de abejas sin aguijón es el producto alimenticio producido por abejas sin aguijón a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, almacenan y dejan madurar en los potes de la colmena.

Párrafo único. No es permitida la mezcla de miel con miel de abejas sin aguijón.

Art. 422. Para los fines de este Decreto, polen de abejas sin aguijón es el producto resultante de la aglutinación del polen de las flores, efectuado por las abejas obreras sin aguijón, mediante néctar y sus sustancias salivares, el cual es recogido de los potes de la colmena.

Párrafo único. No es permitida la mezcla de polen apícola con polen de abejas sin aguijón.

Art. 423. Para los fines de este Decreto, propóleos de abejas sin aguijón es el producto oriundo de sustancias resinosas, gomosas e balsámicas, recogidas por las abejas sin aguijón de brotes, de flores y de exudados de plantas, en las cuales las abejas incorporan secreciones salivares, cera y polen para la elaboración final del producto.

Párrafo único. No es permitida la mezcla de propóleos con propóleos de abejas sin aguijón.

Sección II

De los derivados de productos de abejas

Art. 424. Para los fines de este Decreto, derivados de productos de abejas son aquellos elaborados con productos de abejas, con adición o no de ingredientes permitidos, clasificados en:

I - compuesto de productos de abejas sin adición de ingredientes; o

II - compuesto de productos de abejas con adición de ingredientes.

Art. 425. Para los fines de este Decreto, compuesto de productos de abejas sin adición de ingredientes es la mezcla de dos o más productos de abejas combinados entre sí, los cuales deben corresponder al cien por ciento del producto final.

Art. 426. Para los fines de este Decreto, compuesto de productos de abejas con adición de ingredientes es la mezcla de uno o más productos de abejas, combinados entre sí, con adición de ingredientes permitidos.

§ 1º El compuesto de productos de abejas con adición de ingredientes debe ser constituido, predominantemente, en términos cuantitativos, de productos de abejas.

§ 2º Es prohibido el empleo de azúcares o de soluciones azucaradas como vehículo de ingredientes de cualquier naturaleza en la formulación de los compuestos de productos de abejas con adición de otros ingredientes.

TÍTULO VII

DEL REGISTRO DE PRODUCTOS, DEL EMBALAJE, DEL ROTULADO Y DE LOS SELLOS DE INSPECCIÓN

CAPÍTULO I

DEL REGISTRO DE PRODUCTOS

Art. 427. Todo producto de origen animal producido en el País o importado debe ser registrado en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 1º El registro de que trata el epígrafe abarca la formulación, el proceso de fabricación y la etiqueta.

§ 2º El registro debe ser renovado a cada diez años.

§ 3º Los productos no previstos en este Decreto o en normas complementarias serán registrados mediante aprobación previa por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 428. En el proceso de solicitud de registro, deben constar:

I - materias-primas e ingredientes, con discriminación de las cantidades y de los porcentajes utilizados;

II - descripción de las etapas de recepción, de manipulación, de beneficio, de industrialización, de fraccionamiento, de conservación, de embalaje, de almacenamiento y de transporte del producto;

III - descripción de los métodos de control realizados por el establecimiento para asegurar la identidad, la calidad y la inocuidad del producto; y

IV - relación de los programas de autocontrol implantados por el establecimiento.

Párrafo único. Para registro, pueden ser exigidas informaciones o documentación complementarias, conforme los criterios establecidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 429. Es permitida la fabricación de productos de origen animal no previstos en este Decreto o en normas complementarias, desde que su proceso de fabricación y su composición sean aprobados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 1º En las solicitudes de registro de productos de que trata el epígrafe, además de los requisitos establecidos en el epígrafe del art. 428, el solicitante debe presentar al Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal:

I - propuesta de denominación de venta del producto;

II - especificación de los parámetros físico-químicos y microbiológicos del producto, sus requisitos de identidad y de calidad y sus métodos de evaluación de conformidad;

III - informaciones acerca del histórico del producto, cuando existan;

IV - basado en legislación nacional o internacional, cuando existan; y

V - literatura técnico-científica relacionada a la fabricación del producto.

§ 2º El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal determinará la pertinencia de los pedidos de registro considerando:

I - la seguridad y la inocuidad del producto;

II - Los requisitos de identidad y de calidad propuestos, con el fin de preservar los intereses de los consumidores; y

III - la existencia de métodos válidos de evaluación de conformidad del producto final.

§ 3º En los casos en que la tecnología propuesta posea similitud con procesos productivos ya existentes, también será considerado en el análisis de la solicitud la tecnología tradicional de obtención del producto y las características consagradas por los consumidores.

Art. 430. Las informaciones contenidas en el registro del producto deben corresponder exactamente a los procedimientos realizados por el establecimiento.

Art. 431. Todos los ingredientes, los aditivos y los coadyuvantes de tecnología presentados de forma combinada deben disponer de información clara sobre su composición y sus porcentajes.

Art. 432. La etiqueta impresa exclusivamente en lengua extranjera de productos destinados al comercio internacional será registrada con su traducción en lengua oficial.

Art. 433. Ninguna modificación en la formulación, en el proceso de fabricación o en la etiqueta puede ser realizada sin previa actualización del registro en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 434. Los procedimientos para el registro del producto y su cancelación serán establecidos en norma complementaria por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

§ 1º Para efecto de registro, el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento proporcionará sistema informatizado específico.

§ 2º El registro será cancelado cuando hubiera incumplimiento de lo dispuesto en la legislación.

CAPÍTULO II

DEL EMBALAJE

Art. 435. Los productos de origen animal deben ser acondicionados o embalados en recipientes o contenedores que confieran la protección necesaria, cumpliendo las características específicas del producto y las condiciones de almacenamiento y transporte.

§ 1º El material utilizado para la confección de los envases que entran en contacto directo con el producto debe ser previamente autorizado por el órgano regulador de salud.

§ 2º Cuando hubiera interés sanitario o tecnológico, de acuerdo con la naturaleza del producto, puede ser exigido el envase o acondicionamiento específico.

Art. 436. Es permitida la utilización de envase diferente de los estándares tradicionales para productos destinados al comercio internacional, siempre que sea atestado por el fabricante o cumpla la legislación del país importador.

Art. 437. Es permitida la reutilización de recipientes para el envase o el acondicionamiento de productos y de materias-primas utilizadas en la alimentación humana siempre que estén íntegros e higienizados, a criterio del SIF.

Párrafo único. Es prohibida la reutilización de recipientes que hayan sido empleados en el acondicionamiento de productos o de materias-primas de uso no comestible, para el envase o el acondicionamiento de productos comestibles.

CAPÍTULO III

DEL ROTULADO

Sección I Del rotulado en general

Art. 438. Para los fines de este Decreto, entiéndase por etiqueta o rotulado toda inscripción, leyenda, imagen y toda materia descriptiva o gráfica que esté escrita, impresa, estampada, grabada, grabada en relieve, litografiada o pegada sobre el envase o contenedores del producto de origen animal destinado al comercio, con la finalidad de identificación.

Art. 439. Los establecimientos solo pueden despachar o comercializar materias-primas y productos de origen animal registrados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal e identificados por medio de rótulos, dispuestos en lugar visible, cuando son destinados directamente al consumo o cuando son enviados a otros establecimientos que los procesaran.

§ 1º La etiqueta debe ser resistente a las condiciones de almacenamiento y de transporte de los productos y, cuando esté en contacto directo con el producto, el material utilizado en su confección debe ser previamente autorizado por el órgano regulador de salud.

§ 2º Las informaciones constantes en las etiquetas deben ser visibles, con caracteres legibles, en color contrastante con el fondo e indelebles, conforme legislación específica.

§ 3º Las etiquetas deben poseer identificación que permita la trazabilidad de los productos.

Art. 440. Los productos destinados a la exportación deben cumplir la legislación del país importador.

Párrafo único. Los productos que fueran sometidos a procesos tecnológicos o presenten composición permitida por el país importador, pero que no atiendan a lo dispuesto en la legislación brasileira, no pueden ser comercializados en el territorio nacional.

Art. 441. El uso de ingredientes, de aditivos y de coadyuvantes de tecnología en productos de origen animal y la forma de indicación en la etiqueta deben obedecer a la legislación específica.

Art. 442. Las etiquetas solamente pueden ser utilizadas en los productos registrados a los cuales corresponden, debiendo constar en ellas la declaración del número de registro del producto en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Párrafo único.

Las informaciones expresadas en la etiqueta deben retratar fidedignamente la verdadera naturaleza, la composición y las características del producto.

Art. 443. Además de otras exigencias previstas en este Decreto, en normas complementarias y en legislación específica, las etiquetas deben contener, de forma clara y legible:

I - nombre del producto;

II - razón social y dirección del establecimiento productor;

III - razón social y dirección del importador, en el caso de producto de origen animal importado;

IV - sello oficial del SIF;

V - CNPJ o CPF, en los casos que corresponda;

VI - marca comercial del producto, cuando hubiera;

VII - fecha de fabricación, plazo de validez e identificación del lote;

VIII - lista de ingredientes y aditivos;

IX - indicación del número de registro del producto en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

X - identificación del país de origen;

XI - instrucciones sobre la conservación del producto;

XII - indicación cuantitativa, conforme legislación de órgano competente; y

XIII - instrucciones sobre su preparación y uso del producto, cuando sea necesario.

