

PORTARIA N° 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

GABINETE DO MINISTRO

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 87, Parágrafo Único, Inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto na Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, alterada pela Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1.255, de 25 de junho de 1952, na Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Portaria MAARA n° 612 de 05 de outubro de 1989, e na Portaria SIPA/SNAD n° 8, de 08 de novembro de 1988, e

Considerando que é necessário e inadiável introduzir modificações racionais e progressivas para que se alcancem avanços em termos higiênicos, sanitários e tecnológicos na distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina e suína, visando principalmente a saúde do consumidor;

Considerando que o produto do abate não deva se deteriorar em razão da manipulação inadequada na cadeia do distribuição, situação que se observa tanto durante o transporte como na descarga no destino final, e que se agrava em função das severas condições de nosso clima, com altas temperaturas na maior parte do ano;

Considerando os diversos níveis de desenvolvimento das diferentes regiões do País, dada a sua extensão, o que torna necessária a implantação paulatina das normas a serem expedidas;

Considerando que o corte de carne bovina, bubalina e suína, assim como a temperatura e a

proteção adequada (acondicionamento) das carnes e miúdos, são aspectos fundamentais para se lograr uma melhor condição higiênico-sanitária no comércio e no consumo desses produtos;

Considerando que as condições acima se constituem em parâmetros de verificação simples, como é o caso da temperatura, o tipo de corte, a proteção (embalagem) e as marcas de identificação, possibilitando um controle eficaz, no comércio varejista das carnes acima mencionadas;

Considerando, ainda, que a evolução do processo tecnológico é necessária à produção animal, à industrialização e à comercialização de carnes, resolve:

ART. 1° - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

§ 1° - As carnes de bovinos e bubalinos, somente poderão ser distribuídas em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas.

§ 2° - A estocagem e a entrega nos entrepostos e nos estabelecimentos varejistas devem observar condições tais que garantam a manutenção em temperatura não superior a sete graus centígrados, no centro da musculatura da peça.

ART. 2° - Todos os cortes deverão ser apresentados à comercialização contendo, as marcas e carimbos oficiais com a rotulagem de identificação.

ART. 3° - Os cortes obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificados, através de rotulagem aprovada pelo órgão competente, na qual constará a identificação de sua classificação e tipificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido.

ART. 4° - A Secretaria de Defesa Agropecuária baixará Instruções necessárias à implantação gradual e paulatina das normas aqui estabelecidas concitando os governos estaduais à adoção de providências no sentido de implementar medidas análogas considerando as atribuições legais pertinentes.

ART. 5° - Fica estabelecido o prazo de 90 (noventa) dias a partir da publicação desta portaria, para edição de ato de aperfeiçoamento do sistema de comercialização.

§ Único - Faculta-se aos setores envolvidos na produção, industrialização, comércio e consumo de carnes bovinas, bubalinas e suínas, a apresentação, nesse prazo, de subsídios ao mencionado ato.

ART. 6° - Esta Portaria entrará em vigor no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

JOSÉ EDUARDO DE ANDRADE VIEIRA

PORTARIA N° 89, DE 15 DE JULHO DE 1996

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

O Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 83 item IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial n° 319, de 06 de maio de 1996 e tendo em vista o disposto na Portaria Ministerial n. 304, de 22 de abril de 1996, alterada pela Portaria Ministerial n. 350, de 21 de junho de 1996, e

Considerando que a Portaria Ministerial n. 304, de 22 de abril de 1996, contempla aspectos fundamentais à manutenção da qualidade higiênico-sanitária das carnes obtidas nos estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial e, ao mesmo tempo, busca a modernização e a racionalização dos sistemas de obtenção, preparação e comercialização de carnes;

Considerando que, para a implantação paulatina das medidas preconizadas na

mencionada Portaria, relativamente à preparação e à manipulação das carnes das espécies bovina e bubalina, é imprescindível iniciar o processo de modernização das práticas de produção, obtenção e comercialização do referido produto, mediante a instituição de um programa de distribuição ao comércio varejista de carnes embaladas, levando em conta o envolvimento, o comprometimento e a conscientização dos diversos segmentos participantes do processo, aliados à expectativa da expressão social local, e

