



Instrução de Serviço CIPOA nº 02 / 2016

ANEXO 1 - NOMENCLATURAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NOMENCLATURA BOVINO/BUBALINO

ETIQUETA LACRE

- Carne resfriada de bovino com osso - Etiqueta lacre
- Carne congelada de bovino com osso - Etiqueta lacre

PRODUTOS RESFRIADOS

- Carne resfriada de bovino com osso - Cortes*
- Carne resfriada de bovino sem osso - Cortes*
- Miúdos resfriados de bovino *
- Recortes diferenciados de bovino *
- Carne moída resfriada de bovino
- Carne mecanicamente separada resfriada de bovino
- Testículos resfriados de bovino
- Glândula mamária resfriada de bovino
- Envoltórios naturais resfriados de bovino (tripas e bexiga)
- Vergalho resfriado de bovino
- Ligamentos resfriados de bovino
- Tendões resfriados de bovino
- Tendões e ligamentos resfriados de bovino
- Aorta resfriada de bovino
- Cartilagens resfriadas de bovino
- Lábios resfriados de bovino
- Bochechas resfriadas de bovino
- Orelhas resfriadas de bovino
- Glândulas resfriadas de bovino
- Traqueia resfriada de bovino
- Glote resfriada de bovino
- Ossos resfriados de bovino
- Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Carne Industrial (1)
- Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Recortes (2)

* Os nomes dos cortes, recortes e miúdos deverão obrigatoriamente ser descritos no processo de fabricação do requerimento de rotulagem e deverão constar no layout principal do rótulo.

(1)- Somente recortes da sala de desossa

(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança

PRODUTOS CONGELADOS

- Carne congelada de bovino com osso - Cortes*
- Carne congelada de Bovino sem osso - Cortes*
- Carne mecanicamente separada congelada de bovino *
- Miúdos congelados de bovino *
- Carne moída congelada de bovino



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Aorta congelada de bovino
- Bochechas congeladas de bovino
- Cartilagens congeladas de bovino
- Envoltórios naturais congelados de bovino (tripas e bexiga)
- Glândula mamária congelada de bovino
- Glândulas congeladas de bovino
- Glote congelada de bovino
- Lábios congelados de bovino
- Ligamentos congelados de bovino
- Medula congelada de bovino
- Neonato congelado de bovino
- Orelhas congeladas de Bovino
- Ossos congelados de bovino
- Plasma congelado de bovino
- Recortes diferenciados de bovino
- Sangue congelado de bovino
- Gordura congelada de bovino
- Tendões congelados de bovino
- Tendões e ligamentos congelados de bovino
- Testículos congelados de bovino
- Traqueia congelada de bovino
- Vergalho congelado de bovino
- Carne Congelada de Bovino sem Osso - Carne Industrial (1)
- Carne Congelada de Bovino sem Osso - Recortes (2)

* Os nomes dos cortes e recortes deverão obrigatoriamente ser descritos no processo de fabricação do requerimento de rotulagem e deverão constar no layout principal do rótulo.

(1)- Somente recortes da sala de desossa

(2)- Carne de cabeça e carnes da sala de matança

Obs: 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.

Exemplo: Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Vitelo

OUTROS PRODUTOS

- Carne temperada resfriada de bovino com osso
- Carne temperada congelada de bovino sem osso
- Carne temperada congelada de bovino sem osso em espeto
- Carne temperada resfriada de bovino com osso recheada * - cortes
- Carne temperada congelada de bovino sem osso recheada *
- Carne resfriada de bovino sem osso temperada em espeto
- Carne temperada congelada de bovino sem osso em espeto...
- Carne temperada moída congelada de bovino em espeto - Kafta bovina
- Carne temperada moída congelada de bovino com em espeto - Kafta bovina
- Carne temperada defumada resfriada de bovino sem osso
- Carne temperada resfriada de bovino sem osso enrolada em bacon - Medalhão
- Carne moída temperada congelada de bovino recheada

* os ingredientes do recheio deverão constar no requerimento e no layout mesmo não fazendo parte da nomenclatura oficial

* Quando a metodologia de tempero for a injeção (carne injetada) o interessado deverá descrever no requerimento de rotulagem e poderá ser mencionado no layout.



NOMENCLATURA SUÍNOS/JAVALI

ETIQUETA LACRE

- Carne resfriada de suíno com osso - Etiqueta lacre
- Carne congelada de suíno com osso - Etiqueta lacre

PRODUTOS RESFRIADOS

- Carne resfriada de suíno com osso
- Carne resfriada de suíno sem osso
- Miúdos resfriados de suíno
- Leitão resfriado (idade máxima 2 meses, com aproximadamente 20 kg de peso vivo e 8 a 12 kg de carcaça)
- Papada resfriada de suíno
- Espinhaço resfriado de suíno
- Máscara resfriada de suíno
- Focinho resfriado de suíno
- Toucinho resfriado de suíno
- Toucinho resfriado de suíno (sem pele)
- Medula resfriada de suíno
- Pele resfriada de suíno
- Garganta resfriada de suíno
- Glândulas resfriadas de suíno
- Cabeça resfriada de suíno
- Esôfago resfriado de suíno
- Membrana do diafragma resfriada de suíno
- Envoltórios naturais resfriados de suíno
- Ossos resfriados de suíno
- Fressura resfriada de suíno
- Carne mecanicamente separada resfriada de suíno
- Pertences resfriados de suíno para feijoada *
- Miúdos pré-cozidos de suíno (descrever do layout os miúdos contidos)
- Pele salgada desidratada cozida de suíno - pururuca

* Na identificação do produto devem estar especificados os cortes, recortes e miúdos contidos na embalagem.

