

ANEXO

Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos das espécies animais de açougue.

Tabela 1. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de aves: frango (**Gallus gallus domesticus**), peru (**Meleagris gallopavo**), pato, marreco (**Anatidae**), codorna (**Coturnix spp.**), perdiz (**Perdix perdix**), faisão (**Phasianus spp.**), galinha d'Angola (**Numida meleagris**).

1. Frango (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
2. Frango (resfriado ou congelado) - meio frango
3. Frango desossado (resfriado ou congelado)
4. (indicar a espécie) a passarinho (resfriado ou congelado) (indicar os cortes contidos)
5. Galeto (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos) OBS: máximo de 800g e máximo de 28 dias de idade.
6. Galeto (resfriado ou congelado) - meio galeto OBS: máximo de 800g e máximo de 28 dias de idade
7. Galinha (resfriada ou congelada) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
8. Galo (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
9. Peru (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
10. Pato (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos) OBS: permite-se a inclusão da linhagem do pato.
11. Ganso (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
12. Marreco (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
13. Codorna (resfriada ou congelada) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
14. Perdiz (resfriada ou congelada) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)

15. Faisão (resfriado ou congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
16. Galinha d'Angola (resfriada ou congelada) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
17. Galinha d'Angola (resfriada ou congelada) - meia galinha
18. Pombo (Resfriado ou Congelado) (sem miúdos) ou (indicar os miúdos contidos)
19. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) (com ou sem osso)
- Cabeça
- Pé
- Pescoço
- Peito
- Peito sem filezinho
- Filé de peito
- Meio peito
- Filezinho (sassami)
- Peito com dorso
- Dorso
- Dorso com pescoço
- Coxa
- Filé de coxa
- Sobrecoxa
- Filé de sobrecoxa
- Coxa e sobrecoxa
- Coxa e sobrecoxa com porção dorsal
- Filé de coxa e sobrecoxa

- Sambiquira ou sobre ou curanxim
- Asa
- Coxinha da asa ou drumette
- Meio da asa
- Meio da asa ou tulipa
- Coxinha da asa com meio da asa
- Meio da asa com ponta da asa
- Ponta da asa
OBS: No caso de pato, permite-se a inclusão da linhagem.
20. Miúdos (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie):
- Coração
- Fígado
- Moela
21. Recortes (resfriados ou congelados) de (indicar a espécie) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
22. Ingredientes (resfriados ou congelados) de (informar a espécie) para canja (indicar os cortes contidos)
23. Outros produtos comestíveis por hábitos regionais ou destinados à exportação OBS. Não podem ser destinados ao mercado nacional para industrialização de produtos cárneos.
- Testículos (resfriados ou congelados) de (informar a espécie)
- Cartilagens (resfriadas ou congeladas) de (informar a espécie)
- Ossos (resfriados ou congelados) de (informar a espécie)
24. Pele (resfriada ou congelada) de (informar a espécie)
25. Gordura (resfriada ou congelada) de (informar a espécie)

Tabela 2. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de avestruz (**Struthio camelus**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de avestruz com osso
- Carcaça (inclui o pescoço)
- Meia carcaça
- Coxas
- Sobrecoxas
- Pescoço
- Asas
2. Carne (resfriada ou congelada) de avestruz sem osso
- Coxas
- Coxa interna
- Coxa externa
- Coxa média
- Músculo duro
- Sobrecoxas
- Coxão de fora
- Alcatra
- Filé ostra
- Filé leque
- Filé plano
- Filé de fora
- Coxão de dentro
- Filé pequeno

- Recortes
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
3. Miúdos (resfriados ou congelados) de avestruz
- Coração
- Fígado
- Moela

Tabela 3. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de bovinos (**Bos taurus**) e bubalinos (**Bubalus bubalis**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) com osso
- Meia carcaça
- Quarto dianteiro
- Quarto traseiro
- Dianteiro sem paleta
- Paleta
- Traseiro serrote
- Lombo
- Lombo alcatra
- Alcatra coxão
- Ponta de agulha
- Pá
- Costela do dianteiro
- Coxão ou coxão bola
- Bisteca
- Tibone