§ 1º La fecha de fabricación y el plazo de validez, expresados en día, mes y año, y la identificación del lote, deben ser impresos, grabados o declarados por medio de sello, conforme la naturaleza del envase o del envoltorio, cumpliendo las normas complementarias.

§ 2º En el caso de tercerización de la producción, debe constar la expresión "Fabricado por", o expresión equivalente, seguida de la identificación del fabricante, y la expresión "Para", o expresión equivalente, seguida de la identificación del establecimiento contratante.

§ 3º Cuando ocurra apenas el proceso de fraccionamiento o de envasado del producto, debe constar la expresión "Fraccionado por" o "Envasado por", respectivamente, en sustitución a la expresión "fabricado por".

§ 4º En los casos de que trata el § 3º, debe constar la fecha de fraccionamiento o de envasado y la fecha de validez, con plazo menor o igual al establecido por el fabricante del producto, excepto en casos particulares, conforme los criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 444. En las etiquetas, pueden constar referencias a premios o a menciones honrosas, siempre que estén debidamente comprobadas sus concesiones.

Art. 445. En la composición de marcas, es permitido el empleo de diseños alusivos a ellas.

Párrafo único. El uso de marcas, de textos o de diseños alusivos a símbolos o cualquier indicación referentes a actos, a hechos o a establecimientos de la União, de los Estados, del Distrito Federal y de los Municipios, debe cumplir a legislación específica.

Art. 446. En las etiquetas de los productos de origen animal es prohibida la presencia de expresiones, marcas, vocablos, señales, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan transmitir informaciones falsas, incorrectas, insuficientes o que

puedan, directa o indirectamente, inducir al consumidor a equívoco, error, confusión o engaño en relación a la verdadera naturaleza, composición, rendimiento, procedencia, tipo, calidad, cantidad, validez, características nutritivas o forma de uso del producto.

§ 1º Las etiquetas de los productos de origen animal no pueden destacar la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios de productos de igual naturaleza, excepto en los casos previstos en legislación específica.

§ 2º Las etiquetas de los productos de origen animal no pueden indicar propiedades medicinales o terapéuticas.

§ 3º El uso de alegaciones de propiedad funcional o de salud en productos de origen animal debe ser previamente aprobado por el órgano regulador de salud, atendiendo a los criterios establecidos en legislación específica.

§ 4º Las marcas que infringieren lo dispuesto en este artículo sufrirán restricciones por su uso.

Art. 447. Una misma etiqueta puede ser usada para productos idénticos, fabricados en diferentes unidades de la misma empresa, siempre que cada establecimiento tenga su proceso de fabricación y composición registrado.

Art. 448. Las etiquetas deben ser impresas, litografiadas, grabadas o pintadas, respetando la ortografía oficial y el sistema legal de unidades y medidas.

Art. 449. La etiqueta aplicada en productos destinados al comercio internacional puede ser impresa en una o más lenguas extranjeras, siempre que contenga el sello del SIF, además de la indicación de que se trata de producto de procedencia brasileira y del número de registro en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

§ 1º En los productos destinados a la exportación, es permitida la etiqueta impresa exclusivamente en lengua extranjera, siempre que contenga el sello del SIF, además de la indicación de que se trata de producto de procedencia brasileira, impresa en caracteres destacados y uniformes en tipo de letra.

§ 2º En el caso de los productos importados, es permitido el uso de etiqueta impresa, grabada, litografiada o pintada en lengua extranjera, con traducción en idioma portugués en las informaciones obligatorias, siempre que sean cumplidos los dispositivos contenidos en los acuerdos internacionales de mutuo comercio.

Art. 450. Ningún rótulo, etiqueta o sello puede ser aplicado de modo que esconda o encubra, total o parcialmente, textos obligatorios de etiquetado o el sello del SIF.

Art. 451. Los rótulos y sellos del SIF deben referirse al último establecimiento donde el producto fue sometido a algún procesamiento, fraccionamiento o embalado.

Art. 452. El etiquetado de los productos de origen animal debe atender a las determinaciones establecidas en este Decreto, en normas complementarias y en legislación específica.

Sección II

Del rotulado en particular

Art. 453. El producto debe seguir la denominación de venta del respectivo RTIQ.

§ 1º El pescado debe ser identificado con la denominación común de la especie, pudiendo ser exigida la utilización del nombre científico conforme a lo establecido en norma complementaria.

§ 2º Los huevos que no sean de gallinas deben ser denominados según la especie de que procedan.

§ 3º Los derivados lácteos fabricados con leche que no sea de vaca deben poseer en su etiqueta la designación de la especie que le dio origen, excepto para los productos que, en función a su identidad, son fabricados con leche de otras especies que no es la bovina.

§ 4º Los quesos elaborados a partir de proceso de filtración por membrana pueden utilizar en su denominación de venta o termino queso, pero sin hacer referencia a cualquier producto fabricado con tecnología convencional.

§ 5º La harina láctea debe presentar en el panel principal de la etiqueta el porcentaje de leche contenida en el producto.

§ 6º Casos de designaciones no previstas en este Decreto y en normas complementarias serán sometidos a evaluación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 454. Carcasas, cuartos o partes de carcasas frescas de bovinos, de equinos, de porcinos, de ovinos, de caprinos y de aves corredoras, destinadas al comercio al por mayor o en tránsito para otros establecimientos reciben el sello del SIF directamente en su superficie y deben poseer, además de este, etiqueta-lacre inviolable.

§ 1º Las etiquetas-lacres y los sellos deben contener las exigencias previstas en este Decreto y en normas complementarias.

§ 2º Los menudos deben ser identificados con sello del SIF, conforme las normas complementarias.

Art. 455. Los productos cárnicos que contengan carne y productos vegetales deben disponer en las etiquetas la indicación de los respectivos porcentajes.

Art. 456. El agua adicionada a los productos cárnicos debe ser declarada, en porcentajes, en la lista de ingredientes del producto.

Párrafo único. Siempre que la cantidad de agua adicionada fuera superior a tres por ciento, el porcentaje de agua adicionado al producto debe ser informado, adicionalmente, en el panel principal de la etiqueta.

Art. 457. Los productos que no sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto no pueden utilizar etiquetas, o cualquier forma de presentación, que declaren, impliquen o sugieran que estos productos sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto, o que hagan alusión a uno o más productos del mismo tipo.

§ 1º Para los fines de este Decreto, entiéndase por términos lácteos los nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieran o hagan referencia, directa o indirectamente, a la leche o a los productos lácteos.

§ 2º Queda excluida de la prohibición prevista en el epígrafe la información de la presencia de leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto en la lista de ingredientes.

§ 3º Queda excluida de la prohibición prevista en el epígrafe la denominación de productos con nombre común o usual, consagrado por el uso corriente, como termino descriptivo apropiado, siempre que no induzca al consumidor al error o engaño, en relación a su origen y a su clasificación.

Art. 458. En el caso de pescado fresco, sujeto a las peculiaridades propias de la especie y a las formas de presentación del producto, puede ser dispensado el uso de envase y la colocación de etiquetas, como se define en las normas complementarias.

Art. 459. En el caso de pescado descongelado, debe ser incluida en la designación del producto la palabra "descongelado", debiendo la etiqueta presentar en el panel principal, justo debajo de la denominación de venta, en caracteres destacados, uniformes en cuerpo y color, sin intercalación de textos y diseños, en mayúscula y en negrita, la expresión "NO RECONGELAR".

Art. 460. En el etiquetado de la miel, de la miel de abejas sin aguijón y de los derivados de los productos de las abejas debe incluirse la advertencia "Este producto no debe ser consumido por crianzas menores de un año de edad.", en caracteres destacados, nítidos y de fácil lectura.

Art. 461. La etiqueta de miel para uso industrial, sin perjuicio de las demás exigencias establecidas en legislación específica, debe cumplir los siguientes requisitos:

I - no contener indicaciones que hagan referencia a su origen floral o vegetal; y

II - contener la expresión "Prohibida la venta fraccionada."

Art. 462. Las etiquetas de los envases de productos no destinados a la alimentación humana deben incluir, además del sello del SIF, la declaración "NO COMESTIBLE", en mayúscula, en caracteres destacados y atendiendo a las normas complementarias.

CAPÍTULO IV

DE LOS SELLOS DE INSPECCIÓN

Art. 463. El sello de inspección representa la marca oficial del SIF constituye la garantía de que el producto es procedente de un establecimiento inspeccionado y fiscalizado por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 464. El número de registro del establecimiento debe estar identificado en el sello oficial cuyos formatos, dimensiones y empleos son fijados en este Decreto.

§ 1º El sello debe contener:

I - la expresión "Ministerio de Agricultura", en el borde superior externo;

II - la palabra "Brasil", en la parte superior interna;

III - la palabra "Inspeccionado", al centro;

IV - el número de registro del establecimiento, debajo de la palabra "Inspeccionado"; y

V - las iniciales "S.I.F.", en el borde inferior interno.

§ 2º Las iniciales "S.I.F." significan "Servicio de Inspección Federal".

§ 3º El número de registro del establecimiento incluido en el sello de inspección es precedido de la designación "número" o de su abreviatura (nº)

y es aplicado en el lugar correspondiente, equidistante de los textos o de las letras y de las líneas que representan la forma.

