MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 9 DE JANEIRO DE 2003

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 902, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e art. 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 08 de dezembro de 1998. e o que consta do Processo nº 21000.007392/2001-05, resolve:

Art. 1° Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, em conformidade com os Anexos.

Art. 2° Os produtos cárneos não formulados que não constam nos anexos, deverão ter a sua rotulagem analisada no SECAR/DOI/DIPOA.

Art. 3° Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO I

NOMENCLATURA DE CARNES E DERIVADOS DE AVES E COELHOS

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Frango Resfriado (7)
2. Frango Resfriado (sem miúdos)
3. Frango Resfriado (meio frango)
4. Frango Desossado Resfriado
5. Frango a Passarinho (Cortes ou Recortes Resfriados de Frango) (8)
6. Galeto Resfriado (máximo de 800 g e máximo de 28 dias de idade) (7)
7. Frango Especial Resfriado (7 e 9)
8. Galinha Resfriada (7)
9. Galinha Resfriada (sem miúdos)
10. Galo Resfriado (7)
11. Galo Resfriado (sem miúdos)
12. Peru Resfriado
13. Pato Resfriado (10)
14. Ganso Resfriado
15. Marreco Resfriado
16. Codorna Resfriada
17. Perdiz Resfriada
18. Faisão Resfriado
19. Galinha d'Angola Resfriada
20. Pombo Resfriado
21. Coelho Resfriado
22. Coelho Resfriado (Meia Carcaça)

23. Coelho Resfriado (em partes)
24. Cortes Resfriados de Frango (1)
25. Cortes Resfriados de Galinha (1)
26. Cortes Resfriados de Galo (1)
27. Cortes Resfriados de Peru (1)
28. Cortes Resfriados de Pato (1)
29. Cortes Resfriados de Pato -Meio Peito - (Magret)
30. Cortes Resfriados de Marreco (1)
31. Cortes Resfriados de Coelho (2)
32. Recortes Resfriados de Ave (frango, galinha, galo) (5)
33. Recortes Resfriados de Peru (5)
34. Recortes Resfriados de Pato (5)
35. Recortes Resfriados de Marreco (5)
36. Recortes Resfriados de Coelho (5)
37. Pertences Resfriados para Canja (6)
38. Miúdos Resfriados de Frango (3)
39. Miúdos Resfriados de Galinha (3)
40. Miúdos Resfriados de Galo (3)
41. Miúdos Resfriados de Peru (3)
42. Miúdos Resfriados de Pato (3)
43. Miúdos Resfriados de Coelho (4)
44. Miúdo Resfriado de Pato ou Ganso - Fígado.
45. Testículos Resfriados de Galo ou outra Ave
46. Pele Resfriada de Ave
47. Gordura Resfriada de Ave
48. Carne Mecanicamente Separada Resfriada de Ave (fran-
go, galinha, galo)
OBS: Para Carne Mecanicamente Separada Resfriada de ou-
tras aves, deverá constar o nome da espécie. Ex.: Carne Mecani-
camente Separada Congelada de Peru.
49. Cartilagens Resfriadas de Ave
Especificações de Cortes:
(1) Aves:
- Cabeça
- Pés
- Pescoço
- Pescoço sem pele
- Peito
- Peito sem osso
- Peito sem pele
- Peito sem osso sem pele
- Peito sem osso sem pele sem filezinho
- Filé de Peito
- Meio Peito
- Meio peito sem osso
- Meio peito sem pele
- Meio peito sem osso sem pele
- Filezinho (Sassami)
- Peito com dorso
- Dorso

