

PORTUGAIS	2016-12	FRANCAIS
Comunicado à OMC		Communiqué à l'attention de l'OMC
O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, estabeleceu categorias de produtos de origem animal a serem adotadas, quando da solicitação de habilitação dos estabelecimentos estrangeiros, com interesse em habilitar seus produtos das seguintes áreas:		Le Département d'inspection des produits d'origine animale (DIPOA) du Secrétariat de protection de l'agriculture et de l'élevage (SDA), sous l'égide du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement (MAPA), a établi des catégories de produits d'origine animale devant être adoptées dans les processus d'homologation d'établissements étrangers souhaitant faire valider l'exportation au Brésil de leurs produits dans les secteurs suivants :
Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Pescado, Leite, Mel, Ovos para exportação ao Brasil.		Bovins, Porcins, Équidés, Volailles, Poissons, Lait, Miel, Œufs.
Embora as categorias estabelecidas pelo DIPOA abrangam diversos tipos de produtos, somente estarão autorizados a exportação para o Brasil aqueles que foram definidos em acordo prévio, na avaliação de equivalência do sistema de inspeção sanitária conduzida pelo DIPOA.		Bien que les catégories établies par le DIPOA englobent différents types de produits, seuls pourront être autorisés à l'exportation vers le Brésil les produits définis dans un accord préalable, et ce après évaluation du respect des normes du système d'inspection sanitaire mis en œuvre par le DIPOA.
As categorias desenvolvidas pelo DIPOA estão em consonância com a necessidade de padronização de procedimentos e de celeridade dos trâmites de habilitação de estabelecimentos estrangeiros, evitando o envio de processos que solicitam produto a produto.		Les catégories définies par le DIPOA répondent à la nécessité de normalisation et d'accélération des procédures d'homologation des établissements étrangers, et ce afin d'éviter la mise en œuvre de procédures distinctes pour chacun des produits.
As categorias representam o agrupamento dos produtos de acordo com a similaridade de seus processos de fabricação.		Les catégories représentent un regroupement des produits en fonction de la similitude de leurs processus de fabrication.
A partir de agora, as empresas poderão solicitar suas habilitações por categorias de produtos, no entanto será de inteira responsabilidade da empresa e país exportador o registro e a exportação, apenas dos produtos que a empresa encontra-se apta a processar.		À partir de maintenant, les entreprises pourront solliciter leurs homologations par catégories de produits, et il sera désormais de l'entière responsabilité de l'entreprise et du pays exportateur de procéder à l'enregistrement et à l'exportation des seuls produits que l'entreprise est autorisée à transformer.
Caso o estabelecimento já tenha sido contemplado para uma categoria de produtos, específica, e queira incluir novo produto pertencente a mesma categoria, não haverá a necessidade de envio de nova solicitação por parte do país, no entanto, será necessário o registro do produto.		Si l'établissement bénéficie déjà d'une homologation pour une catégorie spécifique de produit et souhaite inclure un produit de la même catégorie, le pays exportateur ne sera plus tenu de déposer une nouvelle sollicitation d'homologation, mais devra néanmoins procéder à l'enregistrement du nouveau produit.
O registro dos produtos, já aprovados, permanecerão válidos, sem a necessidade de alteração.		L'enregistrement des produits déjà homologués demeurera valide et aucune modification ne sera nécessaire.
Os estabelecimentos estrangeiros que encontram-se registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, do Brasil, não necessitarão de reenvio de solicitação para adequação de suas habilitações.		Les établissements étrangers enregistrés auprès du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement (MAPA) du Brésil n'auront pas à renvoyer de sollicitation pour l'adéquation de leurs homologations.
Os ajustes serão feitos gradativamente país a país, sem prejuízo às exportações.		Les ajustements seront réalisés graduellement pays par pays, sans préjudice pour les exportations.
As novas solicitações de habilitação e alteração cadastral dos estabelecimentos estrangeiros devem seguir as tabelas abaixo:		Les nouvelles sollicitations d'homologation et les actualisations de l'enregistrement des établissements étrangers devront suivre les tableaux ci-après.