§ 4º Se puede dispensar el uso de la expresión "Ministerio de Agricultura" en el borde superior de los sellos oficiales de inspección, en los casos en que los sellos fueran grabados en relieve en vidrios, latas, plásticos termo-moldeables, sellos de seguridad y los colocados en las carcasas.

Art. 465. Los sellos del SIF deben obedecer exactamente a la descripción y los modelos determinados en este Decreto y en normas complementarias, respetando las dimensiones, la forma, los textos, el idioma, el tipo y el tamaño de letra y deben ser colocados en destaque en las caras de las cajas y de otros embalajes, en las etiquetas o en los productos, en un color único, de preferencia negro, cuando son impresos, grabados o litografiados.

Párrafo único. En los casos de envases pequeños, cuya superficie visible para el etiquetado sea menor o igual a 10 cm² (diez centímetros cuadrado), el sello no necesita ser destacado en relación los demás textos incluidos en la etiqueta.

Art. 466. Cuando se constate irregularidades en los sellos, estos deben ser inmediatamente inutilizados por el SIF.

Art. 467. Los diferentes modelos de sellos del SIF a ser usados en los establecimientos inspeccionados y fiscalizados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal deben obedecer a las siguientes especificaciones, además de otras previstas en normas complementarias:

I - modelo 1:

a) dimensiones: 7cm x 5cm (siete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica en sentido horizontal;

c) textos: debe constar el número de registro del establecimiento, aislado y debajo de la palabra "Inspeccionado", colocada horizontalmente y "Brasil", que acompaña la curva superior de la elipse; luego abajo del número de registro del establecimiento deben incluirse las iniciales "S.I.F.", acompañando la curva inferior; y

d) uso: para carcasa o cuartos de bovinos, de equinos e de aves corredoras en condiciones de consumo en estado natural, aplicado sobre las carcasas o sobre los cuartos de las carcasas;

II - modelo 2:

a) dimensiones: 5cm x 3cm (cinco centímetros por tres centímetros);

b) forma y textos: idénticos al modelo 1; y

c) uso: para carcasas de porcinos, de ovinos e de caprinos en condiciones de consumo en estado natural, aplicado sobre las carcasas o sobre los cuartos de las carcasas;

III- modelo 3:

a) dimensiones:

1. 1cm (un centímetro) de diámetro, cuando es aplicado en envases con superficie visible para etiquetado menor o igual a 10cm² (diez centímetros cuadrados);

2. 2cm (dos centímetros) o 3cm (tres centímetros) de diámetro, cuando es aplicado en los envases de peso de hasta 1kg (un kilogramo);

3. 4cm (cuatro centímetros) de diámetro, cuando es aplicado en envases de peso superior a 1kg (un kilogramo) hasta 10kg (diez kilogramos); o 4. 5cm (cinco centímetros) de diámetro, cuando es aplicado en envases de peso superior a 10kg (diez kilogramos);

b) forma: circular;

c) textos: debe constar el número de registro del establecimiento, aislado y debajo de la palabra "Inspeccionado" colocado horizontalmente y "Brasil", que acompaña la curva superior del círculo; justo abajo del número de registro del establecimiento deben constar las iniciales "S.I.F.", acompañando la curva inferior; y la expresión "Ministerio de Agricultura" debe estar dispuesta a lo largo del borde superior externo; y

d) uso: para rótulos o etiquetas de productos de origen animal utilizados en la alimentación humana;

IV - modelo 4:

a) dimensiones:

1. 3cm (tres centímetros) de lado cuando es aplicado en rótulos o etiquetas; o

2. 15cm (quince centímetros) de lado cuando es aplicado en sacos;

b) forma: cuadrada;

c) textos: idénticos y en el mismo orden que aquellos adoptados en los sellos precedentes y dispuestos todos en sentido horizontal; la expresión "Ministerio de Agricultura" debe estar dispuesta a lo largo del borde superior externo; y

d) uso: para rótulos, etiquetas o sacos de productos no comestibles;

V - modelo 5:

- a) dimensiones: 7cm x 6cm (siete centímetros por seis centímetros);**
- b) forma: rectangular en sentido horizontal;**
- c) textos: la palabra "Brasil" colocada horizontalmente en la esquina superior izquierda, seguida de las iniciales "S.I.F."; y justo abajo de estos, la palabra "condenado" también en el sentido horizontal; y**
- d) uso: para carcasas o partes condenadas de carcasas;**

VI - modelo 6:

- a) dimensiones: 7cm x 6cm (siete centímetros por seis centímetros);**
- b) forma: rectangular en sentido horizontal;**
- c) textos: la palabra "Brasil" colocada horizontalmente en la esquina superior izquierda; abajo en la esquina inferior izquierda, las iniciales "S.I.F."; en la lateral derecha, dispuestas verticalmente las letras "E", "S" o "C" con altura de 5cm (cinco centímetros); o "TF" o "FC" con altura de 2,5cm (dos centímetros y medio) para cada letra; y**
- d) uso: para carcasas o partes de carcasas destinadas a la preparación de productos sometidos a procesos de esterilización por calor (E), de salado (S), de cocimiento (C), de tratamiento por frio (TF) o de fusión por calor (FC); y**

VII - modelo 7:

- a) dimensiones: 15mm (quince milímetros) de diámetro;**
- b) forma: circular;**
- c) textos: debe constar el número de registro del establecimiento, aislado y sobre las iniciales "S.I.F." colocadas horizontalmente, y la palabra "Brasil" acompañando el borde superior interno del círculo; justo abajo del número, la palabra "Inspeccionado" siguiendo el borde inferior del círculo; y**
- d) uso: en sellos de seguridad utilizados en el cerrado y en la identificación de contenedores y medios de transporte de materias-primas y productos que necesiten de certificación sanitaria, de muestras de colectas fiscales y en las acciones fiscales de interdicción de equipos, de instalaciones y de establecimientos, pudiendo ser de material plástico o metálico.**

§ 1º Es permitida la impresión del sello en relieve o por el proceso de impresión automática a tinta, indeleble, en la tapa o en el fondo de los envases, cuando las dimensiones de estas no posibiliten la impresión del sello en la etiqueta.

§ 2º En los casos de etiquetas-lacres de carcasa y de etiquetas para identificación de camiones tanques, el sello de inspección debe presentar la forma y los textos previstos en el modelo 3 con 4cm (cuatro centímetros) de diámetro.

TÍTULO VIII

DEL ANÁLISIS LABORATORIAL

Art. 468. Las materias-primas, los productos de origen animal y, toda y cualquier sustancia que entre en sus elaboraciones, están sujetos a análisis físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biología molecular, histológicos y demás análisis que fueran necesarios para la evaluación de conformidad.

Párrafo único. Siempre que el SIF determine necesario, realizará la coleta de muestras para análisis de laboratorio.

Art. 469. Las metodologías analíticas deben ser estandarizadas y validadas por la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Párrafo único. En casos excepcionales, a criterio de la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, se pueden aceptar metodologías analíticas además de las adoptadas oficialmente, siempre que sean reconocidas internacionalmente o por instituciones investigación, y deben ser obligatoriamente mencionadas en los respectivos informes.

Art. 470. Para la realización de los análisis fiscales, debe ser colectada la muestra en triplicado de la materia-prima, del producto o de cualquier sustancia que entre en su elaboración, y asegurada su inviolabilidad y su conservación.

§ 1º Una de las muestras colectadas debe ser enviada al laboratorio de la Red Nacional de Laboratorios Agropecuarios del Sistema Unificado de Atención a la Sanidad Agropecuaria, y las demás deben ser utilizadas como contraprueba. Una muestra deberá ser entregada al detentor o al responsable por el producto y la otra muestra deberá ser mantenida en poder del laboratorio o del SIF local.

§ 2º Es de responsabilidad del detentor o del responsable por el producto, la conservación de su muestra de contraprueba, a fin de garantizar su integridad física.

§ 3º No deben ser colectadas muestras fiscales en triplicado cuando:

I - La cantidad o la naturaleza del producto no lo permiten;

II - el producto presenta plazo de validez exiguo, sin que haya tempo hábil para la realización del análisis de contraprueba;

III - tratarse de análisis fiscales realizados durante los procedimientos de rutina de inspección oficial; y

IV - fueran destinadas a la realización de análisis microbiológicos, por ser considerado impertinente el análisis de contraprueba en estos casos.

Art. 471. La colecta de muestra de materia-prima, de producto o de cualquier sustancia que entre en su elaboración y de agua de abastecimiento para análisis fiscal debe ser efectuada por servidores del SIF.

§ 1º La muestra debe ser colectada, siempre que sea posible, en presencia del detentor del producto o de su representante, conforme sea el caso.

§ 2º No debe ser colectada muestra de producto cuya identidad, composición, integridad o conservación esté afectada.

Art. 472. Las muestras para análisis deben ser colectadas, manipuladas, acondicionadas, identificadas y transportadas para garantizar el mantenimiento de su integridad física y para conferir la conservación adecuada del producto.

Párrafo único. La autenticidad de las muestras debe ser garantizada por la autoridad competente que estuviera procediendo a la colecta.

Art. 473. En los casos de resultados de análisis fiscales que no cumplan a lo dispuesto en la legislación, el SIF notificará al interesado de los resultados analíticos obtenidos y adoptará las acciones fiscales y administrativas pertinentes.