Considerando ainda, que para melhor entendimento das definições dos cortes de carnes bovina e bubalina estabelecidas na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA n. 5, de 08 de novembro de 1988, com vistas à implantação gradual das medidas contempladas na Portaria Ministerial n. 304, de 22 de abril de 1996; resolve:

scvcr 177

ART. 1º - Instituir o PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DE CARNES BOVINA E BUBALINA AO COMÉRCIO VAREJISTA, previamente embaladas e identificadas;

§ 1º - O Programa será, inicialmente, aplicado nos Municípios de São Paulo, Estado de São Paulo, e de Porto Alegre, Estado do Rio Grande do Sul e, gradativamente, estendido a outros municípios que ofereçam condições para sua implantação;

§ 2º - Nesses municípios, as carnes destinadas aos estabelecimentos varejistas devem estar protegidas mediante o uso de embalagem apropriada e identificadas através de rótulos aprovados no órgão oficial competente, contendo todas as informações de interesse dos consumidores, previstas na legislação em vigor, incluindo a espécie e o sexo do animal do qual foram obtidas as carnes,

ART. 2º - Entende-se por CORTES PRIMÁRIOS os quartos de carcaça obtidos nos estabelecimentos de abate, resultantes da subdivisão da meia carcaça em dianteiro e traseiro, por separação entre a quinta e a sexta costelas, conforme descrito na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA n.5, de 08 de novembro de 1988,

ART. 3º - Entende-se por CORTES SECUNDÁRIOS DO DIANTEIRO as subdivisões do corte primário;

§ 1º - Os CORTES SECUNDÁRIOS DO DIANTEIRO correspondem às subdivisões do corte primário em PALETA e DIANTEIRO SEM PALETA;

§ 2º - Os cortes secundários previstos neste Artigo poderão ser comercializados com ou sem osso, desde que atendido o disposto na Portaria Ministerial n. 304, de 22 de abril de 1996, e são os maiores cortes de dianteiro de bovinos e/ou bubalinos que poderão chegar ao comércio varejista;

§ 3º - Para efeito de rotulagem desses cortes secundários, serão usadas as nomenclaturas de PALETA e DIANTEIRO SEM PALETA, seguidas

das expressões COM OSSO ou SEM OSSO, conforme o caso;

§ 4º - Para os demais cortes resultantes da subdivisão dos cortes secundários aplicam-se as nomenclaturas e os procedimentos estabelecidos na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA nº 5, de 08 de novembro de 1988;

ART. 4º - Entende-se por CORTES SECUNDÁRIOS DO TRASEIRO as subdivisões do corte primário de traseiro em TRASEIRO SERROTE e PONTA DE AGULHA;

§ 1º - O TRASEIRO SERROTE deve ser subdividido em, no mínimo, duas peças, compreendendo as seguintes alternativas: LOMBO, LOMBO-ALCATRA, ALCATRA-COXÃO e COXÃO.

Essas “Grandes Peças” são os maiores cortes do Traseiro Serrote que podem chegar ao comércio varejista;

A) Para efeito de rotulagem dessas ‘Grandes Peças’ serão usadas as nomenclaturas correspondentes às alternativas indicadas no parágrafo 1º do Artigo 4º, seguidas das expressões COM OSSO e SEM OSSO, conforme o caso;

B) Para os demais cortes resultantes da subdivisão das ‘Grandes Peças’ aplicam-se as nomenclaturas e os procedimentos estabelecidos na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA nº 5, de 08 de novembro de 1988;

§ 2º - Entende-se por PONTA DE AGULHA o corte secundário obtido do corte primário Traseiro pela separação do Traseiro Serrote, conforme preconiza a PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA aprovada pela Portaria SIPA nº 5, de 08 de novembro 1988;

A) A Ponta de Agulha poderá ser distribuída ao comércio varejista sem qualquer subdivisão, admitindo-se, ainda, a remessa desse corte ao varejo, desprovido de embalagem, porém devidamente identificado através de etiqueta-lacre.