- Dorso com pescoço
- Coxas
- Coxas sem osso
- Coxas sem osso sem pele
- Coxas sem pele
- Filé de coxas
- Sobrecoxas
- Sobrecoxas sem osso
- Sobrecoxas sem pele
- Sobrecoxas sem osso sem pele
- Filé de sobrecoxas
- Coxas e sobrecoxas
- Coxas e sobrecoxas sem osso
- Coxas e sobrecoxas sem osso sem pele-
- Coxas e sobrecoxas sem pele
- Coxas e sobrecoxas com porção dorsal
- Filé de coxas e sobrecoxas
- Sambiquira ou Sobre ou Curanxim
- Asas
- Coxinha das Asas (Drumette)
- Meio das asas
- Meio das Asas (Tulipa)
- Coxinhas das Asas Com Meio das Asas
- Meio das Asas com Pontas das Asas
- Ponta das Asas
- Asas sem osso
(2) Coelho:
- Dianteiro
- Traseiro
- Dorso
- Dorso com Costelas
- Lombo
Especificação dos Miúdos:
(3) Aves:
- Coração
- Fígado
- Moela
(4) Coelho
- Fígado
- Coração
(5) Exclusivamente para fins industriais
(6) No rótulo deve estar especificado os cortes contidos na embalagem.
(7)Indicar no rótulo os miúdos contidos
(8)Indicar no rotulo os nomes dos cortes e/ou recortes contidos.
(9) Frangos obtidos a partir de linhagens genéticas especializadas, com no máximo 75 dias no abate e com 3 Kg de carcaça.
Ex: Chester, Bruster, Classic, Briscker, Fiesta, Máster.

(10)Permite-se a inclusão da linhagem do pato. Ex: Pato Mandarim Resfriado
OBS.: Os cortes poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras ou iscas.
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Frango Congelado (7)
2. Frango Congelado (sem miúdos)
3. Frango Congelado (meio frango)
4. Frango Desossado Congelado
5. Frango a Passarinho (Cortes ou Recortes Congelados de Frango) (8)
6. Galeto Congelado (máximo de 800 g e máximo de 28 dias de idade) (7)
7. Frango Especial Congelado (7 e 9)
8. Galinha Congelada (7)
9. Galinha Congelada (sem miúdos)
10. Galo Congelado (7)
11. Galo Congelado (sem miúdos)
12. Peru Congelado
13. Pato Congelado (10)
14. Ganso Congelado
15. Marreco Congelado
16. Codorna Congelada
17. Perdiz Congelada
18. Faisão Congelado
19. Galinha d'Angola Congelada
20. Pombo Congelado
21. Coelho Congelado
22. Coelho Congelado (Meia Carcaça)
23. Coelho Congelado (em partes)
24. Cortes Congelados de Frango (1)
25. Cortes Congelados de Galinha (1)
26. Cortes Congelados de Galo (1)
27. Cortes Congelados de Peru (1)
28. Cortes Congelados de Pato (1)
29. Cortes Congelados de Pato ou Ganso (--Meio Peito - (Magret)
30. Cortes Congelados de Marreco (1)
31. Cortes Congelados de Coelho (2)
32. Recortes Congelados de Ave (frango, galinha, galo) (5)
33. Recortes Congelados de Peru (5)
34. Recortes Congelados de Pato (5)
35. Recortes Congelados de Marreco (5)
36. Recortes Congelados de Coelho (5)
37. Pertences Congelados para Canja (6)
38. Miúdos Congelados de Frango(3)
39. Miúdos Congelados de Galinha (3)
40. Miúdos Congelados de Galo (3)
41. Miúdos Congelados de Peru (3)
42. Miúdos Congelados de Pato (3)
43. Miúdos Congelados de Coelho (4)
44. Miúdo Congelado de Pato ou Ganso - Fígado
45. Testículos Congelados de Galo ou outra Ave

46. Pele Congelada de Ave
47. Gordura Congelada de Ave
48. Carne Moída Congelada de Ave
49. Carne Mecanicamente Separada Congelada de Ave (frango, galinha, galo)
OBS: Para Carne Mecanicamente Separada Congelada de outras aves, deverá constar o nome da espécie. Ex.: Carne Mecanicamente Separada Congelada de Pato
50. Cartilagens Congeladas de Ave
51. Ossos Moídos Congelados de Ave (para alimentação animal)
52. Ingredientes Congelados de Ave para fabricação de Ração Animal
Especificações de Cortes:
(1) Aves:
- Cabeça
- Pés
- Pescoço
- Pescoço sem pele
- Peito
- Peito sem osso
- Peito sem pele
- Peito sem osso sem pele
- Peito sem osso sem pele sem filezinho
- Filé de Peito
- Meio Peito
- Meio peito sem osso
- Meio peito sem pele
- Meio peito sem osso sem pele
- Filezinho (Sassami)
- Peito com dorso
- Dorso
- Dorso com pescoço
- Coxas
- Coxas sem osso
- Coxas sem osso sem pele
- Coxas sem pele
- Filé de coxas
- Sobrecoxas
- Sobrecoxas sem osso
- Sobrecoxas sem pele
- Sobrecoxas sem osso sem pele
- Filé de sobrecoxas
- Coxas e sobrecoxas
- Coxas e sobrecoxas sem osso
- Coxas e sobrecoxas sem osso sem pele
- Coxas e sobrecoxas sem pele
- Coxas e sobrecoxas com porção dorsal
- Filé de coxas e sobrecoxas
- Sambiquira ou Sobre ou Curanxim
- Asas
- Coxinhas das Asas (Drumette)
- Meio das asas