PRODUTOS CONGELADOS

- Carne congelada de suíno com osso - Cortes*
- Carne congelada de suíno sem osso - Cortes*
- Miúdos congelados de suíno*
- Carne mecanicamente separada congelada de suíno
- Cabeça congelada de suíno
- Envoltórios naturais congelados de suíno
- Esôfago congelado de suíno
- Espinhaço congelado de suíno
- Focinho congelado de suíno
- Fressura congelada de suíno
- Garganta congelada de suíno
- Glândulas congeladas de suíno
- Gordura de porco em rama congelada
- Leitão congelado (idade máxima 2 meses, com aproximadamente 20 kg de peso vivo e 8 a 12 kg de carcaça)
- Máscara congelada de suíno
- Medula congelada de suíno



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Membrana do diafragma congelada de suíno
- Ossos congelados de suíno
- Papada congelada de suíno
- Pele congelada de suíno
- Pertences congelados de suíno para feijoada*
- Plasma congelado de suíno
- Sangue congelado de suíno
- Torresmo
- Toucinho Temperado Congelado de Suíno
- Toucinho Congelado de Suíno

OUTROS PRODUTOS

- Carne temperada resfriada de suíno com osso
- Carne temperada resfriada de suíno sem osso
- Carne temperada congelada de suíno com osso
- Carne temperada congelada de suíno sem osso
- Carne temperada resfriada de suíno com osso recheada*
- Carne temperada resfriada de suíno sem osso recheada*
- Carne temperada congelada de suíno com osso recheada*
- Carne temperada congelada de suíno sem osso recheada*
- Carne temperada resfriada de suíno com osso em espeto
- Carne temperada resfriada de suíno sem osso em espeto
- Carne temperada congelada de suíno com osso em espeto
- Carne temperada congelada de suíno sem osso em espeto
- Barriga temperada curada cozida de suíno - panceta
- Lombo temperado curado dessecado de suíno
- Carne moída temperada congelada de suíno em espeto - Kafta suína
- Carne moída temperada congelada de suíno com em espeto - Kafta suína
- Carne temperada resfriada de suíno sem osso enrolada em bacon - Medalhão
- Carne temperada e cozida de suíno

* Os nomes dos cortes, recortes e miúdos deverão obrigatoriamente ser descritos no processo de fabricação do requerimento de rotulagem e deverão constar no layout principal do rótulo.

**os ingredientes do recheio deverão constar no requerimento e no layout mesmo não fazendo parte da nomenclatura oficial



NOMENCLATURA DE OVINO

ETIQUETA LACRE

- Carne resfriada de ovino com osso - Etiqueta lacre
- Carne congelada de ovino com osso - Etiqueta lacre

PRODUTOS RESFRIADOS

- Carne resfriada de ovino com osso - Cortes
- Carne resfriada de ovino sem osso - Cortes
- Miúdos resfriados de ovino
- Cordeiro resfriado
- Cordeiro resfriado - Borrego
- Cordeiro resfriado - Capão
- Medula resfriada de ovino
- Esôfago resfriado de ovino
- Glândulas resfriadas de ovino
- Envoltórios naturais resfriados de ovino

PRODUTOS CONGELADOS

- Carne congelada de ovino com osso - Cortes*
- Carne congelada de ovino sem osso - Cortes*
- Miúdos congelados de ovino
- Cordeiro congelado
- Cordeiro congelado- Borrego
- Cordeiro congelado - Capão
- Medula congelada de ovino
- Esôfago congelado de ovino
- Glândulas congeladas de ovino
- Envoltórios naturais congelados de ovino

* Os nomes dos cortes e recortes deverão obrigatoriamente ser descritos no processo de fabricação do requerimento de rotulagem e deverão constar no layout principal do rótulo.

OUTROS PRODUTOS

- Carne temperada resfriada de ovino com osso
- Carne temperada congelada de ovino sem osso
- Carne temperada resfriada de ovino com osso recheada*
- Carne temperada congelada de ovino sem osso recheada *
- Carne temperada resfriada de ovino sem osso em espeto
- Carne temperada congelada de ovino sem osso em espeto...
- Carne moída congelada temperada de ovino em espeto - Kafta (Kafta deve contar no layout)
- Carne moída congelada temperada de ovino com em espeto - Kafta

Obs: Cordeiro Resfriado = com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg;
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.
Capão Resfriado = adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.



