

Anexos - Categorias de produtos

Anexo I

BOVÍDEOS, SUÍDEOS, AVES, EQUÍDEOS, 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.

Anexo II

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. MARGARINAS

São os produtos gordurosos em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipídios totais.

Misturas de margarina com manteiga não fazem parte desta categoria, já que serão contempladas na categoria de Mistura Láctea.

9. MISTURA LÁCTEA

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

10. 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.

11. 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.

12. PETISCO DE QUEIJO

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

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 III

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 colmeia.

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 IV

OVOS E OVOPRODUTOS

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 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 AO TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO

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

3. PRODUTOS SUBMETIDOS AO 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. PRODUTO SUBMETIDO AO 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

BOVÍDEOS, SUÍDEOS, AVES, EQUÍDEOS, 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; Miúdos secos de peixe
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	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 defumado em óleo; Peixe ao próprio suco com molho; Mexilhão em óleo
5	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
6	PRODUTOS SUBMETIDOS A HIDRÓLISE	Colágeno Hidrolisado; Gelatina
7	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	Ingredientes para

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	MARGARINAS	Margarina sem sal; Margarina para uso industrial; Margarina com sal
9	MISTURA LÁCTEA	Produto a Base De Doce de Leite
10	MOLHO LÁCTEO	Molho Lácteo
11	PERMEADOS	Permeado de leite; Permeado de soro de leite
12	PETISCO DE QUEIJO	Queijo Desidratado; Queijo Empanado
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 Acidificado; 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 SAINTMARCELLIN
24	QUEIJOS NÃO MATURADOS	Queijo Tipo PROVOLONE FRESCO; Queijo Tipo SÈRAC; 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 DEMELATO; MEL DE USO INDUSTRIAL
2	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS
3	GELÉIA REAL	GELEIA REAL
4	GELÉIA REAL LIOFILIZADA	GELEIA REAL LIOFILIZADA
5	PÓLEN	PÓLEN APÍCOLA; PÓLEN DE ABELHAS INDÍGENAS
6	PÓLEN DESIDRATADO	PÓLEN APÍCOLA DESIDRATADO; PÓLEN DE ABELHAS INDÍGENAS DESIDRATADO
7	DERIVADOS DO PÓLEN APÍCOLA	EXTRATO DE PÓLEN APÍCOLA; EXTRATO GLICÓLICO 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; PRÓPOLIS DE ABELHAS INDÍGENAS
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 OVOPRODUTOS		
1	PRODUTOS EM NATUREZA	OVO; OVO 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