- Meio das Asas (Tulipa)
- Coxinhas das Asas Com Meio das Asas
- Meio das Asas com Pontas das Asas
- Pontas das Asas
- Asas sem osso
(2) Coelho:
- Dianteiro
- Traseiro
- Dorso
- Dorso com Costelas
- Lombo
Especificação dos Miúdos:
(3) Aves:
- Coração
- Fígado
- Moela
(4) Coelho
- Fígado
- Coração
(5) Exclusivamente para fins industriais
(6) No rótulo deve estar especificado os cortes contidos na embalagem.
(7)Indicar no rótulo os miúdos contidos
(8)Indicar no rotulo os nomes dos cortes e/ou recortes contidos.
(9) Frangos obtidos a partir de linhagens genéticas especializadas, com no máximo 75 dias no abate e com 3 Kg de carcaça.
Ex: Chester, Bruster, Classic, Briscker, Fiesta, Máster.
(10)Permite-se a inclusão da linhagem do pato. Ex: Pato Mandarim Congelado
OBS.: Os cortes poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras ou iscas.

ANEXO II

NOMENCLATURA DE SUÍNO E JAVALI

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Resfriada de Suíno com Osso
- Meia Carcaça
- Carcaça
- Meia Carcaça sem paleta
- Joelho
- Pernil
- Paleta
- Sobrepaleta
- Costela/Costelinha
- Carré
- Bisteca
- Barriga com costela
- Ponta do Peito/Ponta da Costela

OBS: Nos cortes que se apresentarem com pele, deve constar no nome do produto Ex: Carne Resfriada ou Congelada de Suíno com osso - Pernil com Pele
2. Carne Resfriada de Suíno sem Osso
- Pernil
- Paleta
- Costela
- Lombo
- Sobrepaleta/ Nuca
- Filezinho/Filé Mignon
- Coxão Mole
- Coxão Duro
- Patinho
- Alcatra
- Lagarto/ Tatu
- Barriga
- Picanha
- Recortes (Exclusivamente para fins industriais)
OBS: Os cortes que se apresentarem com pele deve constar na rotulagem. Ex: Carne Resfriada ou Congelada de Suíno sem osso
- Barriga com Pele
3. Miúdos Resfriados de Suíno
- Rim
- Fígado
- Coração
- Língua
- Estômago
- Miolos
- Timo
- Pulmão
- Baço
- Pés
- Orelhas
- Rabo
4. Leitão Resfriado (idade máxima 2 meses, com aproximadamente 20 kg de peso vivo e 8 a 12 kg de carcaça)
5. Papada Resfriada de Suíno
6. Espinhaço Resfriado de Suíno
7. Máscara Resfriada de Suíno
8. Focinho Resfriado de Suíno
9. Toucinho Resfriado de Suíno
10. Toucinho Resfriado de Suíno (sem pele)
11. Medula Resfriada de Suíno
12. Pele Resfriada de Suíno
13. Garganta Resfriada de Suíno
14. Glândulas Resfriadas de Suíno
- Hipófise
- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
15.Cabeça Resfriada de Suíno
16. Esôfago Resfriado de Suíno