NOMENCLATURA AVES

PRODUTOS RESFRIADO

- Frango resfriado com miúdos
- Frango resfriado sem miúdos
- Frango desossado resfriado
- Frango especial resfriado
- Galinha resfriada
- Galinha resfriada sem miúdos
- Galo resfriado
- Galo resfriado sem miúdos
- Peru resfriado
- Pato resfriado
- Ganso resfriado
- Marreco resfriado
- Codorna resfriada
- Perdiz resfriada
- Faisão resfriado
- Galinha d'angola resfriada
- Pombo resfriado
- Cortes resfriados de frango*
- Cortes resfriados de galinha *
- Cortes resfriados de galo *
- Cortes resfriados de peru *
- Cortes resfriados de pato *
- Cortes resfriados de marreco *
- Recortes resfriados de ave (frango, galinha, galo) - uso industrial
- Recortes resfriados de peru
- Recortes resfriados de pato
- Recortes resfriados de marreco
- Miúdos resfriados de frango *
- Miúdos resfriados de galinha*
- Miúdos resfriados de galo*
- Miúdos resfriados de peru*
- Miúdos resfriados de pato *
- Testículos resfriados de ave
- Pele resfriada de Ave
- Carne mecanicamente separada resfriada de ave (frango, galinha, galo)

* Os nomes dos cortes, recortes e miúdos deverão obrigatoriamente ser descritos no processo de fabricação do requerimento de rotulagem e deverão constar no layout principal do rótulo.

PRODUTOS CONGELADOS

- Frango congelado com miúdos
- Frango congelado sem miúdos
- Frango desossado congelado
- Frango especial congelado*
- Galinha congelada
- Galinha congelada sem miúdos
- Galo congelado
- Galo congelado sem miúdos
- Peru congelado
- Pato congelado
- Ganso congelado



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Marreco congelado
- Codorna congelada
- Perdiz congelada
- Faisão congelado
- Galinha d'angola congelada
- Pombo congelado
- Cortes congelados de frango **
- Cortes congelados de galinha
- Cortes congelados de galo
- Cortes congelados de peru
- Cortes congelados de pato
- Cortes congelados de pato
- Cortes congelados de marreco
- Recortes congelados de ave (frango, galinha, galo) - uso industrial
- Recortes congelados de peru
- Recortes congelados de pato
- Recortes congelados de marreco
- Miúdos congelados de frango
- Miúdos congelados de galinha
- Miúdos congelados de galo
- Miúdos congelados de peru
- Miúdos congelados de pato
- Testículos congelados de ave
- Pele congelada de ave
- Gordura congelada de ave
- Carne moída congelada de ave
- Carne mecanicamente separada congelada de ave
- Cartilagens congeladas de ave
- Ossos moídos congelados de ave (para alimentação animal)

* Frango especial - Produtos festivos como Chester, Fiesta, Supreme

** Para Cortes congelados de frango, deverá manter essa nomenclatura padrão e acrescentar em “splash” o corte em questão, independente se é com osso e sem osso.

Ex: Cortes congelados de frango - filezinho
meio das asas - tulipa

OUTROS PRODUTOS

- Frango temperado resfriado sem miúdos*
- Frango temperado congelado sem miúdos*
- Frango temperado resfriado com miúdos*
- Cortes temperados resfriados de frango
- Cortes temperados congelados de frango
- Cortes temperados recheados resfriados de frango
- Cortes temperados resfriados de frango em espeto
- Cortes temperados congelados de frango em espeto
- Frango desossado resfriado
- Frango desossado congelado
- Frango desossado temperado recheado resfriado *
- Frango desossado temperado recheado congelado *
- Recortes resfriados de frango - frango a passarinho
- Recortes congelados de frango - frango a passarinho
- Carne moída temperada resfriada de frango
- Carne moída temperada congelada de frango
- Carne moída temperada resfriada de frango em espeto - Kafta de frango



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Carne moída temperada congelada de frango em espeto – Kafta de frango
- Carne moída temperada empanada cozida e congelada de frango - Nuggets
- Corte temperado resfriado de frango enrolado em bacon - Medalhão
- Corte temperado congelado de frango enrolado em bacon - Medalhão
- Cortes temperados pré-cozidos defumados de frango

* DESCRIVER PARA AVES TEMPERADAS (Sal - mínimo de 1% e Temperos – mínimo 0,5 % e máximo de 20% água / 25% para peru) de acordo com a IN MAPA 89/2003.