B) A nomenclatura deste Corte Secundário, como também dos cortes dele derivados, obedecerá ao disposto na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA nº 5, de 08 de novembro 1988;

ART. 5º - Os Cortes Secundários e as 'Grandes Peças' a que se referem os Artigos 3º e 4º poderão ser realizados nos matadouros frigoríficos, nos entrepostos de carnes e derivados e nas fábricas de conservas registrados no DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA ou em órgão correspondente do estado ou município, desde que existam instalações apropriadas para tal, mediante aprovação prévia do órgão oficial competente;

ART. 6º - As condições de embalagem e identificação das carnes bovina e bubalina estabelecidas na presente Portaria aplicam-se tão somente à recepção dos produtos pelos estabelecimentos varejistas;

§ 1º - Os estabelecimentos varejistas poderão retirar os produtos da embalagem original, com vistas ao fracionamento, de acordo com as exigências dos consumidores;

§ 2º - Os estabelecimentos varejistas deverão exibir, de forma clara, precisa e ostensiva, informações referentes à identificação do estabelecimento do qual se originaram as carnes, incluindo o número de registro no órgão oficial de inspeção sanitária, bem como à espécie e ao sexo do animal, quando se tratar de bovinos e bubalinos;

§ 3º - No comércio varejista, a fiscalização das condições das carnes frescas, no que diz respeito à temperatura, conforme estabelecido no Artigo 1º, § 2º, da Portaria Ministerial nº 304, de 22 de abril de 1996, deverá ser efetuada em relação ao produto armazenado nas câmaras frigoríficas;

§ 4º - As carnes desossadas destinadas ao comércio varejista devem sofrer toaleta superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes;

ART. 7º - Esta Portaria entrará em vigor em 15 de agosto de 1996.

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA

PORTARIA N° 90, 15 DE JULHO DE 1996

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

O Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento nos uso das atribuições que lhe confere o Artigo 83, item IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial n° 319, de 06 de maio de 1996 e tendo em vista o disposto no Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n° 1.812, de 08 de fevereiro de 1996 e o que constam na Portaria Ministerial n° 304, de 22 de abril de 1996, alterada pela Portaria Ministerial n° 350, de 21 de junho de 1996, na Portaria SDA n° 6, de 20 de janeiro de 1993 e na Lei n° 8.078, de 2 de setembro de 1990, e

Considerando a necessidade de serem baixadas instruções visando a implantação gradual e paulatina de normas que disciplinem a uniformização dos trabalhos envolvidos na preparação, identificação e distribuição ao comércio varejista de carnes bovina, bubalina, suína, ovina e caprina;

Considerando que o atual sistema de identificação das carnes oferecidas ao consumo, particularmente das chamadas carnes vermelhas, não permite identificar, com a segurança necessária, os estabelecimentos envolvidos no processo de obtenção;

Considerando que a carne (em peça ou em corte), na maioria das vezes, ao chegar ao comércio varejista, mesmo devidamente identificada através de rótulos, tem a embalagem retirada na operação de fracionamento, perdendo, dessa forma, a identificação de origem,

Considerando que há necessidade de serem corrigidas as falhas decorrentes da aplicação do carimbo oficial, a tinta, nos quartos de carcaças, durante as operações de abate e

Considerando que a precisa identificação desse produto, além de ser uma exigência da

legislação vigente (código do consumidor), é de singular importância para o eventual rastreamento epidemiológico de toxi-infecções em que as carnes podem se configurar como produto implicado, resolve:

ART. 1° - Instituir a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate, independente da aplicação dos carimbos oficiais, a tinta, nas diversas partes da carcaça, prevista no REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIISPOA e instruções complementares;

§ 1° - Os cortes previamente embalados, comercializados dessa forma diretamente ao consumidor final, deverão ser identificados mediante rótulo, conforme disposto no Artigo 796 do RIISPOA ou legislação do órgão do município ou do estado, responsável pela inspeção sanitária de carnes;

§ 2° - Entende-se por CORTES PRIMÁRIOS os quartos de carcaça obtidos nos estabelecimentos de abate, resultantes da subdivisão da meia carcaça em dianteiro e traseiro, por separação entre a quinta e a sexta costelas, conforme descrito na PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA n° 5, de 08 de novembro de 1988;

§ 3° - Entende-se por CORTES SECUNDÁRIOS DO DIANTEIRO as subdivisões do corte primário;

§ 4º - Os CORTES SECUNDÁRIOS DO DIANTEIRO correspondem às subdivisões do corte primário em PALETA e DIANTEIRO SEM PALETA;

§ 5º - Entende-se por CORTES SECUNDÁRIOS DO TRASEIRO as subdivisões do corte primário traseiro em TRASEIRO SERROTE e PONTA DE AGULHA;