Áreas: Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Pescado, Leite e Mel				Secteurs : Bovins, Porcins, Équidés, Volailles, Poissons, Lait et Miel			
Tabela 1: Novas habilitações				Tableau 1 : Nouvelles homologations			
Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Pescado, Leite, Mel e seus derivados. Ovo e Ovoprodutos				Bovins, Porcins, Équidés, Volailles, Poissons, Lait, Miel et dérivés. Œufs et dérivés.			
Numéro de Contrôle (établissement)	Raison sociale de l'établissement ou de l'entreprise gestionnaire du Bateau usine / Bateau avec unité de congélation	Adresse complète de l'établissement (ville/État)	*Type d'opération	**Catégorie(s)	***Espèce(s)	**** Forme d'obtention	
Número de Controle (estabelecimento)	Nome empresarial do estabelecimento ou da empresa administradora do Barco Fábrica / Barco Congelador	Endereço completo do estabelecimento (cidade/estado)	*Tipo de Operação	**Categoria(s)	***Espécie(s)	**** Forma de Obtenção	
*TIPO DE OPERAÇÃO (Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves):				*TYPE D'OPÉRATION (Bovins, Porcins, Équidés, Volailles) :			
Abate - AB; Desossa – DS, Processamento - PC e Estocagem - ES				Abattage – AB ; Désossage – DS ; Transformation – PC ; Stockage – ES			
*TIPO DE OPERAÇÃO (Pescado):				* TYPE D'OPÉRATION (Poisson) :			
Abate – AB; Processamento – PC; Estocagem - ES				Abattage – AB ; Transformation – PC ; Stockage – ES			
*TIPO DE OPERAÇÃO (Leite, Mel e seus derivados, Ovo e ovoprodutos):				* TYPE D'OPÉRATION (Lait, Miel et dérivés, Œufs et dérivés) :			
Processamento – PC; Estocagem – ES				Transformation – PC ; Stockage – ES			
** CATEGORIAS:				** CATÉGORIES :			
Anexo I (Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves e Pescado)				Annexe I (Bovins, Porcins, Équidés, Volailles et Poissons)			
** CATEGORIAS:				** CATÉGORIES :			
Anexo II, III e IV (Leite, Mel e seus derivados, Ovo e ovoprodutos)				Annexe II, III et IV (Lait, Miel et dérivés, Œufs et dérivés)			
*** ESPÉCIES:				*** ESPÈCES :			
BOVÍDEO – BOV SUÍDEO – SUI EQUÍDEO – EQUI AVES – AVES				BOVIN – BOV PORCIN – SUI ÉQUIDÉ – EQUI VOLAILLES – AVES			
*** ESPÉCIES:				*** ESPÈCES :			
LEITE: Bovino – BOV Bupalino – BUB Caprino – CAP Ovino - OVI				LAIT : Bovin – BOV Buffle – BUB Caprin – CAP Ovin - OVI			
MEL: citar apenas espécies que não sejam Apis mellifera				MIEL : ne citer que les espèces hors Apis mellifera			
OVOS: Galinha - GAL / Pata - PAT				ŒUFS : Poule - GAL / Cane : PAT			
**** FORMA DE OBTENÇÃO:				**** FORME D'OBTENTION :			
Aquicultura – AQ; Extrativa ou Selvagem – EX; Barco Fábrica - BF; Barco Congelador - BC				Aquaculture – AQ ; Extraction ou Sauvage – EX ; Bateau usine – BF ; Bateau avec unité de congélation – BC			

Tabela 1.1 – Atualização cadastral Situação Anterior:

Tableau 1.1 – Actualisation de l'enregistrement Situation antérieure :

Situation antérieure :

Numéro de Contrôle (établissement)	Raison sociale de l'établissement ou de l'entreprise gestionnaire du Bateau usine / Bateau avec unité de congélation	Adresse complète de l'établissement (ville/État)	*Type d'opération	**Catégorie(s)	***Espèce(s)	**** Forme d'obtention
Número de Controle (estabelecimento)	Nome empresarial do estabelecimento ou da empresa administradora do Barco Fábrica / Barco Congelador	Endereço completo do estabelecimento (cidade/estado)	*Tipo de Operação	**Categoria(s)	***Espécie(s)	**** Forma de Obtenção

Situation actuelle :

Numéro de Contrôle (établissement)	Raison sociale de l'établissement ou de l'entreprise gestionnaire du Bateau usine / Bateau avec unité de congélation	Adresse complète de l'établissement (ville/État)	*Type d'opération	**Catégorie(s)	***Espèce(s)	**** Forme d'obtention
Número de Controle (estabelecimento)	Nome empresarial do estabelecimento ou da empresa administradora do Barco Fábrica / Barco Congelador	Endereço completo do estabelecimento (cidade/estado)	*Tipo de Operação	**Categoria(s)	***Espécie(s)	**** Forma De Obtenção

*TIPO DE OPERAÇÃO (Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves):

Abate - AB; Desossa – DS, Processamento - PC e Estocagem - ES

*TIPO DE OPERAÇÃO (Pescado):

Abate – AB; Processamento – PC; Estocagem - ES

*TIPO DE OPERAÇÃO (Leite, Mel, Ovos e seus derivados):

Processamento – PC; Estocagem - ES

** CATEGORIAS:

Anexo I (Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves e Pescado)

** CATEGORIAS:

Anexo II, III e IV (Leite, Mel e seus derivados, Ovo e ovoprodutos)

*** ESPÉCIES:

*TYPE D'OPÉRATION (Bovins, Porcins, Équidés, Volailles) :

Abattage – AB ; Désossage – DS ; Transformation – PC ; Stockage – ES

* TYPE D'OPÉRATION (Poisson) :

Abattage – AB ; Transformation – PC ; Stockage – ES

* TYPE D'OPÉRATION (Lait, Miel et dérivés, Œufs et dérivés) :

Transformation – PC ; Stockage – ES

** CATÉGORIES :

Annexe I (Bovins, Porcins, Équidés, Volailles et Poissons)

** CATÉGORIES :

Annexe II, III et IV (Lait, Miel et dérivés, Œufs et dérivés)