Exemplos:

- Frango Temperado Congelado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela, e máximo de 20% de salmoura temperada);
- Frango Temperado Resfriado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela e máximo 20% de salmoura temperada);
- Peru Temperado Resfriado (com 25% de salmoura temperada, pescoço e coração);
- Pato Temperado Resfriado (com 20% de salmoura temperada, fígado, pescoço e moela);
- Marreco Temperado Congelado (com máximo 20% de salmoura temperada, fígado, pescoço e moela);
- Galinha D'angola Temperada Resfriada (com miúdos e máximo de 20% de salmoura temperada);



NOMENCLATURA COELHO

PRODUTOS RESFRIADOS

- Coelho resfriado
- Cortes resfriados de coelho
- Recortes resfriados de coelho (exclusivamente para fins industriais)
- Miúdos resfriados de coelho

PRODUTOS CONGELADOS

- Coelho congelado
- Cortes congelados de coelho
- Recortes congelados de coelho (exclusivamente para fins industriais)
- Miúdos congelados de coelho



NOMENCLATURA DE PESCADOS

PEIXES FRESCOS*

- Peixe inteiro fresco - espécie
- Peixe eviscerado fresco - espécie (com ou sem cabeça)
- Peixe fresco - espécie e apresentação (file, postas, iscas, cubos, lombo)
- Ovas de peixe fresco

*Peixe fresco: produto conservado somente pelo resfriamento no gelo

PEIXES RESFRIADOS*

- Peixe inteiro Resfriado - espécie
- Peixe eviscerado resfriado - espécie (com ou sem cabeça)
- Peixe Resfriado - apresentação e espécie (filé, postas, iscas, cubos, lombo)
- Peixe defumado resfriado
- Carne de peixe resfriada
- Ovas de peixe resfriada

*Peixe resfriado: produto conservado em câmara fria.

PEIXES CONGELADOS

- Peixe inteiro congelado - espécie
- Peixe eviscerado congelado - espécie (com ou sem cabeça)
- Peixe congelado - apresentação e espécie (file, postas, iscas, cubos, lombo) *
- Peixe defumado congelado
- Carne de peixe congelada
- Carne mecanicamente separada de peixe (Polpa de peixe)
- Ovas de peixe congelado
- Subproduto congelado de peixe (produto exclusivamente para fins industriais para fabricação de nuggets: aparas, corte "V", carcaça de peixe, etc)

* Será dado somente um número de registro para os diferentes tipos de apresentação do produto peixe congelado por tratar-se dos mesmas estruturas, equipamentos e fluxos. Os nomes das espécies e formas de apresentação deverão constar em detalhes no requerimento de rotulagem e no layout principal do rótulo.

Ex:

Peixe congelado - filé de tilápia

Peixe congelado - postas de abadejo

Peixe congelado - iscas de tilápia

CRUSTÁCEOS FRESCOS

- Camarão inteiro fresco (Com cabeça e com casca)
- Camarão descascado fresco (Sem cabeça e sem casca, podendo ou não conter cauda)
- Camarão fresco sem cabeça (Sem cabeça e com casca)
- Siri
- Carne de siri
- Caranguejo
- Carne de caranguejo
- Carne de lagostim
- Lagosta fresca - forma de apresentação
- Lagostim fresco



CRUSTÁCEOS CONGELADOS

- Camarão inteiro congelado (com cabeça e com casca)
- Camarão descascado congelado (sem cabeça e sem casca, podendo ou não conter cauda)
- Camarão congelado sem cabeça
- Camarão cozido congelado
- Siri congelado
- Carne de siri congelada
- Carne de siri cozida e congelada
- Caranguejo congelado
- Carne de caranguejo congelada
- Lagosta inteira congelada
- Lagosta cozida congelada
- Lagosta congelada - forma de apresentação
- Lagostim inteiro congelado
- Lagostim descascado congelado

CRUSTÁCEOS COZIDOS

- Camarão inteiro pré-cozido congelado
- Camarão descascado pré-cozido congelado
- Camarão sem cabeça pré-cozido congelado
- Lagosta pré-cozida congelado

MOLUSCOS FRESCOS

- Polvo inteiro fresco
- Polvo eviscerado fresco
- Polvo fresco- forma de apresentação
- Lula inteira fresca
- Lula eviscerada fresca
- Lula fresca- forma de apresentação
- Calamar fresco - forma de apresentação
- Ostra descascado fresca
- Marisco fresco
- Mexilhão fresco
- Sururu fresco
- Escargot fresco
- Vieira fresca

MOLUSCOS CONGELADOS

- Polvo inteiro congelado
- Polvo eviscerado congelado
- Polvo congelado - forma de apresentação
- Lula inteira congelada
- Lula eviscerada congelada
- Lula congelada - forma de apresentação
- Calamar congelado - forma de apresentação
- Ostra descascada congelada
- Marisco congelado (desconchado, meia concha ou inteiro)
- Mexilhão congelado (desconchado, meia concha ou inteiro)



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Sururu descascado congelado
- Escargot descascado congelado
- Vieira congelada (desconchado, meia concha ou inteira)
- Vongole congelado (desconchado, meia concha ou inteiro)