- Ossobuco
- Costela do traseiro
- Acém
- Filé de costela
- Pescoço
2. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) sem osso
- Peixinho
- Coração da paleta
- Acém
- Cupim
- Pá
- Paleta
- Pescoço
- Peito
- Raquete
- Músculo do dianteiro
- Ponta de agulha
- Coxão
- Alcatra
- Alcatra com maminha
- Filé de costela
- Costela do dianteiro
- Entranha grossa

- Capa de filé
- Filé mignon
- Coxão mole
- Coxão duro
- Lagarto
- Patinho
- Músculo mole
- Músculo duro
- Filé de lombo
- Contra-filé
- Bife do vazio
- Costela do traseiro
- Matambre
- Vazio
- Fralda
- Diafragma ou fraldinha ou entranha fina
- Maminha da alcatra
- Picanha
- Coração da alcatra
- Bananinha do contra-filé
- Aranha da alcatra
- Rolha da alcatra
- Pêra do coxão mole

- Capa do coxão mole
- Lombinho do diafragma
- Cordão do filé mignon
- Sangria
- Recortes OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
- Carne industrial OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O TRATAMENTO TÉRMICO (COZIMENTO OU ESTERILIZAÇÃO)
- Carne de raspagem de ossos OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA VENDA A VAREJO
3. Miúdos (resfriados ou congelados) de (bovino ou bubalino):
- Encéfalo
- Língua
- Coração
- Fígado
- Rim
- Mocotó
- Rabo
- Rúmen
- Retículo
- Omaso
4. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) (com ou sem osso) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL

<p>5. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) (com ou sem osso)</p> <p>OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL - PRODUTOS SUBMETIDOS AO COZIMENTO</p>
<p>6. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) (com ou sem osso)</p> <p>OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA PARA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL – SALGA</p>
<p>7. Envoltórios naturais (resfriados ou congelados) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>8. Gordura (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>9. Outros produtos do abate comestíveis por hábito regional ou destinados à exportação.</p> <p>OBS. Não podem ser destinados ao mercado nacional para industrialização de produtos cárneos.</p>
<p>- Pulmão (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Timo (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Baço (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Testículos (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Glândula mamária (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Vergalho (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Ligamentos (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Tendões (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Aorta (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Cartilagens (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Lábios (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Papilas (resfriadas ou congeladas) de (bovino ou bubalino)</p>
<p>- Traquéia (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)</p>

- Glote (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)
- Ossos (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)
- Medula (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)
- Abomaso (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino) OBS: Deve ser retirada a mucosa
10. Sangue (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)
11. Plasma (resfriado ou congelado) de (bovino ou bubalino)

Tabela 4. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de caprinos (**Capra aegagrus hircus**) e ovinos (**Ovis spp.**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de (caprino ou ovino) com osso
- Carcaça
- Meia carcaça
- Pernil
- Paleta
- Carré
- Costela
- Espinhaço
- Pescoço
- Peito
- Dianteiro
- Dianteiro sem paleta
2. Carne (resfriada ou congelada) de (caprino ou ovino) sem osso
- Pernil
- Lombo ou contra-filé

- Costela
- Paleta
- Peito
- Pescoço
- Filezinho ou filé mignon
-Coxão duro
- Coxão mole
- Alcatra
- Picanha
- Patinho
- Recortes
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
- Carne industrial
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O TRATAMENTO TÉRMICO (COCÇÃO OU ESTERILIZAÇÃO)
3. Miúdos (resfriados ou congelados) de (caprino ou ovino)
- Fígado
- Coração
- Rins
- Língua
- Rúmen
- Retículo
- Omaso
4. Cordeiro (resfriado ou congelado)

