

**Presidência da República
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos**

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020

Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, **caput**, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989,

DECRETA:

Art. 1º O [Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017](#), passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 1º

.....

[§ 3º](#) Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. do federalismo;
2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e
4. do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência; e

b) pelos princípios contidos:

1. na [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#);
2. na [Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019](#); e
3. na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#); e

II - terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.” (NR)

“Art. 2º

§ 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na [Lei nº 1.283, de 1950](#), e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional.

.....” (NR)

“Art. 10.

.....

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXIII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção federal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

XXIV - auditoria de unidade descentralizada - procedimento técnico-administrativo conduzido por equipe composta por servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e liderada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de apurar o desempenho do serviço e que poderá incluir auditorias por amostragem em estabelecimentos registrados;

XXV - central de certificação - unidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento apta a emitir certificados sanitários nacionais ou internacionais, guias de trânsito e outros documentos definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do referido Ministério, para respaldar o trânsito nacional ou internacional de produtos de origem animal;

XXVI - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXVII - descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVIII - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXIX - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XXX - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXXI - recomendações internacionais - normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do **Codex Alimentarius** da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e

XXXII - serviço de inspeção federal - SIF - unidade técnico-administrativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.” (NR)

“Art. 11. A inspeção federal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção federal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante mortem e post mortem**, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14.

§ 2º A inspeção federal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.” (NR)

“Art. 12.

.....

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

.....

Parágrafo único. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção federal, nas unidades locais e nas unidades descentralizadas, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o **caput** e o art. 11.” (NR)

“Art. 17.

.....

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.” (NR)

“Art. 18.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o **caput** assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no § 2º do art. 313 pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades.” (NR)

“Art. 19.

.....

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

.....” (NR)

“Art. 20.

.....

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

.....

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.” (NR)

“Art. 21.

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.” (NR)

“Art. 22.

II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

.....” (NR)

“Art. 23.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

.....

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de **kits** ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.” (NR)

“Art. 28. Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I- depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria **in loco** do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária; e

IV - concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no **caput** serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

I- abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

III - barco-fábrica;

IV - abatedouro frigorífico de pescado;

V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

VI - estação depuradora de moluscos bivalves;

VII - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

VIII - granja leiteira; e

IX - unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do **caput**.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para atendimento do disposto neste artigo.

§ 4º Ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro previstos no § 2º para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas.” (NR)

“Art. 30. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território nacional.” (NR)

“Art. 31. O título de registro emitido pelo Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o **caput**, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do **caput** do art. 12, pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.” (NR)

“Art. 32. O título de relacionamento do estabelecimento emitido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado é o documento hábil para autorizar o início das atividades de reinspeção de produtos de origem animal importados e poderá ser emitido em formato digital.

Parágrafo único. O número do relacionamento do estabelecimento será:

- I - único para cada Estado ou Distrito Federal;
 - II - indicado pela sigla do Estado ou do Distrito e o número do relacionamento.”
- (NR)

“Art. 33. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos

funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28; e

II - atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 28.” (NR)

“Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

.....” (NR)

“Art. 35.

§ 2º O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.” (NR)

“Art. 37. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.” (NR)

“Art. 38. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

II - registro e relacionamento de estabelecimentos; e

III - cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimentos.” (NR)

“Art. 39.

.....

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

a) planos de ação;

b) intimações; ou

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.” (NR)

[“Art. 41.](#) Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I - o projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28; ou

II - a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28.

.....” (NR)

“Art. 42.

.....

[XXII -](#) água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

.....

[XXVIII -](#) sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

.....” (NR)

“Art. 46.

.....

[Parágrafo único.](#) Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.” (NR)

[“Art. 51.](#) Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

.....” (NR)

“Art. 55.

.....

[§ 2º](#) Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.” (NR)

[“Art. 66-A.](#) O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 66 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.” (NR)

“Art. 73.

.....

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **post mortem**, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

.....