Art. 474. Está facultado el interesado de requerir al SIF el análisis pericial de la muestra de contraprueba, en los casos en que corresponda, dentro de las cuarenta y ocho horas, a partir de la fecha de conocimiento del resultado.

§ 1º Al requerir el análisis de contraprueba, el interesado debe indicar en el requerimiento el nombre del asistente técnico para componer la comisión pericial y podrá indicar un sustituto.

§ 2º El interesado debe ser notificado sobre la fecha, la hora y el laboratorio definido por la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, en que se realizará el análisis pericial a la muestra de contraprueba, con al menos setenta e dos horas.

§ 3º El análisis pericial debe ser realizado a la muestra de contraprueba que se encuentra en poder del detentor o interesado.

§ 4º En la pericia de contraprueba debe ser usado el mismo método de análisis empleado en el análisis fiscal, salvo que hubiera concordancia de la comisión pericial en cuanto a la adopción de otro método.

§ 5º El análisis pericial no debe ser realizado si la muestra de contraprueba presenta indicios de alteración o de violación.

§ 6º Comprobada la violación o el mal estado de conservación de la muestra de contraprueba, se debe considerar el resultado del análisis fiscal.

§ 7º En caso de divergencia en cuanto al resultado del análisis fiscal o discordancia entre los resultados del análisis fiscal con el resultado del análisis pericial de contraprueba, se debe realizar un nuevo examen pericial sobre la muestra de contraprueba en poder del laboratorio o del SIF local.

§ 8º El no comparecimiento del representante indicado por el interesado en la fecha y hora determinadas o la inexistencia de la muestra de contraprueba bajo guarda del interesado implica a aceptación del resultado del análisis fiscal.

Art. 475. El establecimiento debe realizar el control de su proceso de producción, por medio de análisis físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biología molecular, histológicos y demás que sean necesarios para la evaluación de la conformidad de materias-primas y de productos de origen animal previsto en su programa de autocontrol, de acuerdo con métodos con reconocimiento técnico y científico comprobados, y proporcionando evidencias auditables que permitan comprobar la efectiva realización del referido control.

Art. 476. La colecta de muestras de productos de origen animal registrados en el SIF puede ser realizada en establecimientos minoristas, en carácter supletorio, con el fin de atender a programas y demandas específicas.

Art. 477. Los procedimientos de colecta, de acondicionamiento y de envío de muestras para análisis fiscales, así como su frecuencia, serán establecidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento en normas complementarias.

Art. 478. Los establecimientos pueden asumir los costos de los análisis fiscales en laboratorios acreditados en cumplimiento a los programas nacionales, siempre que sean informados en el momento de la colecta de las muestras y manifiesten su concordancia expresa.

TÍTULO IX

DE LA REINSPECCIÓN INDUSTRIAL Y SANITARIA

Art. 479. Los productos de origen animal pueden ser reinspeccionados siempre que sea necesario antes de su liberación para consumo interno o para el comercio interestatal o internacional.

Párrafo único. Las materias-primas y los productos de origen animal sometidos a la reinspección, los criterios de muestreo y los demás procedimientos serán definidos en norma complementaria.

Art. 480. La reinspección de los productos debe ser realizada en lugar o en instalación que mantenga las condiciones sanitarias de los productos.

Párrafo único. La reinspección de que trata el epígrafe abarca:

I - la verificación de las condiciones de integridad de los envases, de los envoltorios y de los recipientes;

II - el etiquetado, las marcas oficiales de inspección y las fechas de fabricación y de validez;

III - la evaluación de las características sensoriales, cuando corresponda;

IV - la colecta de muestras para análisis físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biología molecular e histológicos, cuando corresponda;

V - el documento sanitario de tránsito, cuando corresponda;

VI - las condiciones de mantenimiento y de higiene del vehículo transportador y el funcionamiento del equipo generador de frío, cuando corresponda; y

VII - el número y la integridad del sello de seguridad del SIF de origen o del correspondiente servicio oficial de control del establecimiento de procedencia, en el caso de productos importados, cuando corresponda.

Art. 481. En la reinspección de materias-primas o de productos que presenten evidencias de alteraciones o de fraudes, deben ser aplicados los procedimientos previstos en este Decreto y en normas complementarias.

§ 1º Los productos que, en la reinspección, fueran considerados impropios para el consumo humano deben ser reaprovechados para la fabricación de productos no comestibles o inutilizados, prohibida su destinación para otros establecimientos sin previa autorización del SIF.

§ 2º Los productos que, en la reinspección, permitan aprovechamiento condicional o rebeneficio deben ser sometidos a procesamiento específico autorizado y establecido por el SIF y deben ser nuevamente reinspeccionados antes de la liberación.

Art. 482. Está permitido el aprovechamiento condicional de materias-primas y de productos de origen animal en otro establecimiento bajo inspección federal, siempre que haya previa autorización del SIF y efectivo control de su trazabilidad y de la comprobación del recibimiento en destino.

TÍTULO X

DEL TRÁNSITO Y DE LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CAPÍTULO I

DEL TRÁNSITO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Art. 483. El tránsito de materias-primas y de productos de origen animal debe ser realizado por medio de transporte apropiado, a fin de garantizar la mantención de su integridad y permitir su conservación.

§ 1º Los vehículos, los contenedores o los compartimentos deben ser higienizados y desinfectados antes y después del transporte.

§ 2º Los vehículos, los contenedores o los compartimentos utilizados para el transporte de materias-primas y de productos refrigerados deben tener aislamiento térmico y, cuando sea necesario, de equipo generador de frío, además de instrumento de control de temperatura, en conformidad con lo dispuesto en normas complementarias.

§ 3º Está prohibido el transporte de pescado fresco a granel, con excepción de las especies de gran tamaño, conforme los criterios definidos por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 484. Las materias-primas y los productos de origen animal, cuando estén debidamente rotulados y procedan de establecimientos bajo inspección federal, tienen libre tránsito y pueden ser expuestos al consumo en territorio nacional o ser objeto de comercio internacional para países que no poseen requisitos sanitarios específicos, siempre que cumplan las exigencias contenidas en este Decreto y en normas complementarias.

Párrafo único. Solo pueden ser objeto de comercio internacional para países que poseen requisitos sanitarios específicos, las materias-primas y los productos de origen animal que cumplan la legislación del país importador y los requisitos sanitarios acordados bilateralmente o multilateralmente.

Art. 485. Las materias-primas y los productos de origen animal procedentes de establecimientos nacionales, cuando estén en tránsito por puertos, aeropuertos, puestos de frontera o aduanas especiales y recintos especiales de despacho aduanero de exportación, quedan sujetos al control oficial,

pudiendo ser fiscalizados o reinspeccionados, aun cuando se destinen al comercio interestatal, de acuerdo con lo dispuesto en normas complementarias, respetando las competencias específicas.

Art. 486. La importación de materias-primas y de productos de origen animal solamente debe ser autorizada cuando:

I - procedan de países cuyo sistema de inspección sanitaria fue evaluado o reconocido como equivalente por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

II - procedan de establecimientos habilitados para la exportación al Brasil;

III - estuvieran previamente registrados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

IV - estuvieran etiquetados de acuerdo con la legislación específica; y

V - vinieran acompañados de certificado sanitario expedido por la autoridad competente del país de origen, en los términos acordados bilateralmente.

§ 1º El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal establecerá los requisitos y los procedimientos para la importación de muestras sin valor comercial y de productos destinados al consumo en ferias, en eventos deportivos y por las representaciones diplomáticas en Brasil.

§ 2º El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá, en normas complementarias, los procedimientos para el reconocimiento de equivalencia de sistemas de

inspección sanitaria de países extranjeros, de habilitación y de alteraciones de registro de establecimientos extranjeros y de importación de productos de origen animal.

Art. 487. La circulación en el territorio nacional de materias-primas y de productos de origen animal importados solamente debe ser autorizada después de:

I - fiscalización por el área competente de vigilancia agropecuaria internacional del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal; y

II - reinspección por el área competente de vigilancia agropecuaria internacional o por el SIF.

§ 1º Después del procedimiento de fiscalización, debe ser proporcionado el documento de tránsito, sobre la base de los datos del certificado sanitario expedido en el país exportador, que debe seguir hasta el local de reinspección.

§ 2º A criterio del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, la reinspección de materias-primas y de productos de origen animal importados puede ser dispensada, quedando la circulación de estos autorizada después de la fiscalización de que trata el inciso I del epígrafe.

Art. 488. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento definirá los puntos de ingreso de productos de origen animal importados que dispongan de unidad del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional instalada, local y estructura adecuados para la reinspección de los productos, cumpliendo los requisitos de la legislación de salud animal.

Art. 489. La autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento determinará el retorno de cualquier producto de origen animal al país de procedencia, o a otro destino, cuando hubiera infracción a lo dispuesto en este Decreto y en normas complementarias.

§ 1º Cuando no fuera posible el retorno de los productos a su origen, la carga deberá ser inutilizada, bajo acompañamiento del servicio oficial.

§ 2º Las irregularidades detectadas serán comunicadas a las autoridades sanitarias del país de origen, para fines de determinar sus causas y de adoptar las medidas correctivas y preventivas con los establecimientos habilitados.

§ 3º El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento podrá adoptar acciones restrictivas a la importación de materias-primas y de productos de origen animal y suspender total o parcialmente la aprobación de los países o habilitación de los sus establecimientos.