17. Membrana do Diafragma Resfriada de Suíno
18. Pertences Resfriados de Suíno para Feijoada (1)
19. Envoltórios Naturais Resfriados de Suíno
20. Ossos Resfriados de Suíno
21. Fressura Resfriada de Suíno
22. Carne Mecanicamente Separada Resfriada de Suíno.
23. Carne Resfriada de Suíno com Osso (matéria prima para produção de embutidos cozidos)
24. Carne Resfriada de Suíno sem Osso (matéria prima para produção de embutidos cozidos)
25. Carne Resfriada de Suíno sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de enlatados)
26. Válvulas Cardíacas Resfriadas de Suíno
OBS. 1: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
OBS.2: Os produtos acima relacionados são aplicados ao javali.
OBS 3: Nos cortes ou miúdos poderá ser incluído o nome regional, após a nomenclatura oficial. Ex: Miúdos Resfriados de Suíno - Estômago (bucho)
(1) - Na identificação do produto deve estar especificado os cortes, recortes e miúdos contidos na embalagem.
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne Congelada de Suíno com Osso
- Meia Carcaça
- Carcaça
- Meia Carcaça sem paleta
- Joelho
- Pernil
- Paleta
- Sobrepaleta
- Costela/Costelinha
- Carré
- Bisteca
- Barriga com costela
- Ponta do Peito/Ponta da Costela
OBS: Os cortes que se apresentarem com pele deve constar no nome do produto Ex: Carne Congelada de Suíno com osso - Pernil com Pele
2. Carne Congelada de Suíno sem Osso
- Pernil
- Paleta
- Costela
- Lombo
- Sobrepaleta/ Nuca
- Filezinho/ Filé Mignon
- Coxão Mole
- Coxão Duro
- Patinho
- Alcatra
- Lagarto/ Tatu
- Barriga
- Picanha

- Recortes (Exclusivamente para fins industriais)
OBS: Os cortes que se apresentarem com pele deve constar na rotulagem. Ex: Carne Congelada de Suíno sem osso - Barriga com Pele
3. Miúdos Congelados de Suíno
- Rim
- Fígado
- Coração
- Língua
- Estômago
- Miolos
- Timo
- Pulmão
- Baço
- Pés
- Orelhas
- Rabo
4. Leitão Congelado (idade máxima 2 meses, com aproximadamente 20 kg de peso vivo e 8 a 12 kg de carcaça)
5. Papada Congelada de Suíno
6. Espinhaço Congelado de Suíno
7. Máscara Congelada de Suíno
8. Focinho Congelado de Suíno
9. Toucinho Congelado de Suíno
10. Toucinho Congelado de Suíno (sem pele)
11. Medula Congelada de Suíno
12. Pele Congelada de Suíno
13. Gordura de Porco em Rama Congelada
14. Garganta Congelada de Suíno
15. Glândulas Congeladas de Suíno
- Hipófise
- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
16. Cabeça Congelada de Suíno
17. Esôfago Congelado de Suíno
18. Membrana do Diafragma Congelada de Suíno
19. Pertences Congelados de Suíno para Feijoada (1)
20. Envoltórios Naturais Congelados de Suíno
21. Ossos Congelados de Suíno
22. Sangue Congelado de Suíno
23. Plasma Congelado de Suíno
24. Fressura Congelada de Suíno
25. Palato Congelado de Suíno
26.Útero Congelado de Suíno
27. Carne Mecanicamente Separada Congelada de Suíno.
28. Carne Congelada de Suíno com Osso (matéria prima para produção de embutidos cozidos)
29. Carne Congelada de Suíno sem Osso (matéria prima para produção de embutidos cozidos)
30. Carne Congelada de Suíno sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de enlatados)

31. Matéria Prima Congelada de Suíno para fabricação de Ração Animal
OBS. 1: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
OBS.2: Os produtos acima relacionados são aplicados ao javali.
OBS 3: Nos cortes ou miúdos poderá ser incluído o nome regional, após a nomenclatura oficial. Ex: Miúdos Congelados de Suíno - Estômago (bucho)
(1) - Na identificação do produto deve estar especificado os cortes, recortes e miúdos contidos na embalagem.
c) OUTROS PRODUTOS
1. Mucosa Intestinal de Suíno