OBS: animais com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg.
5. Borrego (resfriado ou congelado) OBS: macho castrado ou fêmea com no máximo as pinças da 2ª denteição, sem queda dos primeiros médios e com peso mínimo de carcaça de 15 Kg.
6. Capão (resfriado ou congelado) OBS: adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.
7. Envoltórios naturais (resfriados ou congelados) de (caprino ou ovino)
8. Outros produtos comestíveis por hábitos regionais ou destinados à exportação OBS. Não podem ser destinados ao mercado nacional para industrialização de produtos cárneos.
- Medula (resfriada ou congelada) de (caprino ou ovino)
- Esôfago (resfriado ou congelado) de (caprino ou ovino)
9. Sangue (resfriado ou congelado) de (ovino ou caprino)
10. Plasma (resfriado ou congelado) de (ovino ou caprino)

Tabela 5. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de coelhos (**Leporidae**).

1. Coelho (resfriado ou congelado)
2. Coelho (resfriado ou congelado) - meia carcaça
3. Coelho (resfriado ou congelado) (em partes)
4. Carne resfriada ou congelada de coelho (com ou sem osso)
- Dianteiro
- Traseiro
- Dorso
- Dorso com Costelas

- Lombo
5. Miúdos resfriados ou congelados de coelho
- Fígado
- Coração
- Rim
6. Recortes resfriados ou congelados de coelho
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO

Tabela 6. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de emas (**Rhea americana**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de ema com osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Pescoço
- Asas
2. Carne (resfriada ou congelada) de ema sem osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Filé mignon
3. Miúdos (resfriados ou congelados) de ema
- Coração
- Fígado
- Moela

Tabela 7. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de equinos (**Equus ferus caballus**), asinino (**Equus africanus asinus**) e muar (**E. caballus x E. asinus**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar espécie) com osso
- Meia carcaça
- Quarto dianteiro
- Quarto traseiro
- Dianteiro sem paleta
- Traseiro serrote
- Paleta
- Lombo
- Costela
2. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar espécie) sem osso
- Coxão mole
- Coxão duro
- Patinho
- Alcatra
- Contra-filé
- Filé mignon
- Paleta
- Coração-da-paleta
- Entranha grossa
- Peito
- Pescoço

- Recortes OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
- Carne industrial OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O TRATAMENTO TÉRMICO (COZÇÃO OU ESTERILIZAÇÃO)
3. Miúdos resfriados ou congelados de (indicar espécie)
- Coração
- Língua
- Fígado
- Rins
- Estômago
4. Envoltórios naturais (resfriados ou congelados) de (indicar espécie)
5. Outros produtos comestíveis por hábitos regionais ou destinados à exportação OBS. Não podem ser destinados ao mercado nacional para industrialização de produtos cárneos.
Baço (resfriado ou congelado) de (indicar espécie)
Traqueia (resfriada ou congelada) de (indicar espécie)
Tendões (resfriados ou congelados) de (indicar espécie)
Ligamentos (resfriados ou congelados) de (indicar espécie)
Tendões e ligamentos (resfriados ou congelados) de (indicar espécie)

Tabela 8. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de jacarés (**Caiman yacare**).

Jacaré eviscerado (resfriado ou congelado) - com osso
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - filé de cauda
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - filé de lombo

Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - filé de dorso
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - filé mignon
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - aparas
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - em pedaços
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) sem osso - coxa desossada
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) com osso - sobrecoxa
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) com osso - coxa
Carne de jacaré (resfriado ou congelado) com osso - ponta de cauda

Tabela 9. Nomenclatura de produtos em natureza comestíveis, obtidos de suínos (**Sus scrofa domesticus**) ou javalis (**Sus scrofa**).

1. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar espécie) com osso
- Meia carcaça
- Meia carcaça sem paleta
- Joelho
- Pernil
- Paleta
- Sobrepaleta
- Costela ou costelinha
- Carré
- Bisteca
- Barriga com costela
- Ponta do peito ou ponta da costela
2. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) sem osso
- Pernil

- Paleta
- Costela
- Lombo
- Sobrepaleta ou nuca
- Filezinho ou filé mignon
- Coxão mole
- Coxão duro
- Patinho
- Alcatra
- Lagarto ou tatu
- Barriga
- Picanha
- Diafragma
- Recortes
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA A VENDA A VAREJO
- Carne industrial
OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O TRATAMENTO TÉRMICO (COZÇÃO OU ESTERILIZAÇÃO)
3. Miúdos (Resfriados ou Congelados) de (indicar a espécie)
- Rim
- Fígado
- Coração
- Língua
- Estômago
- Encéfalo

- Pés
- Orelhas
- Rabo
- Máscara
4. Leitão (resfriado ou congelado) OBS: animais com idade máxima de 2 meses, até 20 kg de peso vivo e 8 a 12 kg de carcaça.
5. Papada (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie)
6. Espinhaço (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
7. Focinho (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
8. Toucinho (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
9. Pele (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie)
10. Gordura (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie)
11. Gordura em rama (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO OU ESTERILIZAÇÃO
12. Sangue (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
13. Plasma (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
14. Envoltórios naturais (resfriados ou congelados) de (indicar a espécie)
15. Fressura (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) (informar os componentes presentes)
16. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) (com osso ou sem osso) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL - PRODUTOS SUBMETIDOS A ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL
17. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) (com osso ou sem osso)

OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL - PRODUTOS SUBMETIDOS AO COZIMENTO
18. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) (com osso ou sem osso) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA PARA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL – SALGA
19. Gordura (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: MATÉRIA-PRIMA DESTINADA AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL – FUSÃO
20. Outros produtos comestíveis por hábitos regionais ou destinados à exportação OBS. Não podem ser destinados ao mercado nacional para industrialização de produtos cárneos.
- Medula (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
- Cabeça congelada de (indicar espécie)
- Garganta (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
- Ossos (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
- Baço (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
- Pulmão (resfriado ou congelado) de (indicar a espécie)
- Cartilagens (resfriadas ou congeladas) de (informar a espécie)

OBS. Atualizações realizadas no Anexo, conforme previsto no §1º do Artigo 1º da Portaria SDA/MAPA nº 1.021, de 22 de fevereiro de 2024:

Versão do Anexo	Tabela	Texto	Texto alterado para	Data da alteração	Processo referência
1	9	11. Gordura em rama (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA	A OBS: foi alterada: OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O PROCESSAMENTO TÉRMICO -	02/04/2024	21000.086336/2023-26 – SEI 32752044

		O PROCESSAMENTO TÉRMICO - FUSÃO	COCCÃO OU ESTERILIZAÇÃO”		
2	3	1. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) com osso - Coxão - Coxão bola	Os cortes coxão e coxão bola foram considerados sinônimos: - Coxão ou coxão bola	09/04/2024	21000.013478/2024- 55 – SEI 34354856
3	9	2. Carne (resfriada ou congelada) de (indicar a espécie) sem osso	Inclusão do corte: - Diafragma	27/05/2024	21000.002782/2024- 77
4	3	2. Carne (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) sem osso - Carne de raspagem de ossos OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: EXCLUSIVO PARA O TRATAMENTO TÉRMICO (COCCÃO OU ESTERILIZAÇÃO)	Alterada a OBS: - Carne de raspagem de ossos OBS: Após a nomenclatura oficial incluir os dizeres: PROIBIDA VENDA A VAREJO	27/05/2024	21000.013939/2024- 90 – SEI 34255052
5	3	8. Gordura (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino) OBS. Somente gordura obtida da sala de desossa	Retirada a observação: 8. Gordura (resfriada ou congelada) de (bovino ou bubalino)	27/05/2024	21000.012753/2024- 13 SEI 35435973