CAPÍTULO II

DE LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Art. 490. Los certificados sanitarios nacionales o internacionales y las guías de tránsito, emitidos para los productos de origen animal, inclusive los destinados a servicios a bordo, deben atender a los modelos establecidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 491. Los certificados sanitarios para productos de origen animal destinados al comercio internacional, cuando son dirigidos en lengua extranjera, deben ser traducidos en portugués.

§ 1º Los certificados sanitarios para productos de origen animal destinados al comercio internacional deben ser firmados por Auditor Fiscal Federal Agropecuario, con formación en Medicina Veterinaria.

§ 2º Al solicitar la emisión de certificado sanitario para productos de origen animal destinados al comercio internacional, el establecimiento debe

presentar pruebas de que el producto a ser certificado atiende los requisitos del país importador, si los hubiera.

Art. 492. Es obligatoria la emisión del certificado sanitario para el tránsito de materias-primas o de productos de origen animal.

§ 1º A criterio del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, puede ser dispensada la certificación sanitaria para el tránsito de materias-primas o de productos de origen animal, conforme lo establecido en este Decreto y en normas complementarias, con sujeción a la legislación sobre salud animal.

§ 2º Los procedimientos de emisión de certificación sanitaria serán definidos en normas complementarias.

Art. 493. Es obligatoria la certificación sanitaria para el tránsito de materias-primas o de productos de origen animal destinados al aprovechamiento condicional o a la condena.

§ 1º En los casos de materias-primas o de productos destinados al aprovechamiento condicional, es obligatoria la comprobación de la recepción de las materias-primas y de los productos por el establecimiento de destino unido al establecimiento expedidor.

§ 2º En los casos de materias-primas o de productos condenados, después de la desnaturalización en origen, es obligatoria la comprobación de la recepción de las materias-primas y de los productos por el establecimiento de destino unido al establecimiento expedidor.

§ 3º El SIF debe impedir el despacho de nuevas partidas de materias-primas o de productos hasta que se cumpla lo dispuesto en los § 1º e § 2º.

TÍTULO XI

DE LAS RESPONSABILIDADES, DE LAS MEDIDAS CAUTELARES, DE LAS INFRACCIONES, DE LAS PENALIDADES Y DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DE LAS RESPONSABILIDADES Y DE LAS MEDIDAS CAUTELARES

Sección I

De los responsables por la infracción

Art. 494. Serán responsabilizadas por la infracción a las disposiciones de este Decreto, para efecto de la aplicación de las penalidades en él previstas, las personas físicas o jurídicas:

I - proveedoras de materias-primas o de productos de origen animal, desde el origen hasta la recepción en los establecimientos registrados o en relación en el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento;

II - propietarios, locatarios o arrendatarios de establecimientos registrados o en relación en el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento donde fueran recibidos, manipulados, beneficiados, procesados, fraccionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, almacenados, distribuidos o despachados materias-primas o productos de origen animal;

III - que despachen o transporten materias-primas o productos de origen animal; y

IV - importadoras y exportadoras de materias-primas o de productos de origen animal.

Párrafo único. La responsabilidad a que se refiere el epígrafe abarca las infracciones cometidas por cualquiera de los empleados o representantes de las personas físicas o jurídicas que ejerzan actividades industriales y comerciales de productos de origen animal o de materias-primas.

Sección II

De las medidas cautelares

Art. 495. Si hubiera evidencia o sospecha de que un producto de origen animal represente riesgo a la salud pública o haya sido alterado, adulterado o falsificado, el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento deberá adoptar, aislada o acumulativamente, las siguientes medidas cautelares:

I - incautación del producto;

II - suspensión provisoria del proceso de fabricación o de sus etapas; y

III - colecta de muestras del producto para realización de análisis de laboratorio.

§ 1º Siempre que sea necesario, será determinada a revisión de los programas de autocontrol de los establecimientos.

§ 2º El reinicio del proceso de fabricación o la liberación del producto bajo sospecha será autorizada cuando el SIF verifique la inexistencia o el cese de la causa que motivó la adopción de la medida cautelar.

§ 3º Lo dispuesto en el epígrafe no excluye las competencias de otros órganos fiscalizadores, de acuerdo con la legislación.

CAPÍTULO II

DE LAS INFRACCIONES

Art. 496. Constituyen infracciones a lo dispuesto en este Decreto, además de otras previstas:

I - construir, ampliar o reformar instalaciones sin previa aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

II - no realizar las transferencias de responsabilidad o dejar de notificar al comprador, al locatario o al arrendatario sobre esta exigencia legal, por ocasión de venta, locación o arrendamiento;

III - utilizar rótulo que no cumple lo dispuesto en la legislación aplicable específica;

IV - despachar materias-primas, ingredientes, productos o envases en condiciones inadecuadas;

V - sobrepasar la capacidad máxima de abate, de industrialización, de beneficio o de almacenamiento;

VI - elaborar productos que no posean procesos de fabricación, de formulación e de composición registrados en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

VII - expedir productos sin rótulos o cuyos rótulos no hayan sido registrados en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

VIII - desobedecer o inobservar los preceptos de bienestar animal dispuestos en este Decreto y en normas complementarias referentes a los productos de origen animal;

IX - desobedecer o inobservar las exigencias sanitarias relativas al funcionamiento y a la higiene de las instalaciones, de los equipos, de los utensilios y de los trabajos de manipulación y de preparación de materias-primas y de productos;

X - omitir elementos informativos sobre composición centesimal y tecnológica del proceso de fabricación;

XI - recibir, utilizar, transportar, almacenar o expedir materia-prima, ingrediente o producto desprovisto de la comprobación de su procedencia;

XII - utilizar proceso, sustancia, ingredientes o aditivos que no cumplan lo dispuesto en la legislación específica;

XIII - no cumplir los plazos previstos en sus programas de autocontrol y en los documentos expedidos en respuesta al SIF relativos a planes de acción, fiscalizaciones, multas, citaciones o notificaciones;

XIV - adquirir, manipular, expedir o distribuir productos de origen animal originarios del establecimiento no registrado o en relación en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal o que no conste en el registro general del Sistema Brasileiro de Inspección de Productos de Origen Animal;

XV - despachar o distribuir productos falsamente originarios de un establecimiento;

XVI - elaborar productos que no atienden a lo dispuesto en la legislación específica o en desacuerdo con los procesos de fabricación, de formulación y de composición registrados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

XVII - utilizar productos con plazo de validez vencido, colocar a los productos nuevas fechas después de expirado el plazo o colocar fecha posterior a la fecha de fabricación del producto;

XVIII - prestar o presentar informaciones, declaraciones o documentos falsos o inexactos ante el órgano fiscalizador, referentes a la cantidad, a la calidad y a la procedencia de las materias-primas, de los ingredientes y de los productos o retener cualquier información que, directa o indirectamente, interese al Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal y al consumidor;

XIX - falsificar registros sujetos a la verificación por el SIF;

XX - ceder o utilizar de forma irregular sellos de seguridad, sellos oficiales, rótulos y envases;

XXI - alterar o falsificar cualquier materia-prima, ingrediente o producto de origen animal;

XXII - simular la legalidad de materias-primas, de ingredientes o de productos de origen desconocido;

XXIII - despachar para el comercio internacional productos elaborados sin atención a lo dispuesto en las normas complementarias relativas a la exportación de productos de origen animal; y

XXIV - obstaculizar la acción del servidor del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal en el ejercicio de sus funciones, con el objeto de dificultar, retardar, impedir, restringir o burlar los trabajos de fiscalización;

XXV - desacatar, intimidar, amenazar, agredir o intentar sobornar al servidor del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

XXVI - producir o despachar productos que representen riesgo a la salud pública;

XXVII - producir o despachar, para fines comestibles, productos que sean impropios para el consumo humano;

XXVIII - utilizar materias-primas y productos condenados o no inspeccionados en la preparación de productos utilizados en la alimentación humana;

XXIX- utilizar, substituir, sustraer o remover, total o parcialmente, materia-prima, producto, rótulo o embalaje aprehendidos por el SIF y mantenidos bajo guarda del establecimiento;

XXX - falsificar documentos oficiales;

XXXI - no realizar el recojo de productos que puedan incurrir en riesgo a la salud o a los intereses del consumidor.

Art. 497. Se consideran impropios para el consumo humano, en la forma en que se presentan, en todo o en parte, materias-primas o productos de origen animal que:

I - se presenten alterados;

II - se presenten falsificados;

III - se presenten dañados por humedad o fermentación, rancios, con características físicas o sensoriales anormales, conteniendo cualquier suciedad o que demuestren poco cuidado en la manipulación, elaboración, conservación o acondicionamiento;

IV - contengan sustancias o contaminantes que no posean límite establecido en legislación, pero que puedan perjudicar a salud del consumidor;

V - contengan sustancias tóxicas o compuestos radiactivos en niveles encima de los límites permitidos en legislación específica;

VI - no cumplan los estándares fijados en este Decreto y en normas complementarias;

VII - contengan microorganismos patogénicos en niveles encima de los límites permitidos en este Decreto, en normas complementarias y en legislación específica;

VIII - se revelen inadecuados a los fines a que se destinan;

IX - contengan contaminantes, residuos de agrotóxicos, de productos de uso veterinario encima de los límites establecidos en legislación específica del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal y del órgano regulador de salud;

X - sean obtenidos de animales que estén siendo sometidos a tratamiento con productos de uso veterinario durante el período de carencia recomendado por el fabricante;

XI - sean obtenidos de animales que recibieron alimentos o productos de uso veterinario que puedan perjudicar la calidad del producto;

XII - presenten envases dañados;

XIII - presenten envases defectuosos, con su contenido expuesto a la contaminación y deterioro;

XIV - estén con o plazo de validez expirado;

XV - no posean procedencia conocida; o

XVI - no estén claramente identificados como originarios del establecimiento bajo inspección sanitaria.