ANEXO III

NOMENCLATURA DE OVINO E CAPRINO

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino com Osso
- Carcaça
- Meia Carcaça
- Pernil
- Paleta
- Carré
- Costela
- Espinhaço
- Pescoço
- Peito
- Dianteiro
- Dianteiro sem Paleta
2. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino sem Osso
- Pernil
- Lombo
- Costela
- Paleta
- Peito
- Pescoço
- Filezinho
- Coxão Duro
- Coxão Mole
- Alcatra
- Patinho
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)
3. Miúdos Resfriados de Ovino ou Caprino
- Fígado
- Coração
- Rins
- Língua
- Estômago
- Pulmão
- Baço

- Timo
4. Cordeiro Resfriado (com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg)
5. Borrego Resfriado (macho castrado ou fêmea com no máximo as pinças da 2ª dentição, sem queda dos primeiros médios e com peso mínimo de carcaça de 15 Kg.)
6. Capão Resfriado (adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.)
7. Medula Resfriada de Ovino ou Caprino.
8. Esôfago Resfriado de Ovino ou Caprino
9. Glândulas Resfriadas de Ovino ou Caprino
- Hipófise
- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
10. Envoltórios Naturais Resfriados de Ovino ou Caprino
(1)- Somente recortes da sala de desossa
(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne Congelada de Ovino ou Caprino com Osso
- Carcaça
- Meia Carcaça
- Pernil
- Paleta
- Carré
- Costela
- Espinhaço
- Pescoço
- Peito
- Dianteiro
- Dianteiro sem Paleta
2. Carne Congelada de Ovino ou Caprino sem Osso
- Pernil
- Lombo
- Costela
- Paleta
- Peito
- Pescoço
- Filezinho
- Coxão Duro
- Coxão Mole
- Alcatra
- Patinho
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)
3. Miúdos Congelados de Ovino ou Caprino
- Fígado

- Coração
- Rins
- Língua
- Estômago
- Pulmão
- Baço
- Timo
4. Cordeiro Congelado (com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg)
5. Borrego Congelado (macho castrado ou fêmea com no máximo as pinças da 2ª dentição, sem queda dos primeiros médios e com peso mínimo de carcaça de 15 Kg.)
6. Capão Congelado (adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.)
7. Medula Congelada de Ovino ou Caprino
8. Esôfago Congelado de Ovino ou Caprino
9. Glândulas Congeladas de Ovino ou Caprino
- Hipófise
- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
10. Envoltórios Naturais Congelados de Ovino ou Caprino
(1)- Somente recortes da sala de desossa
(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
c) OUTROS PRODUTOS
1. Pele Fresca de ovino ou caprino

ANEXO IV

NOMENCLATURA DE EQUINO, ASININO E MUAR

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Congelada de Eqüino com Osso
- Meia Carcaça
- Quarto Dianteiro
- Quarto Traseiro
- Dianteiro sem Paleta
- Traseiro Serrote
- Paleta
- Lombo
- Costela
2. Carne Resfriada Eqüino sem Osso
- Coxão Mole
- Coxão Duro
- Patinho
- Alcatra

- Contra-filé
- Filé Mignon
- Paleta
- Coração-da-paleta
- Entranha Grossa
- Entranha Fina
- Peito
- Pescoço
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)
3. Miúdos Resfriados de Equino
- Coração
- Língua
- Fígado
- Pulmão
- Rins
- Estômago
- Baço
4. Traquéia Resfriada de Eqüino
5. Tendões Resfriados de Eqüino
6. Ligamentos Resfriados de Eqüino
7. Tendões e Ligamentos Resfriados de Eqüino
8. Envoltórios Naturais Resfriados de Eqüino
(1)- Somente recortes da sala de desossa
(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne Congelada de Eqüino com Osso
- Meia Carcaça
- Quarto Dianteiro
- Quarto Traseiro
- Dianteiro sem Paleta
- Traseiro Serrote
- Paleta
- Lombo
- Costela
2. Carne Congelada de Eqüino sem Osso
- Coxão Mole
- Coxão Duro
- Patinho
- Alcatra
- Contra-filé
- Filé Mignon
- Paleta
- Coração-da-paleta
- Entranha Grossa
- Entranha Fina
- Peito
- Pescoço
- Recortes (1)