*** ESPÈCES :

BOVÍDEO - BOV SUÍDEO – SUI EQUÍDEO – EQUI AVES – AVES	BOVIN – BOV PORCIN – SUI ÉQUIDÉ – EQUI VOLAILLES – AVES
*** ESPÉCIES:	*** ESPÈCES :
LEITE: Bovino – BOV Bupalino – BUB Caprino – CAP Ovino - OVI	LAIT :
	Bovin – BOV Buffle – BUB Caprin – CAP Ovin - OVI
MEL: citar apenas espécies que não sejam Apis mellifera	MIEL : ne citer que les espèces hors Apis mellifera
OVOS: Galinha - GAL / Pata - PAT	ŒUFS : Poule - GAL / Cane : PAT
**** FORMA DE OBTENÇÃO:	**** FORME D’OBTENTION :
Aquicultura – AQ; Extrativa ou Selvagem – EX; Barco Fábrica - BF; Barco Congelador - BC	Aquaculture – AQ ; Extraction ou Sauvage – EX ; Bateau usine – BF ; Bateau avec unité de congélation – BC

7. Categorias: Definições:	7. Catégories : Définitions :
Anexo I	Annexe I
BOVÍDEOS, SUÍDEOS, AVES, EQUÍDEOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS	BOVINS, PORCINS, VOLAILLES, ÉQUIDÉS, POISSON ET DÉRIVÉS
PRODUTOS EM NATUREZA	PRODUITS IN NATURA
São aqueles não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.	Il s'agit de produits qui n'ont été soumis à aucun processus de conservation autre que la réfrigération ou la congélation.
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS NON SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
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.	Il s'agit de produits auxquels on a ajouté des ingrédients et/ou des additifs qui ne constituent pas les principaux facteurs du maintien de la stabilité microbiologique, et qui doivent ainsi être conservés au froid, sans perte des caractéristiques du produit in natura.
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
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.	Il s'agit de produits ayant subi un traitement thermique par la chaleur, dans le but de la perte partielle ou totale des caractéristiques du produit in natura, devant ou non être conservés au froid.
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - CUISSON
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.	Il s'agit de produits ayant subi un traitement thermique de faible intensité dans le but de détruire les microorganismes pathogènes et les vecteurs de dégradation, ainsi que d'inactiver les enzymes éventuellement présents dans les produits, devant ou non être conservés au froid.
PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE -ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	PRODUITS THERMIQUEMENT TRAITÉS - STÉRILISATION COMMERCIALE
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.	Il s'agit de produits ayant subi un traitement thermique de plus grande intensité que la cuisson, dans le but de détruire les microorganismes pathogènes, les vecteurs de dégradation et la plupart des spores éventuellement présents dans les produits.
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	PRODUITS AVEC AJOUT D'INHIBITEURS
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.	Il s'agit de produits auxquels on a ajouté des ingrédients et/ou des additifs qui constituent les principaux facteurs du maintien de la stabilité microbiologique, devant ou non être conservés au froid.
PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE	PRODUITS SOUMIS À HYDROLISE
São aqueles submetidos a quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.	Il s'agit de produits soumis à la rupture de la chaîne protéique dans le but d'ajouter une molécule d'eau dans leur structure.
PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	PRODUITS COMPOSÉS DE DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS CARNÉS, AVEC AJOUT OU NON D'INGRÉDIENTS
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.	Il s'agit de produits obtenus à partir de l'association de produits de différentes catégories, avec l'ajout ou non d'autres ingrédients, devant ou non être conservés au froid.

Anexo II	Annexe II
LEITE E SEUS DERIVADOS	LAIT ET DÉRIVÉS
CASEÍNAS	CASÉINES
São os produtos resultantes da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos.	Il s'agit de produits résultant de la précipitation spontanée du lait écrémé, ou provoquée par la présure ou par des acides minéraux et organiques.
CASEINATOS	CASÉINATES
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.	Il s'agit de produits obtenus par réaction de la caséine alimentaire ou par caillage de la caséine alimentaire fraîche avec des solutions d'hydroxydes, de sels alcalins, d'alcalinoterreux ou d'ammoniac de qualité alimentaire, et ultérieurement lavés et séchés grâce à des processus technologiques adaptés.
FARINHAS LÁCTEAS	FARINES LACTÉES
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.	Il s'agit de produits résultant du séchage dans des conditions appropriées d'un mélange de lait et de farine de céréales ou de légumineuses, dont l'amidon aura été rendu soluble grâce à des techniques adaptées.
GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE (HUILE DE BEURRE)
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.	Il s'agit du produit gras obtenu à partir de la crème ou du beurre par l'élimination quasi-totale de l'eau et des solides non gras, grâce à des processus technologiques adaptés.
LACTOSE	LACTOSE
É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite.	Il s'agit du produit obtenu par la séparation et la cristallisation du sucre du lait.
LEITELHO	BABEURRE
É o líquido resultante da batida 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.	Il s'agit du liquide résultant du barattage de la crème pour la fabrication du beurre, auquel on peut ou non ajouter du lait écrémé et biologiquement acidifié par des ferments sélectionnés, avec dédoublement partiel du lactose, riche en acide lactique, en protéines et en sels minéraux.
MANTEIGAS	BEURRES
São os produtos gordurosos obtidos do creme de leite mediante processos tecnologicamente adequados.	Il s'agit de produits gras obtenus à partir de la crème de lait grâce à des processus technologiques adaptés.
MARGARINAS	MARGARINES
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.	Il s'agit de produits gras en émulsion stable avec le lait ou ses constituants et dérivés, et d'autres ingrédients, destinés à l'alimentation humaine et à l'odeur et à la saveur caractéristiques.
A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (m/m) do teor de lipídios totais.	La graisse lactée, lorsqu'elle est présente, ne devra pas excéder 3 % (m/m) de la teneur totale en lipides.
Misturas de margarina com manteiga não fazem parte desta categoria, já que serão contempladas na categoria de Mistura Láctea.	Les mélanges de margarine et de beurre ne font pas partie de cette catégorie et seront classés dans la catégorie « mélange lacté ».
MISTURA LÁCTEA	MÉLANGE LACTÉ