Párrafo único. Otras situaciones no previstas en los incisos de I a XVI que pueden tornar las materias-primas y los productos impropios para el consumo humano, conforme los criterios definidos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 498. Además de los casos previstos en el art. 497, las carnes o los productos cárnicos deben ser considerados impropios para consumo humano, en la forma como se presentan, cuando:

I - sean obtenidos de animales que se encuadren en los casos de condena previstos en este Decreto y en normas complementarias;

II - estén con hongos o con mohos, excepto en los productos en que la presencia de hongos sea una consecuencia natural de su procesamiento tecnológico; o

III - estén infestados por parásitos o con indicios de acción por insectos o roedores.

Párrafo único. Son aun considerados impropios para el consumo humano la carne o los productos cárnicos obtenidos de animales o materias-primas animales no sometidos a la inspección sanitaria oficial.

Art. 499. Además de los casos previstos en el art. 497, el pescado o los productos de pescado deben ser considerados impropios para consumo humano, en la forma como se presentan, cuando:

- I - estén en mal estado de conservación y con aspecto repugnante;**
- II - presenten señales de deterioro;**
- III - sean portadores de lesiones o enfermedades;**
- IV - presenten infección muscular masiva por parásitos;**
- V - hayan sido tratados por antisépticos o conservantes no autorizados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;**
- VI - Hayan sido recogidos muertos, salvo cuando son capturados en operaciones de pesca; o**
- VII - presenten perforaciones de los envoltorios de los embutidos por parásitos.**

Art. 500. Además de los casos previstos en el art. 497, los huevos y derivados deben ser considerados impropios para consumo humano, en la forma como se encuentran, cuando presenten:

- I - alteraciones de la yema y de la clara, con yema adherente a la cáscara, yema quebrada, presencia de manchas oscuras o de sangre alcanzando también la clara, presencia de embrión con mancha orbitaria o en avanzado estado de desarrollo;**
- II - estén momificados o secos por otra causa;**
- III - podrición roja, negra o branca;**
- IV - contaminación por hongos, externa o internamente;**
- V - suciedades externas por materias estercoreales o que hayan tenido contacto con sustancias capaces de transmitir olores o sabores extraños;**
- VI - rompimiento de la cáscara y estén sucios; o**
- VII - rompimiento de la cáscara y de las membranas testáceas.**

Párrafo único. Son también considerados impropios para el consumo humano los huevos que fueron sometidos al proceso de incubación.

Art. 501. Además de los casos previstos en el art. 497, se considera impropio para cualquier tipo de aprovechamiento la leche cruda, cuando:

I - provenga de propiedad interdictada por la autoridad de salud animal competente;

II - en la selección de la materia-prima, presente residuos de productos inhibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituyentes de densidad o del índice crioscópico, de conservantes, de agentes inhibidores de crecimiento microbiano o de otras sustancias extrañas a su composición;

III - presente cuerpos extraños o impurezas que causen repugnancia; o

IV - revele presencia de calostro.

Párrafo único. La leche considerada impropia para cualquier tipo de aprovechamiento y cualquier producto que haya sido preparado con ella o que haya sido mezclada deben ser descartados e inutilizados por el establecimiento.

Art. 502. Además de los casos previstos en los art. 497 y art. 501, se considera impropio para producción de leche para consumo humano directo o leche cruda, cuando:

I - no cumpla las especificaciones previstas en el art. 248 y en normas complementarias; o

II - no sea aprobado en las pruebas de estabilidad térmica establecidas en normas complementarias.

Art. 503. Además de los casos previstos en el art. 497, son considerados impropios para consumo humano, en la forma como se presentan, la miel y la miel de abejas sin aguijón que evidencien fermentación avanzada o hidroximetilfurfural encima de lo establecido, conforme lo dispuesto en normas complementarias.

Art. 504. Para efecto de las infracciones previstas en este Decreto, las materias-primas y los productos pueden ser considerados alterados o falsificados.

Párrafo único. Son considerados falsificados las materias-primas o los productos que presenten adulteraciones o falsificaciones, conforme dispuesto a seguir:

I - adulteraciones:

a) las materias-primas y los productos que hayan sido privados parcial o totalmente de sus componentes característicos en razón de la sustitución por otros inertes o extraños, no cumpliendo lo dispuesto en la legislación específica;

- b) las materias-primas y os productos con adición de ingredientes, de aditivos, de coadyuvantes de tecnología o de sustancias de cualquier naturaleza con el objetivo de disimular o de ocultar alteraciones, deficiencias de calidad de la materia-prima, defectos en la elaboración o de aumentar el volumen o el peso del producto;
- c) los productos que en la manipulación o en la elaboración hayan sido empleados materias-primas o ingredientes impropios o que no cumplan lo dispuesto en el RTIQ o en la formulación indicada en el registro del producto;
- d) los productos en que hayan sido empleados ingredientes, aditivos o coadyuvantes de tecnología diferentes de aquellos expresados en la formulación original o sin previa autorización del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal; o
- e) los productos que sufran alteraciones en la fecha de fabricación, en la fecha o en el plazo de validez;

II - falsificaciones:

- a) cuando hayan sido utilizadas denominaciones diferentes de las previstas en este Decreto, en normas complementarias o en el registro de productos ante el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;
- b) los que hayan sido elaborados, fraccionados o reenvasados, expuestos o no al consumo, con la apariencia y las características generales de otro producto registrado en el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal y que se denominen como este, sin que lo sea;
- c) Cuando el rótulo del producto contenga textos, grabaciones o cualquier expresión que induzca al consumidor al error o confusión en cuanto al origen, a la naturaleza o a la calidad del producto o le atribuya calidad terapéutica o medicamentosa;
- d) los que hayan sido elaborados de especie diferente de la declarada en el rótulo o divergente de la indicada en el registro do producto; o
- e) los que no hayan sufrido el procesamiento especificado en su registro, expuestos o no al consumo, y que estén indicados como un producto procesado.

Art. 505. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento establecerá, en normas complementarias, los criterios de destino de materias-primas y de productos considerados impropios para el consumo humano, en la forma en que se presenten, incluidos su inutilización o su aprovechamiento condicional, cuando sea técnicamente viable.

Art. 506. En los casos previstos en el art. 496, independientemente de la penalidad administrativa aplicable, pueden ser adoptados los siguientes procedimientos:

I - en los casos de aprehensión, después de la reinspección completa, las materias-primas y los productos pueden ser condenados o puede ser autorizado su aprovechamiento condicional para la alimentación humana, conforme lo dispuesto en normas complementarias; y

II - en los casos de condena, puede ser permitido el aprovechamiento de las materias-primas y de los productos para fines no comestibles.

CAPÍTULO III

DE LAS SANCIONES

Art. 507. Las sanciones a ser aplicadas por la autoridad competente tendrán naturaleza pecuniaria o consistirán en obligación de hacer o de no hacer, asegurando los derechos de defensa legal y contradictoria.

Art. 508. Sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales aplicables, la infracción a lo dispuesto en este Decreto o en normas complementarias referentes a los productos de origen animal, considerando su naturaleza y su gravedad, acarreará, individual o acumulada, las siguientes sanciones:

I - advertencia, cuando el infractor fuera primario y no hubiera actuado con dolo o mala fe;

II - multa, en los casos no comprendidos en el inciso I, teniendo como valor máximo el correspondiente al valor fijado en legislación específica, observando las siguientes gradaciones:

a) para infracciones leves, multa de diez a veinte por ciento del valor máximo;

b) para infracciones moderadas, multa de veinte a cuarenta por ciento del valor máximo;

c) para infracciones graves, multa de cuarenta a ochenta por ciento del valor máximo; y

d) para infracciones gravísimas, multa de ochenta a cien por ciento del valor máximo;

III - incautación o condena de las materias-primas y de los productos de origen animal, cuando no presenten condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para el fin al que se destinan, o fueran adulterados;

IV - suspensión de actividad, cuando causen riesgo o amenaza de naturaleza higiénico-sanitaria o cuando obstaculicen la acción fiscalizadora;

V - interdicción total o parcial del establecimiento, cuando la infracción consista en la adulteración o falsificación habitual del producto o cuando se verifica, mediante inspección técnica realizada por la autoridad competente, la inexistencia de condiciones higiénico-sanitarias adecuadas; y

VI - cancelación de registro o de la relación del establecimiento.

§ 1º Las multas previstas en el inciso II del epígrafe serán agravadas hasta el grado máximo, en los casos de artificio, engaño, simulación, desacato, obstaculización o resistencia a la acción fiscal.

§ 2º La interdicción o la suspensión pueden ser levantadas después del cumplimiento de las exigencias que las motivaron, excepto en los casos previstos en el art. 517.

§ 3º Si la interdicción total o parcial no fuera levantada, en los términos del § 2º, después de doce meses, será cancelado el registro o la relación del establecimiento.