- Carne Industrial (2)
3. Miúdos Congelados de Equino
- Coração
- Língua
- Fígado
- Pulmão
- Rins
- Estômago
- Baço
4. Traquéia Congelada de Eqüino
5. Tendões Congelados de Eqüino
6. Ligamentos Congelados de Eqüino
7. Tendões e Ligamentos Congelados de Eqüino
8. Envoltórios Naturais Congelados de Eqüino
9. Matéria Prima Congelada de Eqüino para Fabricação de Ração Animal
(1) - Somente recortes da sala de desossa
(2) - Carne de cabeça e carnes da sala de matança
c) OUTROS PRODUTOS
1.Crina da cauda de Eqüino
2.Crina do pescoço de Eqüino
3.Pele Fresca de Eqüino

ANEXO V

NOMENCLATURA DE EMA

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Resfriada de Ema com Osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Pescoço
- Asas
2. Carne Resfriada de Ema sem Osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Filé mignon
3. Miúdos Resfriados de Ema
- Coração
- Fígado
- Moela
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne Congelada de Ema com Osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Pescoço

- Asas
2. Carne Congelada de Ema sem Osso
- Coxas
- Sobrecoxas
- Lombo
- Filé mignon
3. Miúdos Congelados de Ema
- Coração
- Fígado
4. Carne Moída Congelada de Ema
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
c) OUTROS PRODUTOS
1. Pele Fresca de Ema
2. Penas de Ema
3. Bico e Unhas de Ema

ANEXO VI

NOMENCLATURA DE AVESTRUZ

a)PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Resfriada de Avestruz com Osso
- Carcaça (inclui o pescoço)
- Meia Carcaça
- Coxas
- Sobrecoxas
- Pescoço
- Asas
2. Carne Resfriada 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
3. Miúdos Resfriados de Avestruz
- Coração
- Fígado
- Moela
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou

bifes.
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne Congelada de Avestruz com Osso
- Carcaça (inclui o pescoço)
- Meia Carcaça
- Coxas
- Sobrecoxas
- Pescoço
- Asas
2.Carne 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
3. Miúdos Congelados de Avestruz
- Coração
- Fígado
- Moela
4.Carne Moída Congelada de Avestruz
OBS: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
c) OUTROS PRODUTOS
1. Pele de Avestruz
2. Penas de Avestruz
3. Bico e Unhas de Avestruz

ANEXO VII

NOMENCLATURA DE BOVINO E BUBALINO

a) PRODUTOS RESFRIADOS
1. Carne Resfriada 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
- Bisteca
- Tibone
- Ossobuco
- Costela do Traseiro
- Coxão Bola
OBS: Na costela do traseiro pode ser referida a sua forma de apresentação. Ex: Carne Resfriada Bovino Com Osso - Costela do Traseiro (ripa da chuleta); Carne Resfriada de Bovino Com Osso - Costela do Traseiro (minga); Carne Resfriada de Bovino Com Osso
- Costela do Traseiro (Janela)
2. Carne resfriada 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
- 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
- Maminha da Alcatra