ANFÍBIOS FRESCOS

Rã resfriada
Cortes resfriados de rã

ANFÍBIOS CONGELADOS

- Rã congelada
- Cortes congelados de rã

PESCADO CURADO E SALGADO

- Peixe salgado – identificar a espécie do peixe
- Peixe salgado seco – identificar a espécie do peixe
- Peixe eviscerado defumado
- Peixe defumado - espécie e forma de apresentação

CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS CURADOS E SALGADOS

- Camarão salgado seco
- Camarão seco
- Camarão desidratado
- Camarão descascado salgado
- Camarão descascado salgado seco
- Camarão defumado
- Lula salgada
- Lula salgada seca
- Lula seca
- Lula desidratada
- Lula defumada
- Calamar salgado
- Calamar salgado seco
- Calamar seco
- Calamar desidratada
- Calamar defumada
- Polvo salgado
- Polvo salgado seco
- Polvo seco
- Polvo desidratada
- Polvo defumada
- Ostra descascada salgada
- Ostra descascada salgada seca
- Ostra descascada defumada
- Marisco descascado salgado
- Marisco descascado salgado seco
- Marisco descascado defumado
- Sururu descascado salgado
- Sururu descascado salgada seco
- Sururu descascado defumado



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

- Mexilhão descascado salgado
- Mexilhão descascado salgada seco
- Mexilhão descascado defumado

OUTROS PRODUTOS

- Peixe Temperado Empanado Congelado
- Pescado Congelado - Kit Paella *

* Inserir na rotulagem os pescados contidos. Poderá colocar na rotulagem em Splash "Kit Paella" quando a embalagem contiver dois ou mais pescados.



NOMENCLATURA DE OVOS

OVOS DE GALINHA IN NATURA

Ovos tipo jumbo branco - (peso mínimo de 66 g por unidade)
Ovos tipo extra branco - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
Ovos tipo grande branco - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
Ovos tipo médio branco - (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
Ovos tipo pequeno branco - (peso entre 45 g e 49 g por unidade)
Ovos tipo industrial branco- (peso abaixo de 45 g por unidade)

Ovos tipo jumbo vermelho - (peso mínimo de 66 g por unidade)
Ovos tipo extra vermelho - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
Ovos tipo grande vermelho - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
Ovos tipo médio vermelho (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
Ovos tipo pequeno vermelho (peso entre 45 g e 49 g por unidade)
Ovos tipo industrial vermelho (peso abaixo de 45 g por unidade)

Ovos Caipira tipo jumbo vermelho - (peso mínimo de 66 g por unidade)
Ovos Caipira tipo extra vermelho - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
Ovos Caipira tipo grande vermelho - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
Ovos Caipira tipo médio vermelho (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
Ovos Caipira tipo pequeno vermelho (peso entre 45 g e 49 g por unidade)

Ovos Caipira tipo jumbo branco - (peso mínimo de 66 g por unidade)
Ovos Caipira tipo extra branco - (peso entre 60 g e 65 g por unidade)
Ovos Caipira tipo grande branco - (peso entre 55 g e 59 g por unidade)
Ovos Caipira tipo médio branco (peso entre 50 g e 54 g por unidade)
Ovos Caipira tipo pequeno branco (peso entre 45 g e 49 g por unidade)
Ovos Caipira tipo industrial branco (peso abaixo de 45 g por unidade)

Gema de ovo pasteurizada congelada
Clara de ovo pasteurizada resfriada
Clara de ovo pasteurizada congelada

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.

* Somente produtos destinados a pasteurização

CONSERVAS

Ovos de galinha em conserva
Ovo de codorna em conserva
Ovos de codorna em conserva em espeto



NOMENCLATURA MEL

Mel
Mel com própolis
Mel com geleia real
Mel com pólen
Mel com...(ingredientes)
Mel flores de...(1)
Mel em favos (2)
Mel com favos (3)
Mel com extrato de
Composto de mel com extrato de própolis (4)
Composto de mel com extrato própolis e (outros ingredientes em ordem decrescente de quantidade)
Própolis*
Extrato de própolis
Extrato de própolis glicólico
Geleia real
Geleia real liofilizada
Pólen apícola desidratado
Pólen liofilizado

(1) A florada do mel não entrará da nomenclatura oficial mas poderá ser citada no layout da embalagem.

(2) Mel em favos: Mel contido em favos embalados, sendo o favo o próprio continente.

(3) Mel com favos: Mel contido em embalagem primária contendo favos.

(4) Composto de mel: é o produto que na formulação tenha produtos que não sejam da colméia

OBS : o registro será realizado por produto e por marca, podendo um registro ter várias formas de apresentação e quantidades variadas, desde que especificados e anexados no requerimento.

OBS: Apenas pode ser comercializados em capsulas os produtos “Geleia Real Liofilizada” e “Pólen Apícola Desidratado”

• O termo verde poderá ser colocado em splash e será uma variação do mesmo produto.

OBS 1: as expressões "em spray" ou "em gotas" são consideradas formas de apresentação, devendo constar no layout mas não na nomenclatura oficial.

