

ACTOS LEGISLATIVOS

LEI DE 20 DE OUTUBRO DE 1970

Institui a Semana do Cego

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembléa Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1.º — Será comemorada, anualmente, a Semana do Cego, com início em data a ser designada por decreto.

Artigo 2.º — As comemorações, a que se refere o artigo anterior, ficarão a cargo das Secretarias da Educação e da Promoção Social, e constarão de conferências nos estabelecimentos de ensino do Estado, e de outras promoções, visando ao tratamento humano, a ser dispensado ao cego.

Artigo 3.º — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1970.

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ

Paulo Ernesto Tolle, Secretário da Educação

Carlos René Egg, Secretário da Promoção Social

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 20 de outubro de 1970.

Nelson Petersen da Costa, Diretor Administrativo — Substituto

LEI DE 20 DE OUTUBRO DE 1970

Dá a denominação de "México" ao Grupo Escolar de Vila Joaniza, na Capital

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembléa Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1.º — Passa a denominar-se "México" o Grupo Escolar de Vila Joaniza, na Capital.

Artigo 2.º — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1970.

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ

Paulo Ernesto Tolle, Secretário da Educação

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 20 de outubro de 1970.

Nelson Petersen da Costa, Diretor Administrativo — Substituto

LEI DE 20 DE OUTUBRO DE 1970

Dá a denominação de "Professor Aymoré do Brasil" ao Ginásio Estadual do Bairro do Bom Jesus, em Barretos

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembléa Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1.º — Passa a denominar-se "Professor Aymoré do Brasil" o Ginásio Estadual do Bairro do Bom Jesus, em Barretos.

Artigo 2.º — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1970.

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ

Paulo Ernesto Tolle, Secretário da Educação

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 20 de outubro de 1970.

Nelson Petersen da Costa, Diretor Administrativo — Substituto

LEI DE 20 DE OUTUBRO DE 1970

Dá a denominação de "Professor Dalton Morato Vilas Boas" ao Ginásio Estadual de Vila Odila, em Ourinhos

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO:

Faço saber que a Assembléa Legislativa decreta e eu promulgo a seguinte lei:

Artigo 1.º — Passa a denominar-se "Professor Dalton Morato Vilas Boas" o Ginásio Estadual de Vila Odila, em Ourinhos.

Artigo 2.º — Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1970.

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ

Paulo Ernesto Tolle, Secretário da Educação

Publicada na Assessoria Técnico-Legislativa, aos 20 de outubro de 1970.

Nelson Petersen da Costa, Diretor Administrativo — Substituto

DIÁRIO DO EXECUTIVO

GOVERNO DO ESTADO

DECRETO N.º 52.564, DE 28 DE JULHO DE 1970

Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ, GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais e com fundamento no artigo 23 do Decreto-Lei n.º 211, de 30 de março de 1970,

Decreta:

Artigo 1.º — Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais, anexas a este decreto, que complementam o Decreto n.º 52.497, de 21 de julho de 1970, na parte relativa a alimentos e bebidas.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio dos Bandeirantes, 28 de julho de 1970.

ROBERTO COSTA DE ABREU SODRÉ

Walter Sidney Pereira Leser, Secretário da Saúde

Publicado na Casa Civil, aos 28 de julho de 1970.

Maria Angélica Galiazzi, Responsável pelo S. N. A.

NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS A ALIMENTOS E BEBIDAS

As presentes Normas Técnicas Especiais (NTA), têm por objeto definir, designar, classificar, dar características, estabelecer normas de rotulagem e normas sanitárias de alimentos e bebidas.

As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos, obedecerão ao disposto no Decreto Federal n.º 55.871 de 26 de maio de 1965 e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Não estão incluídas nas presentes Normas Técnicas Especiais alguns dos alimentos e bebidas que têm especificações ou normas próprias constantes da legislação federal vigente.

Não foram incluídas também as normas de aditivos cujos padrões são encontrados na Farmacopéia Brasileira II e nas publicações sobre aditivos da FAO-OMS.

