

ÁREA: CARNES E DERIVADOS; PESCADO E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. PRODUTOS EM NATUREZA

São aqueles 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.

ÁREA: 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 batidura 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.

ÁREA: 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.

ÁREA: 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 “Fabrico” 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.

**EXEMPLOS DE CATEGORIZAÇÃO DOS
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

| CARNES E DERIVADOS, 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); Envoltórios Naturais Congelados 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; Lula empanada congelada; |
| 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 - COCCÃO | 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; |
| 23 | QUEIJOS MOFADOS | Queijo Tipo CHAROLLES; Queijo Tipo GORGONZOLA; Queijo Tipo SAINT MARCELLIN |
| 24 | QUEIJOS NÃO MATURADOS | Queijo Tipo PROVOLONE FRESCO; Queijo Tipo SÉRAC; Queijo Tipo 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. |