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIF; e

b) o projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28;

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIF a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

.....

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

.....

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIF:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção.

.....

§ 3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do **caput** poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos termos do disposto nas normas complementares, para atendimento às exigências específicas de mercados importadores.

.....” (NR)

“Art. 74.

.....

§ 2º-A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

.....” (NR)

“Art. 75.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.” (NR)

“Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIF, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.” (NR)

“Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF.

.....

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de:

I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e

II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.” (NR)

“Art. 80. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.” (NR)

“Art. 81.

.....

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.” (NR)

“Art. 84. Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

.....” (NR)

“Art. 84-A. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.” (NR)

“Art. 85. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIF.” (NR)

“Art. 87.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIF.” (NR)

“Art. 99.
.....

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

.....” (NR)

“Art. 100. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.” (NR)

“Art. 107. O SIF deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.” (NR)

“Art. 113. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.” (NR)

“Art. 117. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIF poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.” (NR)

“Art. 120. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esola e desossa das espécies de abate.

.....” (NR)

“Art. 121.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte.” (NR)

“Art. 132. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIF disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.” (NR)

“Art. 137.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o **caput**, os casos de:

.....” (NR)

“Art. 138.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

.....” (NR)

“Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 1º-A As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

.....” (NR)

“Art. 165. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

.....” (NR)

“Art. 172. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção **ante mortem** e **post mortem**, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

.....” (NR)

“Art. 175. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

.....

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIF.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.” (NR)

“Art. 175-A. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção.” (NR)

“Art. 185.

§ 1º

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

.....

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

.....” (NR)

“Art. 190-A. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.” (NR)

“Art. 198. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.” (NR)

“Art. 204-A. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.” (NR)

“Art. 204-B. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.” (NR)

“Art. 204-C. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.”

“CAPÍTULO I-A

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 205.

.....” (NR)

[“Art. 207-A.](#) O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.” (NR)

[“Art. 207-B.](#) Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIF, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput**:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.” (NR)

[“Art. 209.](#) Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

.....” (NR)

“Art. 210.

.....

[§ 3º](#) Os pescados de que tratam os incisos de I a III do **caput** devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

.....” (NR)

“Art. 212.

[Parágrafo único.](#) A verificação de que trata o **caput** deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.” (NR)

[“Art. 213.](#) É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o **caput**; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o **caput**.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o **caput** deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.” (NR)

“[Art. 214.](#) É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.” (NR)

“Art. 216.

[§ 1º](#) Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família **Anisakidae**, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o **caput** e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.” (NR)

“[Art. 217.](#) O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.” (NR)

“[Art. 219-A.](#) O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.” (NR)

“[Art. 223.](#) Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

.....” (NR)

“Art. 243.

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

.....

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.” (NR)

“Art. 245.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

.....

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 483, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.” (NR)

“Art. 247.

.....

II - contagem padrão em placas - CPP;

.....” (NR)

“Art. 248.

I -

.....

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

.....

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

.....” (NR)

“Art. 250.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 249 pode ser beneficiado.

.....” (NR)

“Art. 255.

.....

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

.....” (NR)

“Art. 258. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I- conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II- conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

IV- estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius);

.....

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7º C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.” (NR)

“Art. 267. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.” (NR)

“Art. 267-A. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.” (NR)

“Art. 292.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de **Clostridium botulinum**.” (NR)

“Art. 295.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.” (NR)

“Art. 308-A. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.” (NR)

“Art. 308-B. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.” (NR)

“Art. 313.

.....

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.” (NR)

“Art. 322. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o **caput**, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;

II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV - os insumos laboratoriais;

V - os produtos para saúde;

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII -os produtos gordurosos;

VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis;

X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza;

XII - a cola animal;

XIII - o couro e produtos derivados; e

XIV - os produtos químicos.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no **caput** e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.” (NR)

§ 4º Não se incluem na definição do **caput** os produtos de que trata o inciso II do **caput** cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.” (NR)

“Art. 324.