Abrange os produtos lácteos obtidos pela mistura de ingredientes lácteos com ou sem ingredientes não lácteos.	Il s'agit de produits laitiers obtenus par le mélange d'ingrédients lactés avec des ingrédients non lactés.
MOLHO LÁCTEO	SAUCE LACTÉE
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.	Il s'agit de produits laitiers soumis à une transformation appropriée, auxquels seront ajoutés d'autres ingrédients lactés, des épices et autres substances alimentaires homologuées, destinés à être utilisés dans des préparations culinaires.
PERMEADOS	PERMÉATS
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.	Il s'agit de produits liquides obtenus par l'extraction de la protéine lactique et de la graisse lactique du lait (entier, écrémé ou semi écrémé) ou du lactosérum grâce à un processus de filtration par membrane.
PETISCO DE QUEIJO	SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE
Abrange os queijos fracionados apresentados sob a forma de uma tábua de frios, os queijos desidratados e os queijos empanados.	Cette catégorie englobe les fromages fractionnés présentés sous forme de plateau, les fromages déshydratés et les fromages panés.
PRODUTOS LÁCTEOS CRUS	PRODUITS LAITIERS CRUS
São as matérias-primas que ainda necessitam passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo.	Il s'agit des matières premières qui doivent encore subir un traitement thermique avant d'être utilisées dans l'élaboration de produits de consommation.
PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ	PRODUITS LAITIERS EN POUDRE
Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos.	Cette catégorie englobe, outre les produits obtenus par séchage, les formules impliquant le mélange d'autres produits lactés déjà déshydratés.
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.	Vu la diversité des formules, des processus de fabrication et des présentations, les mélanges lactés en poudre ne font pas partie de cette catégorie et seront classés dans la catégorie « mélange lacté ».
PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS	PRODUITS LAITIERS STÉRILISÉS
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.	Il s'agit de produits laitiers préalablement conditionnés et soumis à un processus de stérilisation par chaleur humide immédiatement suivie d'un refroidissement, dans le respect des particularités de chaque produit.
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	PRODUITS LAITIERS FERMENTÉS
São os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos.	Il s'agit de produits laitiers obtenus au moyen de la coagulation et de la diminution du pH par fermentation lactique, grâce à l'action de micro-organismes spécifiques.
PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS	PRODUITS LAITIERS FONDUS
São os produtos lácteos obtidos por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes.	Il s'agit de produits laitiers obtenus au moyen du mélange, de la fusion et de l'émulsion de la pâte moyennant un traitement thermique et des agents émulsifiants.
PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS	PRODUITS LAITIERS PARTIELLEMENT DÉSHYDRATÉS
São os produtos lácteos obtidos mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos.	Il s'agit de produits laitiers obtenus par la déshydratation partielle du lait ou de dérivés lactés.
PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	PRODUITS LAITIERS PASTEURISÉS
São os produtos lácteos submetidos ao processo de pasteurização.	Il s'agit de produits laitiers soumis au processus de pasteurisation.

PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS	PRODUITS LAITIERS PROTÉIQUES
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.	Il s'agit de produits laitiers obtenus par séparation physique des caséines et des protéines du sérum grâce à un processus de filtration par membrane ou tout autre processus technologique équivalent reconnu par le Département d'inspection des produits d'origine animale du ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Approvisionnement.
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	PRODUITS LAITIERS UHT
São os produtos lácteos submetidos ao processo de ultra-alta temperatura.	Il s'agit de produits laitiers soumis à un processus d'upérisation à haute température.
QUEIJOS MATURADOS	FROMAGES AFFINÉS
São queijos que sofreram as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.	Il s'agit de fromages qui subissent les échanges biochimiques et physiques nécessaires et caractéristiques de la variété.
QUEIJOS MOFADOS	FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE
São os queijos maturados por fungos.	Il s'agit de fromages dont la maturation dépend de moisissures.
QUEIJOS NÃO MATURADOS	FROMAGES FRAIS
São os queijos prontos para o consumo logo após a fabricação.	Il s'agit de fromages prêts à la consommation dès leur fabrication.
QUEIJOS RALADOS	FROMAGES RÂPÉS
São os produtos obtidos por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa e/ou média umidade.	Il s'agit de produits obtenus par broyage ou râpage de la pâte d'un ou plusieurs (jusqu'à quatre) fromages d'humidité basse et/ou moyenne.
QUEIJOS ULTRAFILTRADOS	FROMAGES ULTRAFILTRÉS
São os queijos obtidos por processos de tecnologia de membrana.	Il s'agit de fromages obtenus grâce à des processus utilisant une technologie de filtration par membrane.
RICOTA	RICOTTA
É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.	Il s'agit du produit obtenu à partir de l'albumine du lactosérum, auquel on ajoute jusqu'à 20 % de lait par rapport au volume total.
SOBREMESA LÁCTEA	DESSERT LACTÉ
É o produto lácteo pronto para consumo geralmente servido após as refeições.	Il s'agit d'un produit lacté prêt à la consommation, généralement servi après les repas.
Não abrange os doces de leite e o leite condensado tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados.	N'englobe pas les confitures de lait et le lait concentré, qui sont classés dans la catégorie « produits laitiers partiellement déshydratés ».