Art. 509. Para fines de aplicación de la sanción de multa de que trata el inciso II del art.508, son consideradas:

I - infracciones leves las comprendidas en los incisos I a VII del epígrafe del art. 496;

II - infracciones moderadas las comprendidas en los incisos VIII a XVI del epígrafe art. 496;

III - infracciones graves las comprendidas en los incisos XVII a XXIII del epígrafe art. 496; y

IV - infracciones gravísimas as comprendidas en los incisos XXIV a XXXI del epígrafe art. 496.

§ 1º Las infracciones clasificadas como leves, moderadas o graves podrán recibir graduación superior, en los casos en que la falta cometida implique riesgo a la salud o a los intereses de los consumidores, o, aun, por las sucesivas reincidencias.

§ 2º A los que cometieren otras infracciones previstas en este Decreto o en las normas complementarias, será aplicada multa en el valor comprendido entre veinte e cien por ciento del valor máximo de la multa, de acuerdo con la gravedad de la falta y con las circunstancias atenuantes y agravantes previstas en el art. 510.

Art. 510. Para efecto de la fijación de los valores de la multa de que trata el inciso II del epígrafe art. 508, serán considerados, además de la gravedad del hecho, en vista de sus consecuencias para la salud pública y para los intereses del consumidor, los antecedentes del infractor y las circunstancias atenuantes e agravantes.

§ 1º Son consideradas circunstancias atenuantes:

- I - el infractor ser primario;**
- II - la acción del infractor de no haber sido fundamental para la consecución del hecho;**
- III - el infractor, espontáneamente, procurar aminorar o reparar las consecuencias del hecho lesivo que le fuera imputado;**
- IV - la infracción cometida si se configura como sin dolo o sin mala fe;**
- V - la infracción haber sido cometida accidentalmente;**
- VI - la infracción no acarrear ventaja económica para el infractor; o**
- VII - la infracción no afecta la calidad do producto.**

§ 2º Son consideradas circunstancias agravantes:

- I - el infractor ser reincidente;**
- II - el infractor haber cometido la infracción con el objeto de obtener cualquier tipo de ventaja;**
- III - el infractor no tomar providencias para evitar el hecho, aun siendo consciente de su nocividad para la salud pública;**
- IV - el infractor haber coaccionado a otros para la ejecución material de la infracción;**
- V - la infracción tener consecuencia dañina para la salud pública o para el consumidor;**
- VI - el infractor haber obstaculizado o impedido la acción de fiscalización o de inspección;**
- VII - el infractor haber actuado con dolo o con mala fe; o**
- VIII - el infractor haber incumplido las obligaciones de depositario relativas a la guarda del producto.**

§ 3º En la hipótesis de haber concurso de circunstancias atenuantes e agravantes, la aplicación de la pena debe ser considerada en razón de las que sean preponderantes.

§ 4º Existe reincidencia cuando el infractor comete nueva infracción después del tránsito en juzgado de decisión administrativa que lo haya condenado por infracción anterior, pudiendo ser genérica o específica.

§ 5º La reincidencia genérica se caracteriza por el cometimiento de nueva infracción y la reincidencia específica se caracteriza por la repetición de la infracción anteriormente cometida.

§ 6º Para efecto de reincidencia, no prevalece la condena anterior si entre la fecha del cumplimiento o de la extinción de la sanción administrativa y la fecha de la infracción posterior hubiera transcurrido más de cinco años, pudiendo una norma específica reducir ese tiempo.

§ 7º cuando la misma infracción fuera objeto de encuadramiento en más de un dispositivo de este Decreto, prevalece para efecto de castigo el encuadramiento más específico en relación al más genérico.

Art. 511. Las multas a que se refiere este Capítulo no exceptúan al infractor de la aprehensión o de la inutilización del producto, de la interdicción total o parcial de las instalaciones, de la suspensión de actividades, de la cancelación del registro o de la relación del establecimiento o de la acción criminal, cuando tales medidas cubrieran.

§ 1º La cancelación de la relación será aplicada por el jefe del servicio de inspección de productos de origen animal en la unidad de la federación a la cual está subordinado el establecimiento.

§ 2º La cancelación del registro del establecimiento cabe al Director del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal.

Art. 512. Determinándose en el mismo proceso administrativo la práctica de dos o más infracciones, las sanciones serán aplicadas acumulativamente para cada disposición infringida.

Art. 513. Para fines de aplicación de las sanciones de que trata el inciso III del epígrafe art. 508, será considerado que las materias primas y los productos de origen animal no presentan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para el fin a que se destinan o que se encuentran adulterados, sin perjuicio de otras previsiones de este Decreto, cuando el infractor:

I - altere o falsifique cualquier materia-prima, ingrediente o producto de origen animal;

II - despache materias-primas, ingredientes, productos o envases almacenados en condiciones inadecuadas;

III - utilice productos con plazo de validez vencido, coloque en los productos nuevas fechas después de expirado el plazo o coloque fecha posterior a la fecha de fabricación del producto;

IV - produzca o despache productos que representen riesgo a la salud pública;

V - produzca o despache, para fines comestibles, productos que sean impropios al consumo humano;

VI - utilice materias-primas y productos condenados o no inspeccionados en la preparación de productos utilizados en la alimentación humana;

VII - elabore productos que no atiendan a lo dispuesto en legislación específica o a los procesos de fabricación, formulación y composición registrados por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal; o

VIII - utilice, sustituya, sustraiga o remueva, total o parcialmente, materia-prima, producto, rótulo o envase, incautados por el SIF y mantenidos bajo guarda del establecimiento.

§ 1º Cabe al infractor asumir con los eventuales costos de remoción, de transporte e de destrucción de los productos condenados.

§ 2º Cabe al infractor asumir con los eventuales costos de remoción y de transporte de los productos incautados y perdidos en favor de la Unión que serán destinados a los programas de seguridad alimentaria y combate al hambre, en los términos del § 4º del art. 2º de la Ley Nº 7.889, de 1989.

Art. 514. Para fines de aplicación de la sanción de que trata el inciso IV del epígrafe del art. 508, caracterizan actividades de riesgo o situaciones de amenaza de naturaleza higiénico-sanitaria, sin perjuicio de otras previsiones de este Decreto:

I - desobediencia o inobservancia a las exigencias sanitarias relativas al funcionamiento y a la higiene de las instalaciones, de los equipos, de los utensilios y de los trabajos de manipulación y de preparación de materias-primas y productos;

II - omisión de elementos informativos sobre la composición centesimal y tecnológica del proceso de fabricación;

III - alteración o falsificación de cualquier materia-prima, ingrediente o producto de origen animal;

IV - despacho de materias-primas, ingredientes, productos o envases almacenados en condiciones inadecuadas;

V - recepción, utilización, transporte, almacenamiento o despacho de materia-prima, ingrediente o producto desprovisto de comprobante de su procedencia;

VI - simulación de la legalidad de materias-primas, ingredientes o productos de origen desconocido;

VII - utilización de productos con plazo de validez vencido, colocado en los productos de nuevas fechas después de expirado el plazo o colocado de fecha posterior a la fecha de fabricación del producto;

VIII - producción o despacho de productos que representen riesgo a la salud pública;

IX - producción o despacho, para fines comestibles, de productos que sean impropios al consumo humano;

X - utilización de materias-primas y de productos condenados o no inspeccionados en la preparación de productos utilizados en la alimentación humana;

XI -- utilización de proceso, sustancia, ingredientes o aditivos que no cumplan a lo dispuesto en la legislación específica;

XII - utilización, sustitución, sustracción o remoción, total o parcial, de materia-prima, producto, rótulo o envase, incautados por el SIF y mantenidos bajo guarda del establecimiento;

XIII - prestación o presentación de informaciones, declaraciones o documentos falsos o inexactos ante el órgano fiscalizador, referente a la cantidad, calidad y procedencia de las materias-primas, de los ingredientes y de los productos o cualquier retención de información que interese, directa o indirectamente, al Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento y al consumidor;

XIV - alteración, fraude, adulteración o falsificación de registros sujetos a la verificación por el SIF;

XV - incumplimiento de los plazos establecidos en sus programas de autocontrol, así como en los documentos expedidos al SIF, en cumplimiento a planes de acción, fiscalizaciones, multas, citaciones o notificaciones;

XVI - exceder de la capacidad máxima de abate, de industrialización, de beneficio o de almacenamiento;

XVII - no presentar documentos que sirvan como base para la comprobación de la higiene al Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de los productos expedidos, en cumplimiento a la solicitud, citación o notificación;

XVIII - adquisición, manipulación, despacho o distribución de productos de origen animal originarios de establecimiento no registrado o en relación en el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento o que no conste en el registro general del Sistema Brasileiro de Inspección de Productos de Origen Animal; o

XIX - no realización de recojo de productos que puedan incurrir en riesgo a la salud o a los intereses del consumidor.