* Considerando-se a análise polínica de amostras de mel, a participação de pólen anemófilo e polínifero, e sua relação quantitativa entre o pólen das plantas nectaríferas e suas propriedades, obtém-se um diagnóstico mais próximo à verdadeira procedência do mel. Quando uma amostra de mel contiver mais de 98% (em relação à soma polínica) de pólen de uma planta polínifera, o mel derivado desta planta deve ser considerado monofloral e assim levar o nome de sua florada. A análise polínica dos méis é necessária a fim de poder definir e garantir a sua origem botânica e as suas propriedades. O estabelecimento deverá apresentar comprovação de que realizará exames dos produtos com florada específica para garantir que se trata da florada descrita em relação as análises do mel (análise melissopalínológica). Se não realizar este tipo de análise, deverá substituir a nomenclatura para "Mel". Enquanto não se definem os laboratórios credenciados para a análise acima, fica isenta de apresentação da mesma.



NOMENCLATURA DERIVADOS CÁRNEOS

SALSICHAS

Salsicha
Salsicha Viena
Salsicha Frankfurt
Salsicha tipo Viena
Salsicha tipo Frankfurt
Salsicha de Frango
Salsicha de Peru
Salsichão
Salsichão Branco

SALAMES

Salame
Salame tipo alemão
Salame tipo calabrés
Salame tipo friolano
Salame tipo hamburguês
Salame tipo italiano
Salame tipo milano
Salame tipo napolitano
Pepperoni
Salaminho

PRESUNTOS

Presunto cozido
Presunto cozido superior
Presunto cozido defumado
Presunto com capa de gordura
Presunto sem capa de gordura
Presunto tenro defumado
Presunto cru
Presunto tipo espanhol
Presunto tipo Italiano
Presunto defumado
Presunto defumado de peru
Presunto de aves
Presunto de peru
Presunto tenro semi-osso
Presunto tipo parma
Apresentado
Fiambre

MORTADELAS

Mortadela
Mortadela Italiana
Mortadela bologna
Mortadela tipo Bologna
Mortadela de frango
Mortadela de carne de ave



LINGÜIÇAS

Lingüiça de carne bovina
Lingüiça de carne suína
Lingüiça de carne bovina em espeto
Lingüiça de carne suína em espeto
Lingüiça de carne bovina com (citar ingredientes)
Lingüiça de carne suína com (citar ingredientes)
Lingüiça colonial
Lingüiça de lombo suíno
Lingüiça de lombo e pernil suíno
Lingüiça de pernil suíno
Lingüiça de carne suína defumada
Lingüiça calabresa
Lingüiça calabresa em espeto
Lingüiça calabresa curada
Lingüiça calabresa defumada
Lingüiça portuguesa
Lingüiça toscana
Lingüiça de carne de peru
Lingüiça de carne de frango
Lingüiça mista de carne bovina, suína e frango
Lingüiça tipo calabresa
Lingüiça tipo portuguesa
Lingüiça cozida de
Paio
Lingüiça de carne bovina com queijo - tipo Cuiabana
Massa de lingüiça..... prensada resfriada
Massa de lingüiça..... prensada congelada
Lingüiça de carne suína cozida e defumada - Blumenau

EMBUTIDOS

Embutido cozido de carne bovina
Embutido cozido de carne suína
Embutido cozido de carne de frango
Embutido cozido misto de carne bovina, suína e frango
Embutido cozido misto de carne bovina, suína - tipo cambuí
Embutido cozido e defumado de carne suína - alheira
Embutido de carne e pele suína - codeguim
Embutido cozido de carne e pele suína - codeguim
Embutido cozido de carne e sangue suíno - morcela
Embutido cozido de carne e sangue suíno - choriço
Embutido cozido de fígado e carne de suíno - figadeli
Embutido defumado de carne bovina
Embutido defumado de carne de frango
Embutido cozido de carne bovina

LOMBO E SIMILARES

Copa
Lombo cozido
Lombo defumado
Lombo cozido e defumado
Lombo tipo canadense
Lombo tipo canadense defumado



Carré
Kassler

CURADOS E SALGADOS

Carne bovina em salmoura
Carne bovina salgada curada dessecada - Jerkeed Beef
Carne curada de bovino
Carne curada de suíno
Carne salgada de bovino
Carne salgada de suíno
Charque
Charque ovino
Costela salgada de suíno
Costela salgada defumada de suíno
Barriga salgada de suíno
Miúdos salgados de ovino
Miúdos salgados de suíno
Miúdos salgados defumados de suíno
Paleta salgada de bovino
Pele salgada de suíno
Pernil salgado de suíno
Toucinho salgado de suíno
Carne Salgada Curada de Bovino com Osso

DEFUMADOS

Bacon
Barriga defumada
Ave defumada (espécie)
Carne defumada de bovino
Carne defumada de suíno
Cortes defumados de aves
Língua defumada de bovino
Lombo defumado de suíno
Miúdos defumados de bovino
Miúdos defumados de suíno
Paleta defumada de suíno
Pele seca defumada de suíno
Toucinho defumado de suíno