Anexo III	Annexe III
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	MIEL ET PRODUITS APICOLES
MEL:	MIEL
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.	Il s'agit d'un aliment produit par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs, des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou encore des excréments d'insectes butineurs sur les parties vivantes des plantes, que les abeilles recueillent, transforment, combinent avec des substances spécifiques propres, stockent et laissent mûrir dans les alvéoles de la ruche.
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.	Cette catégorie englobe également le miel à usage industriel, à savoir un produit qui ne respecte pas les spécifications en matière de diastase, d'hydroxyméthylfurfural ou d'acidité, ou encore en début de fermentation, indiquant ainsi une altération des aspects sensoriels n'étant cependant pas en mesure d'en empêcher l'usage dans des produits alimentaires. Il est néanmoins interdit de faire figurer sur les étiquettes des indications faisant référence à l'origine florale ou végétale.
MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	MIEL D'ABEILLES INDIGÈNES
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.	Il s'agit d'un aliment produit par des abeilles sans dard à partir du nectar des fleurs, des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou encore des excréments d'insectes butineurs sur les parties vivantes des plantes, que les abeilles recueillent, transforment, combinent avec des substances spécifiques propres, stockent et laissent mûrir dans les alvéoles de la ruche.
GELÉIA REAL	GELÉE ROYALE
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.	Il s'agit de la sécrétion du système glandulaire céphalique formé par les glandes hypopharyngiennes et mandibulaires d'abeilles ouvrières, recueillie dans un délai maximum de soixante-douze heures.
GELÉIA REAL LIOFILIZADA	GELÉE ROYALE LYOPHILISÉE
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.	Il s'agit de la sécrétion du système glandulaire céphalique (glandes hypopharyngiennes et mandibulaires) d'abeilles ouvrières, recueillie dans un délai maximum de soixante-douze heures et soumise à un processus de lyophilisation.
PÓLEN	POLLEN
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.	Il s'agit d'un produit provenant de l'agglutination du pollen des fleurs réalisée par les abeilles ouvrières mellifères ou sans dard, grâce à un mélange de nectar et de substances salivaires, et que l'on recueille à l'entrée de la ruche ou dans les alvéoles.
PÓLEN DESIDRATADO	POLLEN DÉSHYDRATÉ
É o produto submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C, e com teor de umidade não superior a 4%.	Il s'agit du produit soumis à un processus de déshydratation à une température non supérieure à 42°C et avec un taux d'humidité non supérieur à 4 %.
DERIVADOS DO PÓLEN	DÉRIVÉS DU POLLEN

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis do Pólen por processo tecnológico adequado.	Il s'agit de produits provenant de l'extraction des composants solubles du pollen par l'intermédiaire d'un processus technologique approprié.
PRÓPOLIS	PROPOLIS
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.	Il s'agit d'un produit issu de substances résineuses, gommeuses et balsamiques recueillies par les abeilles sur les bourgeons, les fleurs et les exsudats des plantes, auxquelles les abeilles ajoutent des sécrétions salivaires, de la cire et du pollen pour l'élaboration du produit final.
DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)	DÉRIVÉS DU PROPOLIS (MASSE)
São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis submetidos à desidratação, liofilização e/ou secagem e que possuam o conteúdo líquido expresso em unidades legais de massa.	Il s'agit de produits issus de l'extraction des composants solubles de la propolis soumis à la déshydratation, à la lyophilisation et/ou au séchage, et dont le contenu liquide est exprimé en unités légales de masse.
DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)	DÉRIVÉS DU PROPOLIS (VOLUME)
São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis e que possuam o conteúdo líquido expresso em unidades legais de volume.	Il s'agit de produits issus de l'extraction des composants solubles de la propolis dont le contenu liquide est exprimé en unités légales de volume.
APITOXINAS	APITOXINES
São os produtos de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.	Il s'agit de produits issus de la sécrétion des glandes abdominales ou des glandes à venin des abeilles ouvrières, stockée à l'intérieur du sac à venin.
CERA DE ABELHAS	CIRE D'ABEILLES
É o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.	Il s'agit du produit sécrété par les abeilles pour la formation des alvéoles dans les ruches, à la consistance plastique, de couleur jaunâtre et très malléable.
COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS	COMPOSÉ DE PRODUITS APICOLES
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.	Il s'agit de composés élaborés à partir de produits apicoles, auxquels on peut ou non ajouter des ingrédients. Cela englobe donc les composés de produits apicoles sans ajout d'ingrédients et les composés de produits apicoles avec ajout d'ingrédients.

Anexo IV	Annexe IV
OVOS E OVOPRODUTOS	ŒUFS ET DÉRIVÉS
PRODUTOS EM NATUREZA	PRODUITS IN NATURA
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.	Ovule de volaille, comme la poule, revêtu d'une membrane résistante ou d'une coquille rigide, et qui contient une partie albuminoïde, le blanc, et une autre riche en lipides, le jaune. Est utilisé comme aliment.
Pela designação “ovo” entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.	Le terme « œuf » désigne ici l'œuf de poule en coquille, les autres types étant suivis de l'indication de l'espèce animale à leur origine.
PRODUTOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - PASTEURISATION
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.	Il s'agit de produits issus d'une transformation par l'emploi de la chaleur dans le but de détruire les microorganismes pathogènes, sans altération sensible de la constitution physique de l'œuf ou des parties de l'œuf.
PRODUTOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - DÉSHYDRATATION
São os produtos resultantes da desidratação do ovo ou partes do ovo pasteurizados.	Il s'agit de produits issus de la déshydratation de l'œuf ou de parties de l'œuf pasteurisé.
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS NON SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
São os produtos resultantes da quebra do ovo na sua forma bruta, conservados congelados ou resfriados, e que não sofreram tratamento térmico pelo calor.	Il s'agit de produits issus du bris de la coquille l'œuf, réfrigérés ou congelés, n'ayant pas été soumis à un traitement thermique par la chaleur.
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).	Cette catégorie englobe également l'œuf à usage industriel, à savoir un produit ne répondant pas aux spécifications établies pour les produits de la catégorie « œuf », ce qui n'empêche cependant pas son usage dans des produits alimentaires ou sa transformation industrielle (pasteurisation/déshydratation).
PRODUTO SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - CUISSON
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.	Il s'agit de produits élaborés à partir d'œufs cuits pouvant ensuite être soumis à d'autres processus : retrait de la coquille, conservation en saumure acidifiée (eau, sel et acides organiques) dans des récipients hermétiques, pasteurisation ultérieure ou non, conservation à température ambiante ou au réfrigérateur.

EXEMPLOS DE CATEGORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	EXEMPLES DE CATÉGORISATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE
BOVÍDEOS, SUÍDEOS, AVES, EQUÍDEOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS	BOVINS, PORCINS, VOLAILLES, ÉQUIDÉS, POISSON ET DÉRIVÉS
1	1
PRODUTOS EM NATUREZA	PRODUITS IN NATURA
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)	Viande congelée de (espèce animale) désossée ; Viande séparée mécaniquement de (espèce animale) ; Viande hachée congelée de (espèce animale) ; Boyaux congelés de (espèce animale)
Peixe congelado; peixe fresco; Camarão congelado; mexilhão congelado	Poisson congelé ; poisson frais ; crevettes congelées ; moules congelées
2	2
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS NON SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
Carne temperada recheada Resfriada (espécie animal) sem osso; Hambúrguer congelado de (espécie animal)	Viande farcie assaisonnée et réfrigérée de (espèce animale) désossée ; Hamburger congelé de (espèce animale)
Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Miúdos secos de peixe	Crevettes assaisonnées et congelées ; Calamars panés et congelés ; Viscères séchés de poisson
3	3
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
Carne desidratada de (espécie animal);	Viande déshydratée de (espèce animale) ;
Envoltórios Naturais Dessecados de (espécie animal); Miúdos Dessecados de (espécie animal);	Boyaux naturels séchés de (espèce animale) ; Viscères séchés de (espèce animale)
Moldado temperado congelado a base de Peixe;	Poisson reconstitué, assaisonné et congelé ;
Miúdos temperados congelados de peixe; Ostra defumada	Viscères assaisonnés et congelés de poisson ; Huîtres fumées
4	4
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
- ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	- STÉRILISATION COMMERCIALE
Hambúrguer de (espécie animal) em conserva;	Hamburger de (espèce animale) en conserve ;
Carne Cozida de (espécie animal) em Conserva;	Viande cuite de (espèce animale) en conserve ;
Miúdos de (espécie animal) em Conserva	Viscères de (espèce animale) en conserve
Peixe defumado em óleo;	Poisson fumé dans l'huile ;
Peixe ao próprio suco com molho;	Poisson dans son propre jus avec sauce ;
Mexilhão em óleo	Moules dans l'huile
5	5
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	PRODUITS AVEC AJOUT D'INHIBITEURS
Envoltórios Naturais Conservados de (espécie animal);	Boyaux naturels en conserve de (espèce animale) ;
Miúdos Salgados Congelados de (espécie animal);	Viscères salés et congelés de (espèce animale) ;
Pele Conservada de (espécie animal);	Peau en conserve de (espèce animale) ;
Pele Salgada de (espécie animal);	Peau salée de (espèce animale)

Camarão salgado seco; Peixe anchovado em óleo; Peixe salgado prensado	Crevettes séchées ; Anchois marinés à l'huile ; Poisson pressé et salé
6	6
PRODUTOS SUBMETIDOS A HIDRÓLISE	PRODUITS SOUMIS À HYDROLYSE
Colágeno Hidrolisado; Gelatina	Collagène hydrolysé ; Gélatine
7	7
PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÂRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	PRODUITS COMPOSÉS DE DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS CARNÉS, AVEC AJOUT OU NON D'INGRÉDIENTS
Ingredientes para	Ingrédients pour
LEITE E SEUS DERIVADOS	LAIT ET DÉRIVÉS
1	1
CASEÍNAS	CASÉINES
Caseína Alimentar ao Ácido; Caseína Alimentar Ao Coalho; Caseína Alimentar Láctica; Caseína Industrial	Caséine acide alimentaire ; Caséine présure alimentaire ; Caséine lactique ; Caséine industrielle
2	2
CASEINATOS	CASÉINATES
Caseinato	Caséinate
3	3
FARINHAS LÁCTEAS	FARINES LACTÉES
Farinha Láctea;	Farine lactée ;
Farinha Láctea om Adição	Farine lactée avec ajout
4	4
GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE (BUTTER OIL)
Butter Oil / Gordura Anidra do Leite/Gordura de Manteiga Desidratada	Huile de beurre / Matière grasse laitière anhydre / Graisse de beurre déshydratée
5	5
LACTOSE	LACTOSE
Lactose bruta; Lactose industrial; Lactose refinada	Lactose brut ; Lactose industriel ; Lactose raffiné
6	6
LEITELHO	BABEURRE
Leitelho Resfriado	Babeurre réfrigéré
7	7
MANTEIGAS	BEURRES
Manteiga;	Beurre ;
Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Manteiga Extra sem Sal	Beurre salé de première qualité ; Beurre Extra sans sel
8	8
MARGARINAS	MARGARINES
Margarina sem sal;	Margarine sans sel ;
Margarina para uso industrial; Margarina com sal	Margarine à usage industriel ; Margarine salée
9	9

MISTURA LÁCTEA	MÉLANGE LACTÉ
Produto a Base De Doce de Leite	Produit à base de confiture de lait
10	10
MOLHO LÁCTEO	SAUCE LACTÉE
Molho Lácteo	Sauce lactée
11	11
PERMEADOS	PERMÉATS
Permeado de leite; Permeado de soro de leite	Perméat de lait ; Perméat de lactosérum
12	12
PETISCO DE QUEIJO	SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE
Queijo Desidratado; Queijo Empanado	Fromage déshydraté ; Fromage pané
13	13
PRODUTOS LÁCTEOS CRUS	PRODUITS LAITIERS CRUS
Leite cru pré-beneficiado desnatado;	Lait cru écrémé prétraité
Creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial	Crème de lactosérum réfrigérée à usage industriel
Leite de (espécie animal) cru pré-beneficiado integral	Lait cru entier de (espèce animale) prétraité
Leite cru pré-beneficiado integral	Lait cru entier prétraité
14	14
PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ	PRODUITS LAITIERS EN POUDRE
Leite em pó desnatado	Lait écrémé en poudre
Leite de (espécie animal) em pó desnatado Leite em Pó Modificado Desnatado Acidificado Queijo em Pó	Lait écrémé de (espèce animale) en poudre Lait écrémé en poudre modifié et acidifié Fromage en poudre
15	15
PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS	PRODUITS LAITIERS STÉRILISÉS
Leite esterilizado desnatado Leite esterilizado padronizado; Leite Esterilizado Semidesnatado	Lait écrémé stérilisé Lait standardisé stérilisé Lait demi-écrémé stérilisé
16	16
PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	PRODUITS LAITIERS FERMENTÉS
Leite acidófilo com adição Leite fermentado	Lait acidophile avec ajout Lait fermenté
Leite fermentado adoçado Leite fermentado com adição	Lait fermenté sucré Lait fermenté avec ajout
17	17
PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS	PRODUITS LAITIERS FONDUS
Creme de queijo Requeijão cremoso	Crème de fromage Double crème
Queijo processado pasteurizado com adição	Fromage transformé pasteurisé avec ajout
18	18
PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS	PRODUITS LAITIERS PARTIELLEMENT DÉSHYDRATÉS
Leitelho concentrado Soro de leite concentrado	Babeurre concentré Lactosérum concentré
Doce de leite para confeitaria	Confiture de lait à usage pâtissier
19	19

PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	PRODUITS LAITIERS PASTEURISÉS
Bebida composta pasteurizada	Boisson lactée pasteurisée
Creme de leite de alto teor de gordura pasteurizado	Crème fraîche pasteurisée à haute teneur en graisse
Leite pasteurizado integral	Lait entier pasteurisé
20	20
PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS	PRODUITS LAITIERS PROTÉIQUES
Isolado proteico de leite em pó	Isolat protéique de lait en poudre
Isolado proteico de soro de leite em pó Lactoalbumina	Isolat protéique de lactosérum en poudre Lactalbumine
21	21
PRODUTOS LÁCTEOS UHT	PRODUITS LAITIERS UHT
Creme de leite UHT	Crème fraîche UHT
Leite aromatizado UHT	Lait aromatisé UHT
Leite UHT reconstituído integral	Lait entier reconstitué UHT
22	22
QUEIJOS MATURADOS	FROMAGES AFFINÉS
Queijo Tipo POIVRE D'ANE Queijo Tipo PORT SALUT Queijo Tipo EMMENTAL	Fromage POIVRE D'ANE Fromage PORT SALUT Fromage EMMENTAL
23	23
QUEIJOS MOFADOS	FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE
Queijo Tipo CHAROLLES Queijo Tipo GORGONZOLA Queijo Tipo SAINT MARCELLIN	Fromage CHAROLLES Fromage GORGONZOLA Fromage SAINT MARCELLIN
24	24
QUEIJOS NÃO MATURADOS	FROMAGES FRAIS
Queijo Tipo PROVOLONE FRESCO Queijo Tipo SÈRAC	Fromage PROVOLONE FRAIS Fromage SERAC
Queijo Tipo FIOR DI LATTE	Fromage FIOR DI LATTE
25	25
QUEIJOS RALADOS	FROMAGES RÂPÉS
Queijo Ralado/Queijo Ralado Sem Desidratar	Fromage râpé/Fromage râpé non déshydraté
26	26
QUEIJOS ULTRAFILTRADOS	FROMAGES ULTRAFILTRÉS
QUEIJO ULTRAFILTRADO	FROMAGE ULTRAFILTRÉ
27	27
RICOTA	RICOTTA
Ricota defumada com adição Ricota fresca	Ricotta fumée avec ajout Ricotta fraîche
Ricota fresca com adição	Ricotta fraîche avec ajout
28	28
SOBREMESA LÁCTEA	DESSERT LACTÉ
Sobremesa Láctea	Dessert lacté
MEL E PRODUTOS APÍCOLAS	MIEL ET PRODUITS APICOLES
1	1
MEL	MIEL