.....

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 129 e art. 493.

§ 3º Aplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 481.” (NR)

Art. 325. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.” (NR)

[“Art. 330.](#) Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.” (NR)

[“Art. 333.](#) Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.” (NR)

“Art. 334.

[Parágrafo único.](#) A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.” (NR)

“Art. 335.

.....

[§ 2º](#) É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

[§ 3º](#) É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

[§ 4º](#) O produto de que trata o [§ 2º](#) será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o [§ 3º](#) será denominado peixe salmourado congelado.” (NR)

[“Art. 379.](#) Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.” (NR)

[“Art. 383.](#) Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

.....” (NR)

[“Art. 385-A.](#) O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.” (NR)

[“Art. 427.](#) Todo produto de origem animal comestível produzido no País ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem

Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

.....” (NR)

“Art. 427-A. O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro será concedido de forma automática, mediante depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o **caput**, nos seguintes casos:

I - produtos regulamentados; e

II - produtos destinados exclusivamente à exportação.

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.” (NR)

“Art. 427-B. Os produtos definidos nos art. 308-A, art. 308-B, art. 322, art. 410, art. 416, art. 418, art. 420, art. 422 e art. 423 são isentos de registro.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e certificação sanitária dos produtos tratados neste artigo para o atendimento às exigências de exportação.” (NR)

“Art. 428.

.....

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

.....” (NR)

“Art. 429.

§ 1º

.....

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

.....” (NR)

“Art. 431. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.” (NR)

“Art. 437. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

.....” (NR)

“Art. 439. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

.....

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.” (NR)

“Art. 442. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.” (NR)

“Art. 443.

.....

VII - prazo de validade e identificação do lote;

.....

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

.....

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do **caput**.” (NR)

“Art. 444. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.” (NR)

[“Art. 446-A.](#) É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o **caput**, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.” (NR)

[“Art. 446-B.](#) Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o **caput** e observado o disposto no art. 446, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.” (NR)

[“Art. 446-C.](#) O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do **caput** do art. 10.

Parágrafo único. As informações de que trata o **caput** não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 446-B.” (NR)

[“Art. 447.](#) O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do **caput**, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do **caput** do art. 443 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.” (NR)

“Art. 455.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos condimentos e às especiarias.” (NR)

“Art. 458. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.” (NR)

“Art. 467.

.....

II -

.....

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

.....

IV -

a)

.....

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

.....

VII -

.....

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

.....

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.” (NR)

“Art. 470.

.....

§ 3º

.....
III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.” (NR)

“Art. 474.

.....
§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

.....” (NR)

“Art. 474-A. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o **caput**, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.” (NR)

“Art. 474-B. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o **caput** o disposto nos § 1º e § 2º do art. 525, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.” (NR)

“Art. 480.

Parágrafo único.

.....

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;

.....
V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

.....” (NR)

“Art. 481. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIF.

.....” (NR)

“Art. 482. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso XVI do **caput** do art. 73.” (NR)

“Art. 482-A. As disposições dos art. 481 e art. 482 não se aplicam aos produtos de origem animal importados não internalizados, cuja destinação observará o disposto no art. 489.” (NR)

“Art. 482-B. A reinspeção de produtos de origem animal nacionais que tenham sido exportados e retornarem ao Brasil, por processo regular de importação, será realizada obrigatoriamente em estabelecimento sob SIF.” (NR)

“Art. 482-C. A critério do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em casos de emergência sanitária ou de desabastecimento, por tempo determinado, poderá ser autorizado que a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados seja realizada em estabelecimentos registrados ou relacionados, observado o disposto no art. 487.” (NR)

“Art. 484. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção federal, quando devidamente registrados ou isentos de registro:

I - têm livre comércio em território nacional, observadas:

a) as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

b) as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares;

e

II - podem ser objeto de comércio internacional para países que não possuem requisitos sanitários específicos.