NTA 1

CARNES

1.1 Definição

Denomina-se "carne de açougue" a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas e proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

3.1 Classificação

I — Por espécie:

a) carne de bovino — compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca, podendo todas serem expostas a venda com a denominação genérica de carne de vaca, e de vitelo quando se referir a bovino novo;

b) carne de suíno — compreendendo a de porco (suíno adulto) e a de leitão (suíno novo);

c) carne de ovino — compreendendo a de carneiro (ovino adulto) e a de cordeiro (ovino novo);

d) carne de caprino — compreendendo especialmente a de cabrito;

e) carne de galináceos — compreendendo a de galinha, de frango, de peru, de pato, de ganso e de marreco.

II — Por categoria:

Carne de bovino

1.a Categoria — alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha;

2.a Categoria — braço;

3.a Categoria — acém, pescoço, músculos, capa de filé, ponta de agulha, peito.

Carne de suíno.

1.a Categoria — lombo costela;

2.a Categoria — pernil;

3.a Categoria — braço;

4.a Categoria — entrecosto, pescoço.

Carne de ovino e caprino

1.a Categoria — costeleta, perna;

2.a Categoria — braço;

3.a Categoria — peito, pescoço.

4. Características gerais

As carnes expostas à venda devem se apresentar livres de parasitos, bolores, germes patogênicos ou de qualquer outro contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Deverão apresentar pH ligeiramente ácido. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses.

7. Características microbiológicas

A carne exposta à venda como carne crua preparada ou carne moída não deverá conter *Micrococcus pyogenes* variedade *aureus* em 0,1 g; *Proteus* em 0,01 g; *Escherichia coli* em 0,001 g; *Streptococcus faecalis* em 0,001 g; *Clostridium sulfito* — redutor de 1 g; número total de bactérias vivas mesófilas aeróbias saprófitas no máximo 500.000 por 1 g.

NTA 2

CONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

1. Definição

Conserva de origem animal é o produto preparado com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, depois de submetidos a processos tecnológicos adequados.

2. Designação

Cada espécie de conserva de origem animal terá sua designação própria.

3. Classificação

As conservas de origem animal segundo o processo ou técnica de fabricação empregada, condimentação, forma, tamanho e sistema de acondicionamento ou envolvimento, serão classificadas em:

a) conservas de carne propriamente ditas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, salgados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados;

b) carnes preparadas embutidas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado,

c) carnes preparadas enlatadas — são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em latas hermeticamente fechadas e esterilizadas.

4. Características gerais

As conservas de origem animal deverão ser preparadas de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Poderão ser de carne de bovino, suíno, ovino, caprino, galináceo e de miúdos (coração, fígado, língua, etc.). As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas animais deverão ser manipuladas por meios mecânicos, restringidas ao mínimo as manipulações. As conservas de origem animal poderão conter sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, vinagre, álcool, aguardente, amido, açúcares e leite. Não deverão conter aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores, a não ser em casos especiais. Serão consideradas impróprias para o consumo as conservas cujas carnes se apresentarem amolecidas, pegajosas, gasosas, pardoesverdeadas, com cheiro e sabor impróprios, alcalinas ou com outros indícios que denunciem má conservação. As conservas poderão ser defumadas e as madeiras empregadas na defumação não deverão ser resinosas, mas secas e duras. Nas conservas de origem animal não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, mesmo para colorir externamente. Não será permitido na fabricação de conservas de carnes em geral o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Sempre que as condições permitirem, o sal usado nas conservas deverá ser esterilizado antes do emprego. Não deverão ser empregadas as salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal e fermentadas. Será permitida a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente reaproveitamento. As conservas de origem animal deverão estar isentas de leveduras e fungos.

5. Características organolépticas

Aspecto — próprio

Côr — própria

Sabor — próprio

Cheiro — próprio

6. Características físicas e químicas

As conservas de origem animal deverão apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez nas gorduras, deverá ser negativa. Poderão conter amido ou fécula no limite máximo de 5% p/p, exceto o patê que poderá ter no máximo 10% p/p e a salsicha que poderá ter no máximo 2% p/p. O sal empregado na indústria de carnes deverá ter, no mínimo 96% p/p de cloreto de sódio com vestígios apenas de sais de cálcio e de magnésio.

7. Características microbiológicas

Ausência de microrganismos patogênicos e de microrganismos causadores de decomposição do produto.

NTA 3

CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS

1. Definição

Carnes preparadas embutidas ou embutidos são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados,