

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, vem por meio deste, **substituir a Nota OMC G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.1**, publicada em **07/01/2020**, que divulgou as categorias de produtos de origem animal a serem adotadas quando da solicitação de habilitação, atualização cadastral e exclusão dos estabelecimentos estrangeiros, exportadores de produtos de origem animal “**comestível**” ao Brasil.

1. De acordo com o Decreto 9.103, de 29 de março de 2017, que estabelece o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA):

Art. 486. A importação de matérias-primas e de produtos de origem animal somente deve ser autorizada quando:

I - procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;

III - estiverem previamente registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade sanitária do país exportador, nos termos acordados bilateralmente.

2. Mediante os acordos bilaterais, conforme procedimentos estabelecidos por meio da Instrução Normativa MAPA nº 35, de 25 de setembro de 2018, ficam estabelecidas as áreas, espécies animais e categorias de produtos de origem animal que poderão ser exportados ao Brasil.

3. Após o estabelecimento do acordo bilateral, as autoridades competentes dos países exportadores devem encaminhar ao DIPOA/SDA, por meio diplomático, as planilhas eletrônicas editáveis contendo os estabelecimentos aptos a exportação de produtos de origem animal ao Brasil.

4. As autoridades competentes dos países exportadores devem encaminhar as listas de habilitação, atualização cadastral e exclusão, obrigatoriamente em planilha eletrônica editável, preferencialmente na extensão XLS, conforme modelos apresentados neste documento, sendo que, planilhas não editáveis inviabilizarão a análise pelo DIPOA/SDA.

5. As listas devem ser encaminhadas preferencialmente no idioma português, podendo ser apresentadas também em inglês ou espanhol.

6. O número de controle fornecido pela autoridade competente do país exportador aos seus estabelecimentos é único, ou seja, cada estabelecimento deve possuir apenas um (01) número de controle.

7. Os estabelecimentos estrangeiros deverão solicitar suas habilitações por categorias de produtos, junto à autoridade competente do país exportador, responsável por remeter a solicitação ao DIPOA/SDA para avaliação e procedimentos de habilitação.

8. Cabe às autoridades competentes dos países exportadores manterem as listas dos estabelecimentos com todos os dados atualizados junto ao DIPOA/SDA, favorecendo o fluxo comercial com o Brasil, de acordo com o exposto na nota G/SPS/N/BRA/1511, de 24/05/2019, bem como nas orientações contidas no presente documento.

9. O estabelecimento estrangeiro somente poderá iniciar a produção destinada ao Brasil, a partir da data do reconhecimento de sua habilitação, com posterior registro de seu (s) produto (s) de origem animal junto ao DIPOA/SDA.

10. Os produtos de origem animal exportados ao Brasil, que tenham sido fabricados anteriormente a data habilitação do estabelecimento estrangeiro, não serão aceitos pelos postos de fronteira e serão devolvidos ao país de origem.

11. A conferência e atualização da lista de estabelecimentos exportadores é de extrema importância, pois acarretará na acurada análise das autorizações das Licenças de Importação, viabilizando a internalização das cargas dos produtos de origem animal, sem restrições pela autoridade competente brasileira.
12. As autoridades competentes dos países exportadores são responsáveis por todo o certificado sanitário emitido que ampare a exportação de produtos de origem animal ao Brasil, conforme estabelecido na CAC/GL 38 - 2001.
13. Os certificados sanitários emitidos devem ser os previamente acordados com o Brasil e, na ausência de modelo de certificado acordado, devem ser cumpridos os requisitos sanitários brasileiros, para exportação de produtos de origem animal estabelecidos pelo Brasil.
14. Os países que ainda não possuam certificados sanitários acordados bilateralmente, quando do envio de carregamentos de produtos de origem animal ao Brasil, devem emitir seus próprios modelos de certificados sanitários, contendo, imprerivelmente, as seguintes informações:
- a) descrição do estabelecimento produtor, mediante verificação prévia de que o mesmo consta na lista de habilitados à exportação;
 - b) correto enquadramento dos produtos exportados, na(s) categoria(s) de produtos destinados a exportação, devidamente habilitadas no Brasil;
 - c) requisitos de saúde pública fornecidos pelo país de origem;
 - d) requisitos de saúde animal exigidos pelo Brasil;
 - e) nome empresarial: conforme informado em lista encaminhada pela autoridade competente;
 - f) número de controle: único por estabelecimento;
 - g) endereço: conforme informado em lista encaminhada pela autoridade competente;
 - h) descrição dos produtos exportados.
15. As categorias de produtos estabelecidas pelo DIPOA/SDA abrangem os diversos tipos de produtos de origem animal, de acordo com a similaridade de seus processos de fabricação.
16. Somente estarão autorizados à exportação para o Brasil os produtos de origem animal definidos em acordo bilateral, após avaliação de equivalência do sistema de inspeção sanitária do país ou dos estabelecimentos estrangeiros, conduzida pelo DIPOA, conforme consta na tabela de equivalência “**Países autorizados a exportar produtos de origem animal ao Brasil** – disponível no endereço eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/importacao-de-produtos-de-origem-animal#pa-ses-autorizados-a-exportar-produtos-de-origem-animal-ao-brasil>
17. As solicitações abrangem somente os produtos de origem animal comestíveis, acordados bilateralmente.
18. Será de inteira responsabilidade do estabelecimento produtor exportador o registro prévio do(s) produto(s) de origem animal junto ao DIPOA/SDA.
19. É responsabilidade do exportador o envio somente de produtos de origem animal cujo estabelecimento produtor esteja apto a processar e exportar ao Brasil.
20. Cabe ao exportador verificar, previamente às tratativas comerciais, se o nome empresarial, o número de controle do estabelecimento e as categorias de produtos habilitadas são os mesmos encaminhados pela autoridade competente do país exportador ao DIPOA/SDA, por meio do endereço eletrônico “https://sistemas.agricultura.gov.br/pgs_sigsif/pages/view/sigsif/consultahabilitacaoestrang/indexEstabelecimentoEstrangeiro.xhtml”.

21. Cabe ao exportador a verificação prévia dos registros dos produtos enviados, atentando para a nota G/SPS/N/BRA/1511, de 24/05/2019.
22. O produto de origem animal não deverá ser embarcado ao Brasil em situações de divergência, tanto dos dados cadastrais, como do registro do produto de origem animal, até que as correções sejam solicitadas, obrigatoriamente, por meio da autoridade competente do país exportador, e esta seja efetivada pelo DIPOA/SDA, sob pena da carga exportada ficar retida nos pontos de ingresso brasileiros.
23. Quando o estabelecimento estiver habilitado a exportar ao Brasil para uma categoria de produto específica e pleitear a inclusão de novo produto, pertencente à categoria previamente habilitada, não será necessário o envio de solicitação de inclusão do mesmo, desde que acordado bilateralmente, devendo, no entanto, o produto ser registrado junto ao DIPOA/SDA.
24. A lista de países autorizados a exportar para o Brasil pode ser verificada por meio do endereço eletrônico “<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/importacao-de-produtos-de-origem-animal>”.
25. As solicitações de novas habilitações, alterações e cancelamentos/exclusões de habilitações dos estabelecimentos estrangeiros devem seguir as tabelas contidas no Anexo I deste documento.
26. Quando do preenchimento das tabelas, deve-se optar em descrever as categorias utilizando somente a numeração correspondente, em seu respectivo campo, sem a necessidade de descrevê-las por completo, conforme legenda de preenchimento no rodapé de cada tabela.
27. Os nomes empresariais dos estabelecimentos deverão ser apresentados conforme constam nos registros dos produtos de origem animal junto ao DIPOA/SDA, preferencialmente sem abreviação.

ANEXO I

As áreas abrangidas pelos protocolos bilaterais para exportação ao Brasil são: **Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos, Pescado, Leite, Mel e Ovos.**

*Caso surjam novas áreas, acordadas futuramente com o Brasil, não previstas neste documento, deve-se incluí-la, conforme previsto no acordo bilateral.

Tabela 1: **NOVAS HABILITAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS**

Áreas

Carnes: Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos;

Lácteos: Leite e seu derivados;

Mel: Mel e seus derivados;

Ovos: Ovo e Seus derivados;

Pescado: Pescado e seus derivados;

Outras*: obrigatoriamente citar a espécie enquadrada nesta opção.

HABILITAÇÃO											
⁽¹⁾ Número de Controle (estabelecimento)	⁽²⁾ Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica. Nome do Barco Fábrica	⁽³⁾ Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem	⁽³⁾ Código Postal	⁽³⁾ Cidade	⁽³⁾ Estado/Província	⁽⁴⁾ Tipo de Operação	⁽⁵⁾ Finalidade	⁽⁶⁾ Área (s)	⁽⁷⁾ Categoria (s)	⁽⁸⁾ Espécie(s)	⁽⁹⁾ Forma de Obtenção

Legenda de preenchimento:

- ⁽¹⁾ Número de controle de estabelecimento: numeração única fornecida pela autoridade competente do país exportador;
- ⁽²⁾ Nome empresarial do estabelecimento/Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica. Indicar claramente o nome empresarial e o nome do Barco Fábrica (quando aplicável);
- ⁽³⁾ Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem: descrever o endereço completo, indicando avenida, rua, bairro, número e etc;
- ⁽³⁾ Código Postal: descrever o código postal do estabelecimento produtor;
- ⁽³⁾ Cidade: descrever a cidade onde está situado o estabelecimento;
- ⁽³⁾ Estado/Província: descrever o estado ou a província onde está situado o estabelecimento;
- ⁽³⁾ No caso de Barco-Fábrica: deve ser indicado o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica;
- ⁽⁴⁾ Tipo de Operação:
- **Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos:** Abate (AB), Desossa (DS), Processamento (PC) e Estocagem (ES);
 - **Leite e seus derivados, Mel e seus derivados, Ovo e seus derivados:** Processamento (PC) e Estocagem (ES);
 - **Pescado:** Abate (AB), Processamento (PC) e Estocagem (ES).
- ⁽⁵⁾ Finalidade: Comestível;
- ⁽⁶⁾ Área(s): preencher conforme as siglas descritas na tabela 3;
- ⁽⁷⁾ Categorias: Indicar somente o(s) código(s) da(s) categoria(s), conforme tabela 6;
- ⁽⁸⁾ Espécies: preencher conforme as siglas descritas na tabela 4;
- ⁽⁹⁾ Forma de Obtenção (preencher somente para pescado): Aquicultura (AQ) e Extrativa ou Selvagem (EX).

Tabela 2. ATUALIZAÇÃO CADASTRAL

Áreas

Carnes: Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos;

Lácteos: Leite e seu derivados;

Mel: Mel e seus derivados;

Ovos: Ovo e Seus derivados;

Pescado: Pescado e seus derivados;

Outras*: obrigatoriamente citar a espécie enquadrada nesta opção.

ALTERAÇÃO CADASTRAL											
(1) Número de Controle (estabelecimento)	(2) Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica. Nome do Barco Fábrica	(3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem	(3) Código Postal	(3) Cidade	(3) Estado/Província	(4) Tipo de Operação	(5) Finalidade	(6) Área (s)	(7) Categoria (s)	(8) Espécie(s)	(9) Forma de Obtenção
Situação Anterior:											
"X"											
Situação Atual:											
"X"											

- Como forma de facilitar o cadastramento dos estabelecimentos, a situação anterior e atual deve ser informada sequencialmente, ou seja, ao citar o estabelecimento "X" na situação anterior, deve ser informado, logo na sequência, as suas alterações, identificando as mesmas como situação atual do estabelecimento "X".
- Não devem ser listadas as situações anteriores de todos os estabelecimentos e posteriormente as situações atuais de todos os estabelecimentos, pois isso dificulta o tratamento das listas encaminhadas.
- Obrigatoriamente citar a situação anterior e atual por estabelecimento, na sequência.

Legenda de preenchimento:

(1) Número de controle de estabelecimento: numeração única fornecida pela autoridade competente do país exportador;

(2) Nome empresarial do estabelecimento /Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica. Indicar claramente o nome empresarial e o nome do Barco Fábrica (quando aplicável);

(3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem: descrever o endereço completo, indicando avenida, rua, bairro, número e etc;

(3) Código Postal: descrever o código postal do estabelecimento;

(3) Cidade: descrever a cidade onde está situado o estabelecimento;

(3) Estado/Província: descrever o estado ou a província, onde está situado o estabelecimento;

(3) No caso de Barco-Fábrica: deve ser indicado o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica;

(4) Tipo de Operação:

- **Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos:** Abate (AB), Desossa (DS), Processamento (PC) e Estocagem (ES);
- **Leite e seus derivados, Mel e seus derivados, Ovo e seus derivados:** Processamento (PC) e Estocagem (ES);
- **Pescado:** Abate (AB), Processamento (PC) e Estocagem (ES).

⁽⁵⁾ Finalidade: Comestível;

⁽⁶⁾ Área: preencher conforme as siglas descritas na tabela 3;

⁽⁷⁾ Categorias: Indicar somente o(s) código(s) da(s) categoria(s), conforme tabela 6;

⁽⁸⁾ Espécies: preencher conforme as siglas descritas na tabela 4;

⁽⁹⁾ Forma de Obtenção (preencher somente para pescado): Aquicultura (AQ) e Extrativa ou Selvagem (EX).

Tabela 3. ÁREAS E RESPECTIVAS SIGLAS

ÁREA	SIGLA
CARNES E SEUS DERIVADOS	CD
LÁCTEOS	LAC
MEL	MEL
OVOS	OVO
PESCADO	PES

Tabelas 4. ESPÉCIES E RESPECTIVAS SIGLAS

ÁREA							
CARNES E SEUS DERIVADOS							
BOVÍDEO	SIGLA	SUÍDEO	SIGLA	EQUÍDEO	SIGLA	AVES	SIGLA
Bovino	Bov	Suíno	Sui	Equino	Equ	Frango	Fra
Bubalino	Bub	Javali	Jav	Asinino	Asi	Peru	Per
Caprino	Cap					Ganso	Gan
Ovino	Ovi					Pato	Pat
						Codorna	Cod
						Faisão	Fai
						Avestruz	Avz

ÁREA	
LÁCTEOS	
LEITE E SEUS DERIVADOS	SIGLA
Bovino	Bov
Bubalino	Bub
Caprino	Cap
Ovino	Ovi

ÁREA	
MEL	
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	
Mel	<i>Apis mellifera</i> , outras*

ÁREA	
OVOS	
OVOS E SEUS DERIVADOS	SIGLA
Galinha	Gal
Pata	Pat
Codorna	Cod

ÁREA	
PESCADO	
PESCADO E SEUS DERIVADOS	
Peixes	Peixes
Crustáceos	Camarão, lagosta, carangueijo, lagostim, outras**
Moluscos Bivalves	Mexilhão, ostra, berbigão, outras**
Moluscos Cefalópodes	Lula, polvo, outras**

Legenda de preenchimento:

MEL: * citar a espécie correspondente;

PESCADO: ** Caso o pescado não esteja entre os citados, o interessado deverá descrever qual deseja exportar ao Brasil.

Tabela 5. EXCLUSÃO

⁽¹⁾ Número de Controle (estabelecimento)	⁽²⁾ Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica. Nome do Barco Fábrica

Legenda de preenchimento:

⁽¹⁾ Número de controle de estabelecimento: numeração única fornecida pela autoridade competente do país exportador;

⁽²⁾ No caso de Barco-Fábrica: sempre indicar também o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica.

Tabela 6. CÓDIGO DAS CATEGORIAS

ÁREAS:	
CARNES E SEUS DERIVADOS	
PESCADO E SEUS DERIVADOS	
CÓDIGO	CATEGORIAS
1	PRODUTOS EM NATUREZA
2	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO
4	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO
5	PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL
6	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES
7	PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE
8	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES
9	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES
ÁREA: LEITE E SEUS DERIVADOS	
CÓDIGO	CATEGORIAS
1	CASEÍNAS
2	CASEINATOS

3	FARINHAS LÁCTEAS
4	GORDURA ANIDA DE LEITE (BUTTER OIL)
5	LACTOSE
6	LEITELHO
7	MANTEIGAS
8	MISTURA LÁCTEA
9	MOLHO LÁCTEO
10	PERMEADOS
11	PETISCO DE QUEIJO
12	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES
13	PRODUTOS LÁCTEOS CRUS
14	PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ
15	PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS
16	PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS
17	PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS
18	PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS
19	PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS
20	PRODUTOS LÁCTEOS PROTEICOS
21	PRODUTOS LÁCTEOS UHT
22	QUEIJOS MATURADOS
23	QUEIJOS MOFADOS
24	QUEIJOS NÃO MATURADOS
25	QUEIJOS RALADOS
26	QUEIJOS ULTRAFILTRADOS
27	RICOTA
28	SOBREMESA LÁCTEA
ÁREA: MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	
CÓDIGO	CATEGORIAS
1	MEL
2	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS
3	GELÉIA REAL
4	GELÉIA REAL LIOFILIZADA
5	PÓLEN
6	PÓLEN DESIDRATADO
7	DERIVADOS DE PÓLEN
8	PRÓPOLIS

9	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASA)
10	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)
11	APITOXINAS
12	CERA DE ABELHAS
13	COMPOSTO DE PRODUTOS DE ABELHAS
ÁREA: OVOS E SEUS DERIVADOS	
CÓDIGO	CATEGORIAS
1	PRODUTOS EM NATUREZA
2	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO
4	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO
5	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO

ANEXO II

BOVÍDEOS, SUÍDEOS, EQUÍDEOS, AVES, LAGOMORFOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. PRODUTOS EM NATUREZA

São aqueles que não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.

2. PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais não são os principais fatores de manutenção da sua estabilidade microbiológica necessitando, porém, da conservação pelo frio, sem que haja perda das características do produto em natureza.

3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, com a finalidade de perda parcial ou total das características do produto em natureza, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

4. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, brando, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e inativação de enzimas, eventualmente presentes no produto, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

5. PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE -ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL

São aqueles que sofrem tratamento térmico de maior intensidade quando comparado com a cocção, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e a maioria dos esporos eventualmente presente nos produtos.

6. PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

7. PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE

São aqueles submetidos a quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.

8. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES

São aqueles obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

9. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES

São produtos de pescado obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

ANEXO III

LEITE E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. CASEÍNAS

São os produtos resultantes da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos.

2. CASEINATOS

São os produtos obtidos por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalinos-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

3. FARINHAS LÁCTEAS

São os produtos resultantes de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

4. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)

É o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

5. LACTOSE

É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite.

6. LEITELHO

É o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais.

7. MANTEIGAS

São os produtos gordurosos obtidos do creme de leite mediante processos tecnologicamente adequados.

8. MISTURA LÁCTEA

Abrange os produtos lácteos obtidos pela mistura de ingredientes lácteos com ou sem ingredientes não lácteos.

9. MOLHO LÁCTEO

São os produtos lácteos submetidos a processamento tecnológico adequado, adicionados de outros ingredientes lácteos, especiarias e outras substâncias alimentícias aprovadas, destinado ao uso em preparações culinárias.

10. PERMEADOS

São os produtos líquidos obtidos pela retirada da proteína láctea e da gordura láctea do leite (integral, desnatado ou semidesnatado) ou do soro de leite por meio de processo de filtração por membrana.

11. PETISCO DE QUEIJO

Abrange os queijos fracionados apresentados sob a forma de uma tábua de frios, os queijos desidratados e os queijos empanados.

12. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES

São os produtos obtidos da associação de diferentes tipos de queijos, acrescidos ou não de outros ingredientes.

13. PRODUTOS LÁCTEOS CRUS

São as matérias-primas que ainda necessitam passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo.

14. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ

Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos. Considerando sua diversidade de formulações, processos de fabricação e apresentações, as misturas lácteas em pó não fazem parte desta categoria, já que serão contemplados na categoria Mistura Láctea.

15. PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS

São os produtos lácteos previamente envasados e submetidos a processo de esterilização por calor úmido, seguido de resfriamento imediato, respeitada a particularidade de cada produto.

16. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

São os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro- organismos específicos.

17. PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS

São os produtos lácteos obtidos por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes.

18. PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS

São os produtos lácteos obtidos mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos.

19. PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS

São os produtos lácteos submetidos ao processo de pasteurização.

20. PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS

São os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

21. PRODUTOS LÁCTEOS UHT

São os produtos lácteos submetidos ao processo de ultra-alta temperatura.

22. QUEIJOS MATURADOS

São queijos que sofreram as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.

23. QUEIJOS MOFADOS

São os queijos maturados por fungos.

24. QUEIJOS NÃO MATURADOS

São os queijos prontos para o consumo logo após a fabricação.

25. QUEIJOS RALADOS

São os produtos obtidos por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa e/ou média umidade.

26. QUEIJOS ULTRAFILTRADOS

São os queijos obtidos por processos de tecnologia de membrana.

27. RICOTA

É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

28. SOBREMESA LÁCTEA

É o produto lácteo pronto para consumo geralmente servido após as refeições.

Não abrange os doces de leite e o leite condensado tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados.

ANEXO IV

MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

DEFINIÇÕES:

1. MEL:

É o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.

Esta categoria abrange também o Mel para uso Industrial que é o produto que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em

início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios, devendo ser proibidas em sua rotulagem, indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

2. MEL DE ABELHAS INDÍGENAS

É o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

3. GELÉIA REAL

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

4. GELÉIA REAL LIOFILIZADA

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, coletada em até 72 horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

5. PÓLEN

É o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias melíferas ou sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia ou nos potes da colméia.

6. PÓLEN DESIDRATADO

É o produto submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C, e com teor de umidade não superior a 4%.

7. DERIVADOS DO PÓLEN

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis do Pólen por processo tecnológico adequado.

8. PRÓPOLIS

É o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto

9. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis submetidos à desidratação, liofilização e/ou secagem e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de massa.

10. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de volume.

11. APITOXINAS

São os produtos de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

12. CERA DE ABELHAS

É o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

13. COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS

São aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos, abrangendo os compostos de produtos de abelhas sem adição de ingredientes e os compostos de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

ANEXO V

OVOS E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. PRODUTOS EM NATUREZA

Óvulo de espécies de aves, como a galinha, revestido por membrana resistente ou por casca rígida, que contém uma parte albuminóide, a clara, e outra rica em lipídios, a 15 gema, e usada como alimento.

Pela designação “ovo” entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

2. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO

São os produtos resultantes do processamento pelo emprego do calor com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos, sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo.

3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO

São os produtos resultantes da desidratação do ovo ou partes do ovo pasteurizados.

4. PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São os produtos resultantes da quebra do ovo na sua forma bruta, conservados congelados ou resfriados, e que não sofreram tratamento térmico pelo calor. Esta categoria abrange também o Ovo Tipo “Fabriço” para uso industrial que é o produto que se apresenta fora das especificações estabelecidas para os produtos contidos na categoria “ovo” e que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios ou industrialização (pasteurização/desidratação).

5. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO

São os produtos resultantes de ovos cozidos podendo sofrer outros processos: ser descascados, conservados em salmoura acidificada (água, sal e ácidos orgânicos) e envasados em recipientes herméticos, posteriormente submetidos à pasteurização ou não, conservados a temperatura ambiente ou de refrigeração.

ANEXO VI

EXEMPLOS DE CATEGORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

BOVÍDEOS, SUÍDEOS, EQUÍDEOS, AVES, LAGOMORFOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS		
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Carne congelada de (espécie animal) sem osso; Carne Mecanicamente Separada de (espécie animal); Carne Moída Congelada de (espécie animal); Peixe congelado; Peixe fresco; Camarão congelado; Mexilhão congelado.
2	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Carne temperada recheada resfriada (espécie animal) sem osso; Hambúrguer congelado de (espécie animal); Camarão temperado congelado;
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Miúdos secos de peixe; Carne desidratada de (espécie animal); Envoltórios Naturais Dessecados de (espécie animal); Miúdos Dessecados de (espécie animal); Moldado temperado congelado a base de Peixe; Miúdos temperados congelados de peixe; Ostra defumada.

4	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	Hambúrguer de (espécie animal) em conserva; Carne Cozida de(espécie animal) em Conserva; Miúdos de (espécie animal) em Conserva; Peixe ao próprio suco com molho; Mexilhão em óleo; Peixe defumado em óleo.
5	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	Almôndega Cozida Congelada de Frango; Carne cozida congelada de bovino; Lagosta Cozida Congelada; Carne cozida temperada de Siri.
6	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	Envoltórios Naturais Conservados de (espécie animal); Miúdos Salgados Congelados de (espécie animal); Pele Conservada de (espécie animal); Pele Salgada de (espécie animal); Camarão salgado seco; Peixe anchovado em óleo; Peixe salgado prensado.
7	PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE	Colágeno Hidrolisado; Gelatina.
8	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	Tábua de Frios
9	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Ingredientes para Paella

LEITE E SEUS DERIVADOS		
1	CASEÍNAS	Caseína Alimentar ao Ácido; Caseína Alimentar Ao Coalho; Caseína Alimentar Láctica; Caseína Industrial.
2	CASEINATOS	Caseinato.
3	FARINHAS LÁCTEAS	Farinha Láctea; Farinha Láctea om Adição.
4	GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	Butter Oil; Gordura Anidra do Leite; Gordura de Manteiga Desidratada.
5	LACTOSE	Lactose bruta; Lactose industrial; Lactose refinada.
6	LEITELHO	Leitelho Resfriado.
7	MANTEIGAS	Manteiga; Manteiga de Primeira Qualidade com Sal; Manteiga Extra sem Sal.
8	MISTURA LÁCTEA	Produto a Base De Doce de Leite.
9	MOLHO LÁCTEO	Molho Lácteo.
10	PERMEADOS	Permeado de leite; Permeado de soro de leite.
11	PETISCO DE QUEIJO	Queijo Desidratado; Queijo Empanado.
12	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Tábua de frios
13	PRODUTOS LÁCTEOS CRUS	Leite cru pré-beneficiado desnatado; Creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial; Leite de (espécie animal) cru pré-beneficiado integral; Leite cru pré-beneficiado integral.