HAMBÚRGUERES E FORMATADOS

Hambúrguer de carne bovina ou hambúrguer de bovino
Hambúrguer de carne suína ou hambúrguer de suíno
Hambúrguer de carne de peru ou hambúrguer de peru
Hambúrguer de carne de frango ou hambúrguer de frango
Hambúrguer de carne bovina com queijo
Hambúrguer de carne bovina sabor (citar o sabor)
Hambúrguer de carne bovina - Corte (poderá citar o corte utilizado, ex. Hambúrguer de carne bovina - Picanha)
Hambúrguer de carne bovina, suína e de frango (seguir a ordem de composição do produto)
Quibe ou quibe de carne bovina
Quibe de frango
Quibe de carne suína
Quibe de carne ovina
Quibe de peixe
Quibe recheado com...
Almôndega de carne bovina



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

EMPANADOS

Cortes empanados de bovino

Cortes empanados de suíno



NOMENCLATURA PRODUTOS LÁCTEOS

BEBIDA LÁCTEA

Bebida láctea pasteurizada com
Bebida láctea pasteurizada sabor
Bebida láctea pasteurizada com
Bebida láctea pasteurizada sabor
Bebida láctea UHT com
Bebida láctea UHT sabor
Bebida láctea fermentada com
Bebida láctea fermentada sabor
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação com

CREME DE LEITE

Creme de leite pasteurizado
Creme de leite industrial
Creme de leite esterilizados
Creme de leite de baixo teor de gordura
Creme de leite leve
Creme de leite duplo creme
Creme de leite - creme para bater
Creme de leite longa vida

DOCE DE LEITE

Doce de leite (barra, tablete, pasta)
Doce de leite para confeitaria
Doce de leite com (ingredientes)

IOGURTE

Iogurte Integral com pedaços de frutas
Iogurte integral com mel
Iogurte Integral com polpa de fruta (nome da fruta)
Iogurte Integral sabor (nome do sabor)
Iogurte Integral adoçado sabor (nome do sabor)
Iogurte Integral com creme

Iogurte parcialmente desnatado com pedaços de frutas
Iogurte parcialmente desnatado com mel
Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta (nome da fruta)
Iogurte parcialmente desnatado sabor (nome do sabor)
Iogurte parcialmente desnatado adoçado sabor (nome do sabor)
Iogurte parcialmente desnatado com creme
Iogurte desnatado com pedaços de frutas
Iogurte desnatado com mel
Iogurte desnatado com polpa de fruta (nome da fruta)
Iogurte desnatado sabor (nome do sabor)
Iogurte desnatado adoçado sabor (nome do sabor)
Iogurte desnatado com creme
Iogurte integral natural
Iogurte integral natural com



LEITE FERMENTADO

Leite fermentado com pedaços de frutas
Leite fermentado com mel
Leite fermentado com polpa de fruta (nome da fruta)
Leite fermentado sabor (nome do sabor)
Leite fermentado adoçado sabor (nome do sabor)
Leite fermentado com creme

LEITE ACIDÓFILO

Leite acidófilo com pedaços de frutas
Leite acidófilo com mel
Leite acidófilo com polpa de fruta (nome da fruta)
Leite acidófilo sabor (nome do sabor)
Leite acidófilo adoçado sabor (nome do sabor)
Leite acidófilo com creme

KEFIR E KUMYS

Kefir com pedaços de frutas
Kefir com mel
Kefir com polpa de fruta (nome da fruta)
Kefir sabor (nome da sabor)
Kefir adoçado sabor (nome do sabor)
Kefir com creme
Kumys com pedaços de frutas
Kumys com mel
Kumys com polpa de fruta (nome da fruta)
Kumys sabor (nome da sabor)
Kumys adoçado sabor (nome do sabor)
Kumys com creme

COALHADA

Coalhada
Coalhada com creme
Coalhada integral
Coalhada parcialmente desnatada
Coalhada desnatada
Coalhada seca
Coalhada seca em conserva
Coalhada em óleo comestível

REQUEIJÃO

Requeijão
Requeijão cremoso
Requeijão de manteiga ou Requeijão do norte
Requeijão light
Requeijão cremoso light

RICOTA

Ricota fresca



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Ricota fresca com (citar o/os ingrediente(s) acrescentado(s))
Ricota fresca condimentada
Ricota cremosa
Ricota defumada
Ricota defumada e condimentada
Ricota fresca de (Espécie Animal)
Ricota fresca de leite de cabra

MANTEIGA

Manteiga
Manteiga com sal
Manteiga extra com sal
Manteiga extra sem sal
Manteiga de 1º qualidade com sal
Manteiga de 1º qualidade sem sal
Manteiga da terra ou de garrafa com sal
Manteiga da terra ou de garrafa sem sal
Alimento a base de manteiga e creme vegetal
Alimento a base de manteiga e margarina