.....” (NR)

“Art. 487.

.....

II - reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional, exceto nas hipóteses dos art. 482-B e art. 482-C.

.....

§ 2º A critério do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a reinspeção de matérias-primas e de produtos de origem animal importados pode ser dispensada e sua circulação fica autorizada após a fiscalização de que trata o inciso I do **caput**, observado o disposto no art. 479.” (NR)

“Art. 489.

.....

§ 4º A internalização de produtos de que trata o **caput** poderá ser autorizada para a realização de correção dos dados apostos na rotulagem, especificamente em relação ao importador, quando tecnicamente cabível, exclusivamente em estabelecimento sob SIF.” (NR)

“Art. 490. Os certificados sanitários nacionais ou internacionais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o **caput** serão definidos em normas complementares.

§ 2º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do art. 322.

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para emissão e controle da emissão dos documentos de que trata o **caput**.

§ 4º Os certificados sanitários nacionais ou internacionais e as guias de trânsito poderão ser emitidas:

I - pelos serviços de inspeção de produtos de origem animal;

I - pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária internacional; e

III - pelas centrais de certificação definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.” (NR)

“Art. 491. Os certificados sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser redigidos em vernáculo e em idioma aceito pelo país de destino.

.....

§ 2º Ao solicitar a emissão de certificado sanitário para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, o estabelecimento deve apresentar:

I - a declaração de conformidade de que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador; e

II - a documentação comprobatória de respaldo da certificação, conforme estabelecido em normas complementares.” (NR)

“Art. 493. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIF e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do **caput**, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 3º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

§ 4º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de **post mortem** do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o **caput** fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 490 emitida pelo estabelecimento.” (NR)

“Art. 495. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 475.

.....

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.” (NR)

“Art. 495-A. O SIF poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o **caput** serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 475.” (NR)

“Art. 496.

L- construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

.....

VII- expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

.....

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIF relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

.....

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII- sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor;

.....
XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

.....
XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;

.....
XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

.....
XXXI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares;

XXXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXXIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVIII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXXIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XL - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XLI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XLII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em

decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLIV - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.” (NR)

“Art. 497.
.....

II - apresentem-se adulterados;

.....” (NR)

“Art. 504. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de

Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.” (NR)

“Art. 505. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o **caput** não forem editadas, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 172 e o art. 204-C.” (NR)

“Art. 508.

.....

II -

a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;

.....

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do **caput** e a interdição de que trata o inciso V do **caput** serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A.

.....

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do **caput** poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495.” (NR)

“Art. 508-A. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do **caput** do art. 508 e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.” (NR)

“Art. 509.

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do **caput** do art. 496;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do **caput** do art. 496;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do **caput** do art. 496; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do **caput** do art. 496.

.....

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510.” (NR)

“Art. 510.

§ 1º

I - o infrator ser primário na mesma infração;

.....

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do **caput** do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º

I - o infrator ser reincidente específico;

.....

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.” (NR)

“Art. 511.”

§ 1º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.

.....” (NR)

“Art. 512. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.” (NR)

“Art. 513. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do **caput** do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 504.

.....” (NR)

“Art. 514. A sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 508 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

.....

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

.....

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou por produtos novos prazos depois de expirada a validade;

.....

X - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

.....

XIII - prestação ou apresentação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIV - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIF;

.....

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XX - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXI - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XXII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XXIII - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXIV - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.” (NR)

“Art. 515. A sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 508 será aplicada, nos termos do disposto no art. 517, quando o infrator:

.....

XII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XIII - prestar ou apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento informações, declarações ou documentos falsos;

XIV - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XV - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do **caput** do art. 508 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 517, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embarço à ação fiscalizadora:

I- não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - expedição para o comércio internacional de produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;

III - prestação ou apresentação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

IV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

V - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VI - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor.” (NR)

“Art. 517. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no **caput** terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o **caput**, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o **caput** abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o **caput** será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o **caput** tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.” (NR)

“Art. 517-A. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza

higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o **caput** será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o **caput** será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.” (NR)

Art. 518. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.” (NR)

“Art. 521.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.”
(NR)

“Art. 524.