14	PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ	Leite em pó desnatado; Leite de (espécie animal) em pó desnatado; Leite em Pó Modificado Desnatado; Queijo em Pó.
15	PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS	Leite esterilizado desnatado; Leite esterilizado padronizado; Leite Esterilizado Semidesnatado.
16	PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Leite acidófilo com adição; Leite fermentado; Leite fermentado adoçado; Leite fermentado com adição.
17	PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS	Creme de queijo; Requeijão cremoso; Queijo processado pasteurizado com adição.
18	PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS	Leitelho concentrado; Soro de leite concentrado; Doce de leite para confeitaria.
19	PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	Bebida composta pasteurizada; Creme de leite de alto teor de gordura pasteurizado; Leite pasteurizado integral.
20	PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS	Isolado proteico de leite em pó; Isolado proteico de soro de leite em pó; Lactoalbumina.
21	PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Creme de leite UHT; Leite aromatizado UHT; Leite UHT reconstituído integral.
22	QUEIJOS MATURADOS	Queijo Tipo POIVRE D'ANE; Queijo Tipo PORT SALUT; Queijo Tipo EMMENTAL; Queijo POIVRE D'ANE; Queijo PORT SALUT; Queijo EMMENTAL;
23	QUEIJOS MOFADOS	Queijo Tipo CHAROLLES; QueijoTipo GORGONZOLA; Queijo Tipo SAINT MARCELLIN

		Queijo CHAROLLES; Queijo GORGONZOLA; Queijo SAINT MARCELLIN
24	QUEIJOS NÃO MATURADOS	Queijo PROVOLONE FRESCO; Queijo Tipo SÈRAC; Queijo Tipo FIOR DI LATTE; Queijo SÈRAC; Queijo FIOR DI LATTE;
25	QUEIJOS RALADOS	Queijo Ralado; Queijo Ralado Sem Desidratar.
26	QUEIJOS ULTRAFILTRADOS	Queijo Ultrafiltrado.
27	RICOTA	Ricota defumada com adição; Ricota fresca; Ricota fresca com adição.
28	SOBREMESA LÁCTEA	Sobremesa Láctea.

MEL E PRODUTOS APÍCOLAS		
1	MEL	Mel; Mel de Melato; Mel de uso Industrial.
2	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	Mel de Abelhas Indígenas.
3	GELÉIA REAL	Geléia Real.
4	GELÉIA REAL LIOFILIZADA	Geléia Real Liofilizada.
5	PÓLEN	Pólen Apícol; Pólen de Abelhas Indígenas.
6	PÓLEN DESIDRATADO	Pólen Apícola Desidratado; Pólen de Abelhas Indígenas Desidratado.
7	DERIVADOS DO PÓLEN	Extrato de Pólen Apícola; Extrato Glocólico de Pólen Apícola.
8	PRÓPOLIS	Própolis; Própolis de Abelhas Indígenas.

9	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)	Extrato de Própolis Desidratado; Extrato de Própolis Liofilizado; Extrato Seco de Própolis
10	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)	Extrato Aquoso de Própolis; Extrato Glicólico de Própolis.
11	APITOXINAS	Apitoxina.
12	CERA DE ABELHAS	Cera de Abelhas.
13	COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM MASSA)	Composto de Produtos das Abelhas; Composto de Produtos das Abelhas com Adição de Ingredientes não Apícolas.

OVOS E SEUS DERIVADOS		
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Ovo; Ovos Resfriado.
2	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO	Clara de Ovo Pasteurizada Congelada; Mistura de Ovos Pasteurizados Resfriados.
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO	Casca de Ovo; Mistura de Ovos Desidratados; Clara de ovo Desidratada.
4	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	Ovo em Conserva.
5	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Clara de Ovo Congelada; Mistura de Ovos Congelados.