- Picanha
- Coração-da-Alcatra
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)
(1)- Somente recortes da sala de desossa
(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança
3 Recortes Diferenciados de Bovino ou Bubalino
- Carne Resfriada de Bovino sem Osso
- Recorte de Contra-filé (Bananinha):
- Recorte de Alcatra (Aranha):
- Recorte de Alcatra (Rolha):
- Recorte de Coxão Mole (Pêra):
- Recorte de Coxão Mole (Capa):
- Recorte de Diafragma (Lombinho):
- Recorte do Filé mignon (cordão)
OBS: Este mesmo critério poderá ser utilizado para outros recortes obtidos a partir de cortes específicos.
4. Miúdos Resfriados de Bovino ou Bubalino
- Miolos
- Língua
- Coração
- Fígado
- Pulmão
- Timo
- Rim
- Mocotó
- Rabo
- Rúmen
- Retículo
- Omaso
- Abomaso (sem mucosa)
- Baço
5. Carne Moída Resfriada Bovino ou Bubalino
6. Carne Mecanicamente Separada Resfriada de Bovino ou Bubalino
7. Carne Resfriada de Bovino ou Bubalino sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de enlatados)
8. Carne Resfriada de Bovino ou Bubalino sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de charque)
9. Testículos Resfriados de Bovino ou Bubalino
10. Glândula Mamária Resfriada de Bovino ou Bubalino
11. Envoltórios Naturais Resfriados de Bovino ou Bubalino (tripas e bexiga)
12. Vergalho Resfriado de Bovino ou Bubalino
13. Ligamentos Resfriados de Bovino ou Bubalino
14. Tendões Resfriados de Bovino ou Bubalino
15. Tendões e Ligamentos Resfriados de Bovino ou Bubalino
16. Aorta Resfriada de Bovino ou Bubalino
17. Cartilagens Resfriadas de Bovino ou Bubalino
18. Lábios Resfriados de Bovino ou Bubalino
19. Bochechas Resfriadas de Bovino ou Bubalino
20. Orelhas Resfriadas de Bovino ou Bubalino
21. Glândulas Resfriadas de Bovino ou Bubalino:
- Hipófise

- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
22. Traquéia Resfriada de Bovino ou Bubalino
23. Glote Resfriada de Bovino ou Bubalino
24. Ossos Resfriados de Bovino ou Bubalino
25. Abomaso Resfriado de Bovino ou Bubalino (para fabricação de coalho)
26. Mucosa do Abomaso Resfriada de Bovino ou Bubalino (para fabricação de coalho)
OBS 1: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
OBS 2: Nos cortes ou miúdos poderá ser incluído o nome regional, após a nomenclatura oficial. Ex: Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Lagarto (tatu)
OBS 3: Quando se tratarem de animais classificados de acordo com a Portaria 612, de 05/10/89 a categoria dos mesmos poderá constar junto ao nome do produto. EX: Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Picanha de Novilho Jovem
OBS 4: Quando se tratar de Vitelo ou Vitela (animal de até um ano de idade alimentado somente com leite ou subprodutos do leite), poderá constar na rotulagem. EX: Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Alcatra de Vitelo
b) PRODUTOS CONGELADOS
1. Carne 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
- Bisteca
- Tibone
- Ossobuco
- Costela do Traseiro
- Coxão Bola
OBS: Na costela do traseiro pode ser referida a sua forma de apresentação. Ex: Carne Congelada de Bovino Com Osso - Costela do Traseiro (ripa da chuleta); Carne Congelada de Bovino Com Osso
- Costela do Traseiro (minga); Carne Congelada de Bovino Com Osso
- Costela do Traseiro (Janela)
2. Carne 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
- 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
- Maminha da Alcatra
- Picanha
- Coração-da-Alcatra
- Carpaccio de ... (Especificar o nome do corte de obtenção)
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)
(1) - Somente recortes da sala de desossa
(2) - Carne de cabeça e carnes da sala de matança
3. Recortes Diferenciados de Bovino ou Bubalino
- Carne Congelada de Bovino sem Osso
- Recorte de Contra-filé (Bananinha)
- Recorte de Alcatra (Aranha):
- Recorte de Alcatra (Rolha):
- Recorte de Coxão Mole (Pêra):
- Recorte de Coxão Mole (Capa):
- Recorte de Diafragma (Lombinho):
- Recorte do Filé mignon (cordão)
OBS: Este mesmo critério poderá ser utilizado para outros recortes obtidos a partir de cortes específicos.
4. Miúdos Congelados de Bovino ou Bubalino
- Miolos
- Língua
- Coração