§ 6º - As etiquetas-lacre previstas no Art. 10. devem ser aprovadas previamente pelo DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA ou em órgão correspondente do município ou estado, de acordo com a Portaria nº 6, de 20 de janeiro de 1993, da Secretaria de Defesa Agropecuária;

§ 7º - As etiquetas-lacre invioláveis, referidas neste Artigo serão confeccionadas com material atóxico e a colocação das mesmas nas peças ou nas embalagens deve ser feita de forma tal que, por ocasião da retirada ocorra sempre a sua destruição;

§ 8º - As etiquetas-lacre terão, em uma das faces, o carimbo oficial de inspeção modelo nº 8 (Artigo 830, letra H, do RIISPOA), na outra, as menções previstas no Artigo 796 do RIISPOA ou legislação do órgão do município ou estado, responsável pela inspeção sanitária de carnes e, quando aplicadas aos cortes de bovinos e bubalinos, receberão, ainda, indicação referente à espécie e ao sexo do animal do qual foram obtidas as carnes;

§ 9º - A obrigatoriedade do uso de etiquetas-lacre estende-se aos cortes primários (quartos de carcaça) e aos cortes secundários do traseiro expedidos pelos estabelecimentos de abate para industrialização em fábricas de conservas e/ou para a preparação de peças ou cortes em estabelecimentos de desossa, registrados no

DIPOA ou em órgão correspondente do município ou estado, bem como para os estabelecimentos varejistas localizados nos municípios não contemplados pelo PROGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DE CARNES BOVINA E BUBALINA AO COMÉRCIO VAREJISTA, conforme disposto na Portaria SDA nº 89, de 15 de julho de 1996. Os cortes secundários do traseiro, destinados ao comércio varejista, obtidos nos entrepostos de carnes e derivados e fábricas de conservas previstos neste parágrafo, obrigatoriamente, deverão conter as etiquetas-lacre anteriormente referidas;

§ 10 - Quando se tratar de carnes de bovinos e bubalinos, as informações constantes do rótulo das mesmas, conforme previsto nos parágrafos 1º, 8º e 9º deste Artigo, seja através de etiqueta-lacre, de rótulo impresso ou de qualquer outra forma, deverão ser complementadas com a indicação referente à espécie e ao sexo do animal do qual foram obtidas as carnes;

ART. 2º - Quando for adotado o sistema de embalagem coletiva, sem formação de vácuo, para as carnes desossadas, em peças ou cortes, o continente, constituído por saco de polietileno, deverá ser lacrado com etiqueta-lacre, conforme modelo previsto nos parágrafos 7º e 8º, do Art. 1º;

§ Único - Na hipótese da embalagem das carnes em caixas, estas deverão ser lacradas mediante o uso de etiqueta adesiva, medindo 0,09 m x 0,045 m, em cujo centro constará o carimbo de inspeção Modelo 3, de 0,03 m (Artigo 833, letra C, do RIISPOA) e a colocação das mesmas nas caixas será de forma tal que seja inevitável a sua destruição quando da abertura das embalagens;

ART. 3º - Esta Portaria entrará em vigor em 15 de agosto de 1996.

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA

PORTARIA N° 145

DE 1° DE SETEMBRO DE 1998

publicada no D.O.U em 2.09.98

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o disposto na Portaria Ministerial n° 304, de 22 de abril de 1996, alterada pela Portaria Ministerial n° 350, de 21 de junho de 1996, e

Considerando o disposto na Portaria SDA n° 142, de 23 de dezembro de 1997, que submeteu à consulta pública o Projeto de Portaria, objetivando incrementar o programa de distribuição de carnes bovina e bubalina no comércio de distribuição e varejista;

Considerando todas as sugestões emanadas das representações de classe dos produtores, dos estabelecimentos de abate e industrialização, dos varejistas e consumidores, resolve:

ART. 1° - Incrementar o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas, instituindo a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro, destinados a estabelecimentos de distribuição e varejo.

§ Único - Os cortes obtidos com o fracionamento do traseiro e dianteiro, tradicionalmente comercializado com ossos, poderão continuar sendo comercializados dessa forma, desde que embalados, identificados e acondicionados em containers apropriados e devidamente aprovados para a finalidade, atendidos os demais requisitos da Portaria Ministerial n° 304, de 22 de abril de 1996, e das Portarias SDA n°s. 89 e 90, de 15 de julho de 1996.