Art. 515. Para fines de aplicación de la sanción de que trata el inciso IV del art. 508, caracterizan impedimento a la acción fiscalizadora, sin perjuicio de otras previsiones de este Decreto, cuando el infractor:

I - obstaculiza la acción de servidor do Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento en el ejercicio de sus funciones, con el objeto de dificultar, retardar, impedir, restringir o burlar los trabajos de fiscalización;

II - desacatar, intimidar, amenazar, agredir, intentar sobornar al servidor del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento;

III - omitir elementos informativos sobre composición centesimal y tecnológica del proceso de fabricación;

IV - simular la legalidad de materias-primas, de ingredientes o de productos de origen desconocido;

V - construir, ampliar o reformar instalaciones sin previa aprobación del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal;

VI - utilizar, substituir, sustraer o remover, total o parcialmente, materia-prima, producto, rótulo o envase, incautados por el SIF y mantenidos bajo guarda del establecimiento;

VII - prestar o presentar informaciones, declaraciones o documentos falsos o inexactos ante el órgano fiscalizador, referente a la cantidad, calidad y procedencia de las materias-primas, de los ingredientes y de los productos, o cometer cualquier retención de información que, directa o

indirectamente, interese al Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento y al consumidor;

VIII - falsificar documentos oficiales;

IX - falsificar registros sujetos a la verificación por el SIF;

X - no cumplir los plazos establecidos en sus programas de autocontrol, así como en los documentos expedidos al SIF, en cumplimiento a planes de acción, fiscalizaciones, multas, citaciones o notificaciones;

XI - despachar para el comercio internacional productos elaborados sin cumplir lo dispuesto en las normas complementarias relativas a la exportación de productos de origen animal; o

XII - no realizar el recojo de productos que puedan incurrir en riesgo a la salud o a los intereses del consumidor.

Art. 516. Para fines de aplicación de la sanción de que trata el inciso V del epígrafe art. 508, caracterizan la inexistencia de condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, sin perjuicio de otras previsiones de este Decreto, cuando ocurre:

I - desobediencia o inobservancia a las exigencias sanitarias relativas al funcionamiento y a la higiene de las instalaciones, equipos y utensilios, así como de los trabajos de manipulación y de preparación de materias-primas y productos; o

II - incumplimiento de los plazos establecidos en sus programas de autocontrol, así como en los documentos expedidos al SIF, en cumplimiento a planes de acción, fiscalizaciones, multas, citaciones o notificaciones relativas al mantenimiento o higiene de las instalaciones.

Art. 517. Las sanciones de interdicción total o parcial del establecimiento debido a adulteración o falsificación habitual del producto, o de suspensión de actividades originadas de la obstaculización a la acción fiscalizadora, serán aplicadas por el período mínimo de siete días, lo cual podrá ser incrementado a quince, treinta o sesenta días, teniendo en cuenta el histórico de infracciones, las sucesivas reincidencias y las demás circunstancias agravantes previstas en el art. 510.

Art. 518. Caracterizase la habitualidad en la adulteración o en la falsificación de productos cuando constatada la misma infracción por tres veces, consecutivas o no, dentro del período de doce meses.

Art. 519. Las sanciones de cancelación de registro o de la relación del establecimiento deben ser aplicadas en los casos de:

I - reincidencia en la práctica de las infracciones de mayor gravedad previstas en este Decreto o en normas complementarias;

II - reincidencia en infracción cuya penalidad haya sido a interdicción del establecimiento o la suspensión de actividades, en los períodos máximos fijados en el art. 517; o

III - en el levantamiento de la interdicción del establecimiento después de transcurridos los doce meses.

CAPÍTULO IV

DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Art. 520. El incumplimiento a las disposiciones de este Decreto y a las normas complementarias será determinado en proceso administrativo debidamente instruido, iniciado con la redacción del auto de infracción.

Art. 521. El acta de infracción será redactada por el Auditor Fiscal Federal Agropecuario que hubiera constatado la infracción, en el lugar donde fue comprobada la irregularidad o en el órgano de fiscalización del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 522. El acta de infracción debe ser clara y precisa, sin borrones ni enmiendas, y debe describir la infracción cometida y la base legal infringida.

Art. 523. El acta de infracción será redactada en modelo propio a ser establecido por el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 524. La firma y fecha consignadas en el acta de infracción por parte del infractor, al recibir su copia, caracteriza citación válida para todos los efectos legales.

§ 1º Cuando el infractor se recusa de firmar el acta de infracción, el hecho debe ser consignado en la propia acta de infracción.

§ 2º La notificación expresa del acta de infracción debe ocurrir personalmente, por vía postal, con acuse de recibo - AR, por cable u otro medio que asegure la notificación del interesado.

Art. 525. La defensa del infractor debe ser presentada por escrito, en portugués y protocolizada en la representación del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento más próxima a la Unidad de la Federación donde ocurrió la infracción, en el plazo de diez días siguientes a la fecha de la notificación oficial.

Art. 526. El Servicio de Inspección de Productos de Origen Animal en la Unidad de la Federación de jurisdicción de la ocurrencia de la infracción, luego de unirse al proceso la defensa o el término de rebeldía, debe instruirlo con el

informe y el Jefe de ese Servicio debe proceder al juzgamiento en primera instancia.

Art. 527. Del juzgamiento en primera instancia, cabe el recurso, en cara a las razones de legalidad y del mérito, en el plazo de diez días, contado desde la fecha de notificación o de la fecha de divulgación oficial de la decisión.

Párrafo único. El recurso oportuno podrá, a criterio de la autoridad juzgadora, tener efecto suspensivo sobre la penalidad aplicada y debe ser dirigido a la autoridad que dictó la decisión, la cual, si no la reconsidera, enviará el proceso administrativo al Director del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, para proceder al juzgamiento en segunda instancia.

Art. 528. La autoridad competente para decidir el recurso en segunda y última instancia es el Director del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, respetando los plazos y procedimientos previstos para la interposición de recurso en la instancia anterior.

Art. 529. El no pago del valor de la multa en el plazo de treinta días, comprobado en las actas del proceso con sentencia definitiva, implicará el enrutamiento de débito para la inscripción en deuda pendiente de la Unión.

Art. 530. Se hará de conocimiento público de los productos y de los establecimientos que incurrieren en adulteración o falsificación comprobadas en procesos con sentencia definitiva en el ámbito administrativo.

Párrafo único. También puede ser divulgado el pago de productos que coloquen en riesgo la salud o los intereses del consumidor.

Art. 531. La emisión del acta de infracción no exime al infractor del cumplimiento de la exigencia que la ha motivado.

TÍTULO XII

DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

Art. 532. El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal y el órgano regulador de salud deben actuar en conjunto para la definición de los procedimientos de inspección y fiscalización de los productos alimenticios que contengan productos de origen animal en diferentes proporciones y que no permitan su encuadramiento clásico como un producto de origen animal, a fin de asegurar la identidad, la calidad y los intereses de los consumidores.

Párrafo único. Los procedimientos de que trata el epígrafe incluyen la actuación conjunta en los procedimientos de importación o exportación de los

productos alimenticios y de certificación sanitaria internacional de estos productos.

Art. 533. Las etiquetas de los productos importados ya registrados en lengua extranjera que utilizan etiquetas adhesivas con traducción en portugués de las informaciones obligatorias pueden ser utilizadas hasta el final de la validez de su registro.

Art. 534. Serán instituidos, en el ámbito del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, comités técnico-científicos de carácter consultivo, sin cargo de remuneración, para tratar de asuntos inherentes a la inspección industrial y sanitaria de productos de origen animal.

Párrafo único. La composición del comité y la designación de los integrantes serán definidas en acto del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

Art. 535. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento podrá adoptar procedimientos complementarios de inspección y fiscalización derivados de la existencia o sospecha de:

I - enfermedades, exóticas o no;

II - brotes; o

III - cualquier otro evento que pueda comprometer la salud pública y la salud animal.

Párrafo único. Cuando, en las actividades de fiscalización e inspección sanitaria, hubiera sospecha de enfermedades infectocontagiosas de notificación inmediata, el SIF debe notificar al servicio oficial de salud animal.

Art. 536. Los casos omisos o las dudas que se suscitaren en la ejecución de este Decreto serán resueltos por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, con base en informaciones técnico-científicas.

Art. 537. Las sanciones aplicadas, después del juicio administrativo, serán consideradas para la determinación de la reincidencia en relación al hecho practicado a partir de la vigencia de este Decreto.

Art. 538. Los establecimientos registrados o en relación en el Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento tendrán el plazo de un año, contado desde la fecha de entrada en vigor, para adecuarse a las disposiciones de este Decreto.

Art. 539. El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento expedirá normas complementarias necesarias para la ejecución de este Decreto.

Art. 540. Las normas complementarias existentes permanecen en vigor, siempre que no contraríen lo dispuesto en este Decreto.

Art. 541. Quedan derogados:

- I - el Decreto nº 30.691, de 29 de marzo de 1952;**
- II - el Decreto nº 39.093, de 30 de abril de 1956;**
- III - el Decreto nº 1.255, de 25 de junio de 1962;**
- IV - el Decreto nº 56.585, de 20 de julio de 1965;**
- V - el Decreto nº 1.236, de 2 de setiembre de 1994;**
- VI - el Decreto nº 1.812, de 8 de febrero de 1996;**
- VII - el Decreto nº 2.244, de 4 de junio de 1997;**
- VIII - el Decreto nº 6.385, de 27 de febrero de 2008;**
- IX - el art. 3º del Decreto nº 7.216, de 17 de junio de 2010;**
- X - el Decreto nº 8.444, de 6 de mayo de 2015; y**
- XI - el Decreto nº 8.681, de 23 de febrero de 2016.**

Art. 542. Este Decreto entra en vigor a partir de su publicación.

Brasilia, 29 de marzo de 2017; 196º da Independencia e 129º da República.