- Fígado
- Pulmão
- Timo
- Rim
- Mocotó
- Rabo
- Rúmen
- Retículo
- Omaso
- Abomaso (sem mucosa)
- Baço
5. Carne Moída Congelada de Bovino ou Bubalino
6. Carne Mecanicamente Separada Congelada de Bovino ou Bubalino
7. Carne Congelada de Bovino ou Bubalino sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de enlatados)
8. Carne Congelada de Bovino ou Bubalino sem Osso (matéria prima para produção exclusiva de charque)
9. Medula Congelada de Bovino ou Bubalino
10. Testículos Congelados de Bovino ou Bubalino
11. Glândula Mamária Congelada de Bovino ou Bubalino
12. Sangue Congelado de Bovino ou Bubalino
13. Plasma Congelado de Bovino ou Bubalino
14. Envoltórios Naturais Congelados de Bovino ou Bubalino (tripas e bexiga)
15. Vergalho Congelado de Bovino ou Bubalino
16. Tecido Adiposo ou Gordura Congelada de Bovino ou Bubalino
17. Ligamentos Congelados de Bovino ou Bubalino
18. Tendões Congelados de Bovino ou Bubalino
19. Tendões e Ligamentos Congelados de Bovino ou Bubalino
20. Nonato Congelado de Bovino ou Bubalino
21. Aorta Congelada de Bovino ou Bubalino
22. Cartilagens Congeladas de Bovino ou Bubalino
23. Lábios Congelados de Bovino ou Bubalino
24. Bochechas Congeladas de Bovino ou Bubalino
25. Orelhas Congeladas de Bovino ou Bubalino
26. Glândulas Congeladas de Bovino ou Bubalino:
- Hipófise
- Pâncreas
- Tireóide
- Adrenal
- Ovários
27. Traquéia Congelada de Bovino ou Bubalino
28. Glote Congelada de Bovino ou Bubalino
29. Ossos Congelados de Bovino ou Bubalino
30. Abomaso Congelado de Bovino ou Bubalino (para fabricação de coalho)
31. Mucosa do Abomaso Congelada de Bovino ou Bubalino (para fabricação de coalho)
32. Estomago Congelado de Nonato (para fins opoterápicos)
33. Ingredientes Congelados para Ração Animal
OBS 1: Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas ou bifes.
OBS 2: Nos cortes ou miúdos poderá ser incluído o nome regional, após a nomenclatura oficial. Ex: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Lagarto (tatu)

OBS 3: Quando se tratarem de animais classificados de acordo com a Portaria 612, de 05/10/89 a categoria dos mesmos poderá constar junto ao nome do produto. EX: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Picanha de Novilho Jovem
OBS 4: Quando se tratar de Vitelo ou Vitela (animal de até um ano de idade alimentado somente com leite ou subprodutos do leite), poderá constar na rotulagem. EX: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Alcatra de Vitelo
c) OUTROS PRODUTOS
1. Soro Fetal de Bovino ou Bubalino
2. Pele Fresca de Bovino ou Bubalino
3. Crina da Cauda de Bovino ou Bubalino
4. Cascos de Bovino ou Bubalino
5. Chifres de Bovino ou Bubalino
6. Cerdas Auriculares de Bovino ou Bubalino
7. Mucosa Intestinal de Bovino
8.Serosa Intestinal de Bovino

ANEXO VIII

NOMENCLATURA DE OVOS

1. Ovos de Galinha
- Ovos Tipo Jumbo - (peso mínimo de 66 g por unidade)
- Ovos Tipo Extra - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
- Ovos Tipo Grande - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
- Ovos Tipo Médio - (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
- Ovos Tipo Pequeno - (peso entre 45 g e 49 g por unidade)
- Ovos Tipo Industrial - (peso abaixo de 45 g por unidade)
- Ovo Líquido Resfriado (produto destinado a pasteurização)
- Ovo Líquido Congelado (produto destinado a pasteurização)
- Gema de Ovo Resfriada (produto destinado a pasteurização)
- Gema de Ovo Congelada (produto destinado a pasteurização)
- Clara de Ovo Resfriada (produto destinado a pasteurização)
- Clara de Ovo Congelada (produto destinado a pasteurização)
- Ovo Integral Pasteurizado Resfriado
- Ovo Integral Pasteurizado Congelado
- Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada
- Gema de Ovo Pasteurizada Congelada
- Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada
- Clara de Ovo Pasteurizada Congelada
OBS: É obrigatório declarar a cor do ovo no rótulo
OBS.: Ovos de outras espécies de aves não são classificados, devendo constar o nome da espécie de procedência. Ex.: Ovos de Codorna; Ovos de Pata..

(Of. El. nº OF-SDA253-02)

D.O.U., 10/01/2003