QUEIJOS

Queijo danbo
Queijo de Coalho
Queijo minas frescal
Queijo frescal de leite de cabra
Queijo fundido
Queijo minas padrão
Queijo mussarela (nozinho, trança, em fatias, bolotinha, aperitivo)
Queijo mussarela de (Espécie Animal)
Queijo mussarela de (Espécie Animal) em soro
Queijo mussarela de búfala e vaca
Queijo mussarela de cabra
Queijo mussarela de vaca e búfala
Queijo Parmesão
Queijo Tipo Parmesão
Queijo Pasteurizado
Queijo Pategrás sandwich
Queijo Prato
Queijo Tandil
Queijo Tilsit
Queijo tipo Boursin
Queijo tipo Boursin de Vaca
Queijo de cabra tipo Feta
Queijo de ovelha tipo Feta
Queijo tipo Brie
Queijo tipo Butirro
Queijo tipo Caccio cavalo curado
Queijo tipo Caccio cavalo fresco
Queijo tipo Camembert
Queijo tipo Campestre
Queijo tipo Cheddar
Queijo tipo Chevrotin
Queijo tipo Cottage
Queijo tipo Cremoso
Queijo tipo Crotin
Queijo tipo Diablotin



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Queijo tipo Edam
Queijo tipo Emmental
Queijo tipo Estepe
Queijo tipo Galantine
Queijo tipo Gorgonzola
Queijo tipo Gouda
Queijo tipo Granna
Queijo tipo Gruyere
Queijo tipo Moleson
Queijo tipo Montanhês
Queijo tipo Pallone
Queijo tipo Pecorino
Queijo tipo Petit Brie
Queijo tipo Port Salut
Queijo tipo Provola
Queijo tipo Provolone curado
Queijo tipo Provolone curado defumado
Queijo tipo Provolone fresco
Queijo tipo Provolone fresco defumado
Queijo tipo Quark
Queijo tipo Quartirolo
Queijo tipo Reblochon
Queijo tipo Roquefort
Queijo tipo Saint Maure
Queijo tipo Saint Paulin
Queijo tipo Sbrinz
Queijo tipo Valecay
Queijo Tybe
Queijo tipo Burrata
Queijo tipo Burrata de Búfala
Queijo (nome do queijo) ralado (acrescentar o nome de todos os queijos em ordem decrescente quando se tratar de vários queijos
Queijo (nome do queijo) ralado em pó

Para os queijos sem lactose, incluir após a nomenclatura "para dietas com restrição a lactose"

OBS : Para produtos lácteos de outras espécies, deverá identificar a espécie do leite usado. Ex: Queijo Mussarela de leite de búfala, Ricota de leite de cabra

LEITE

Leite cru
Leite cru de búfala
Leite cru refrigerado de búfala
Leite cru de cabra
Leite cru refrigerado de cabra
Leite cru refrigerado
Leite cru refrigerado tipo B
Leite cru refrigerado
Leite concentrado refrigerado padronizado
Leite concentrado refrigerado integral
Leite concentrado refrigerado semidesnatado
Leite concentrado refrigerado desnatado
Leite pasteurizado tipo A integral
Leite pasteurizado tipo A semi desnatado
Leite pasteurizado tipo A desnatado



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Leite pasteurizado tipo A padronizado
Leite pasteurizado tipo B integral
Leite pasteurizado tipo B semi desnatado
Leite pasteurizado tipo B desnatado
Leite pasteurizado tipo B padronizado
Leite pasteurizado desnatado
Leite Pasteurizado semi desnatado
Leite Pasteurizado padronizado
Leite Pasteurizado integral
Leite pasteurizado aromatizado
Leite pasteurizado aromatizado integral
Leite pasteurizado aromatizado padronizado
Leite pasteurizado aromatizado semi desnatado
Leite pasteurizado aromatizado desnatado
Leite esterilizado
Leite esterilizado integral
Leite esterilizado padronizado
Leite esterilizado semi desnatado
Leite esterilizado desnatado
Leite condensado
Leite condensado
Leite condensado industrial (em pasta)
Leite em pó integral
Leite em pó integral instantâneo
Leite em pó integral enriquecido com vitaminas
Leite em pó integral enriquecido com vitaminas
Leite em pó padronizado
Leite em pó semi desnatado
Leite em pó semi desnatado com proteínas e outros nutrientes da soja
Leite em pó desnatado
Leite em pó instantâneo
Leite em pó desnatado enriquecido com vitaminas A, D, C e ferro
Leite em pó aromatizado
Leite em pó industrial
Leite em pó integral
Leite em pó industrial instantâneo
Leite em pó padronizado
Leite em pó industrial semi desnatado
Leite em pó industrial desnatado
Leite com soro em pó

Os leites que fazem parte do programa VIVA LEITE deverão seguir a nomenclatura definida pelo órgão competente.

Deve constar a expressão "homogeneizado" quando o produto for submetido a esse tratamento, exemplo: Leite pasteurizado integral homogeneizado