ART. 2° - O Programa deverá ser incrementado de forma gradativa, iniciando-se pelos Municípios mencionados nas Portarias SDA n° 89, de 15 de julho de 1996, n° 135 de 4 de novembro de 1996, n° 36 de 30 de abril de 1997 e n° 77 de 5 de

agosto de 1997, acrescidos dos Municípios de Belo Horizonte, Poços de Caldas em Minas Gerais, e Jequié na Bahia.

§ Único - O prazo para implantação da obrigatoriedade da desossa ou do fracionamento tratada no Artigo 1° da presente Portaria, nos Municípios mencionados no Artigo 2°, é de 120 dias após a publicação da presente Portaria, e o prazo final para a instituição dessa obrigatoriedade nos demais Municípios da União é de 30 de agosto do ano 2000, permanecendo, para esses, as exigências quanto à temperatura, etiqueta de identificação e, se for o caso, embalagem dos grandes cortes.

ART. 3° - A adesão de outros Municípios poderá se dar a qualquer tempo por decisão das Prefeituras que ficam também responsáveis, através dos órgãos competentes, pela fiscalização sobre o transporte e comercialização, nos termos da legislação vigente.

ART. 4° - Para os estabelecimentos que aderirem ao programa torna-se facultativo o fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro de bovinos e bubalinos em grandes peças, desde que a entrega aos estabelecimentos varejistas se faça nas condições definidas no Parágrafo Único do Artigo 1°.

ART. 5° - Os estabelecimentos varejistas que desejarem a transformação para entreposto de carnes com vistas à habilitação para realização do fracionamento e desossa para adesão ao programa, deverão requerer às autoridades competentes, nos termos da Lei n° 7.889/89, apresentando projeto de adequação à Portaria Ministerial n° 368/97, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, e cumprirem o

Código de Posturas Municipais, além das condições mencionadas no Parágrafo único do Artigo 5º.

§ Único - Os demais estabelecimentos sob regime de Inspeção Estadual ou Municipal, conforme as competências estabelecidas pela Lei no 7889, de 23 de novembro de 1989, que atendam o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação, poderão igualmente aderir ao programa, mediante Termo de Compromisso firmado às respectivas autoridades municipais ou estaduais, que avaliarão as condições técnicas dos mesmos, assegurando a real capacidade e manutenção dos parâmetros de temperatura das carnes exigidos pela Portaria Ministerial nº 304/96.

ART. 6º - Os estabelecimentos varejistas que desejarem a transformação para entreposto de carnes com vistas à habilitação para realização do fracionamento e desossa para adesão ao Programa, deverão requerer autorização com base na Portaria Ministerial nº 368/97, que aprovou o regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, e cumprirem o Código de Posturas Municipais, além das condições mencionadas no Parágrafo Único do Artigo 5º.

ART. 7º - Dar início à segunda fase do aperfeiçoamento das práticas de comercialização de carne, como elemento fundamental de introdução de um Programa de Resposta Eficiente ao Consumidor (REC), bem como para garantir aos clientes compradores de Cortes Técnicos, o direito às informações detalhadas sobre as especificações de origem, instando as entidades de representação das indústrias de carne e dos varejistas, para que juntas, no prazo máximo de 180 dias, apresentarem o anteprojeto do novo Padrão de Cortes Técnicos a ser publicado como Livro de Cortes de Carne do Brasil, em substituição à Portaria SIPA nº 5, de 8 de novembro de 1988.

ART. 8º - Fixar janeiro do ano 2000 para a implantação da Tipificação de Carcaças, como sistema de referência qualitativo, para a remuneração dos animais no abate.

§ Único - As entidades de representação nacional dos pecuaristas e dos estabelecimentos de abate poderão, se assim o desejarem, propor e coordenar os estudos para o aperfeiçoamento da legislação pertinente.

ART. 9º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA

NOTA: *Mesmo antes da recente modificação ministerial, as portarias que vão do nº 304 ao nº 145 estavam sendo objeto de estudo para modificações. É bem possível que aconteçam alterações nessa legislação. Aguarde!*

FONTE: ABIF (Associação Brasileira da Indústria Frigorífica) & SINDICARNE – PR (Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados no Estado do Paraná).

OBS.: Em alguns casos houve adaptação do texto original.