.....

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da certificação supre a falta ou a irregularidade.” (NR)

“[Art. 525](#). A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mais próxima junto à unidade da federação onde ocorreu a infração, no prazo de dez dias, contado da data da certificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o **caput** será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da certificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.” (NR)

“[Art. 525-A](#). Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após esaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do **caput**, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.” (NR)

“[Art. 526](#). O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da unidade da jurisdição na qual a infração seja constatada, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Chefe do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.” (NR)

“Art. 530.

[Parágrafo único](#). O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.” (NR)

“[Art. 531-A](#). Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.” (NR)

“[Art. 532-A](#). O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

- I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.” (NR)

“[Art. 532-B](#). O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.” (NR)

“[Art. 536](#). Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.” (NR)

“[Art. 538-A](#). O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se adequarão às disposições dos art. 28, art. 84-A, art. 207-A, art. 207-B, art. 219-A, art. 267 e art. 487, no prazo de um ano, contado da data de publicação do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.” (NR)

Art. 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento atualizará e editará as normas complementares necessárias à implementação das alterações promovidas por este Decreto no prazo de 365 dias.

Art. 3º Ficam revogados os seguintes dispositivos do [Decreto nº 9.013, de 2017](#):

I - o [inciso VII do caput do art. 16](#);

II - do art. 21:

a) o [inciso IV caput](#); e

b) o [§ 4º](#);

III - do art. 22:

a) o [inciso I do caput](#); e

b) o [§ 1º](#);

IV - o [Capítulo VII do Título II](#);

V - o [parágrafo único do art. 28](#);

VI - o [§ 1º do art. 35](#);

VII - o [art. 47](#);

VIII - o [art. 79](#);

IX - o [art. 94](#);

X - o [art. 104](#);

XI - o [inciso VI do parágrafo único do art. 137](#);

XII - os [§ 1º a § 3º do art. 165](#);

XIII - os [§ 3º e § 4º do art. 185](#);

XIV - o [parágrafo único do art. 198](#);

XV - o [parágrafo único do art. 204](#);

XVI - o [art. 215](#);

XVII - [§ 2º do art. 240](#);

XVIII - [inciso III do caput do art. 258](#);

XIX - o [parágrafo único do art. 267](#);

XX - o [parágrafo único do art. 322](#);

XXI - o [art. 323](#);

XXII - o [art. 327](#);

XXIII - o [art. 331](#);

XXIV - o [§ 2º do art. 332](#);

XXV - a [Seção II do Capítulo III do Título VI](#);

XXVI - os [§ 2º e § 3º do art. 427](#);

XXVII - o [inciso III do caput do art. 428](#);

XXVIII - o [§ 1º do art. 434](#);

XXIX - o [parágrafo único do art. 442](#);

XXX - o [§ 2º do art. 492](#);

XXXI - o [§ 2º do art. 493](#);

XXXII - o [inciso XXVII do caput do art. 496](#);

XXXIII - os [incisos VI e IX do caput do art. 497](#);

XXXIV - o [inciso I do caput do art. 502](#);

XXXV - o [parágrafo único do art. 504](#);

XXXVI - os [incisos I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII do caput do art. 513](#);

XXXVII - os [incisos IX, XV e XVII do caput do art. 514](#);

XXXVIII - os [inciso V, VII, X e XI do caput do art. 515](#);

XXXIX - o [art. 516](#);

XL - o [inciso I do caput do art. 519](#); e

XLI - o [art. 523](#).

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 18 de agosto de 2020; 199º da Independência e 132º da República.

JAIR MESSIAS BOLSONARO
Tereza Cristina Corrêa da Costa Dias

Este texto não substitui o publicado no DOU de 19.8.2020.