MEL	MIEL
MEL DE MELATO	MIEL DE MIELLAT
MEL DE USO INDUSTRIAL	MIEL À USAGE INDUSTRIEL
2	2
MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	MIEL D'ABEILLES INDIGÈNES
MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	MIEL D'ABEILLES INDIGÈNES
3	3
GELÉIA REAL	GELÉE ROYALE
GELEIA REAL	GELÉE ROYALE
4	4
GELÉIA REAL LIOFILIZADA	GELÉE ROYALE LYOPHILISÉE
GELEIA REAL LIOFILIZADA	GELÉE ROYALE LYOPHILISÉE
5	5
PÓLEN	POLLEN
PÓLEN APÍCOLA	POLLEN APICOLE
PÓLEN DE ABELHAS INDÍGENAS	POLLEN D'ABEILLES INDIGÈNES
6	6
PÓLEN DESIDRATADO	POLLEN DÉSHYDRATÉ
PÓLEN APÍCOLA DESIDRATADO	POLLEN APICOLE DÉSHYDRATÉ
PÓLEN DE ABELHAS INDÍGENAS DESIDRATADO	POLLEN D'ABEILLES INDIGÈNES DÉSHYDRATÉ
7	7
DERIVADOS DO PÓLEN APÍCOLA	DÉRIVÉS DU POLLEN APICOLE
EXTRATO DE PÓLEN APÍCOLA	EXTRAIT DE POLLEN APICOLE
EXTRATO GLICÓLICO DE PÓLEN APÍCOLA	EXTRAIT GLYCOLIQUE DE POLLEN APICOLE
8	8
PRÓPOLIS	PROPOLIS
PRÓPOLIS	PROPOLIS
PRÓPOLIS DE ABELHAS INDÍGENAS	PROPOLIS D'ABEILLES INDIGÈNES
9	9
DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)	DÉRIVÉS DU PROPOLIS (MASSE)
EXTRATO DE PRÓPOLIS DESIDRATADO EXTRATO DE PRÓPOLIS LIOFILIZADO EXTRATO SECO DE PRÓPOLIS	EXTRAIT DE PROPOLIS DÉSHYDRATÉ EXTRAIT DE PROPOLIS LYOPHILISÉ EXTRAIT SEC DE PROPOLIS
10	10
DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)	DÉRIVÉS DU PROPOLIS (VOLUME)
EXTRATO AQUOSO DE PRÓPOLIS EXTRATO GLICÓLICO DE PRÓPOLIS PRÓPOLIS DE ABELHAS INDÍGENAS	EXTRAIT AQUEUX DE PROPOLIS EXTRAIT GLYCOLIQUE DE PROPOLIS PROPOLIS D'ABEILLES INDIGÈNES
11	11
APITOXINAS	APITOXINES
APITOXINA	APITOXINE

12	12
CERA DE ABELHAS	CIRE D'ABEILLES
CERA DE ABELHAS	CIRE D'ABEILLES
13	13
COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM MASSA)	COMPOSÉ DE PRODUITS APICOLES (MASSE)
COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS	COMPOSÉ DE PRODUITS APICOLES
COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS COM ADIÇÃO DE INGREDIENTES NÃO APICOLAS	COMPOSÉ DE PRODUITS APICOLES AVEC AJOUT D'INGRÉDIENTS NON APICOLES
OVOS E OVOPRODUTOS	ŒUFS ET DÉRIVÉS
1	1
PRODUTOS EM NATUREZA	PRODUITS IN NATURA
OVO	ŒUF
OVO RESFRIADO	ŒUF RÉFRIGÉRÉ
2	2
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
- PASTEURIZAÇÃO	- PASTEURISATION
CLARA DE OVO PASTEURIZADA CONGELADA	BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ ET CONGELÉ
MISTURA DE OVOS PASTEURIZADOS RESFRIADOS	MÉLANGE D'ŒUFS PASTEURISÉS RÉFRIGÉRÉS
3	3
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - DÉSHYDRATATION
CASCA DE OVO	COQUILLE D'ŒUF
MISTURA DE OVOS DESIDRATADOS CLARA DE OVO DESIDRATADA	MÉLANGE D'ŒUFS DÉSHYDRATÉS BLANC D'ŒUF DÉSHYDRATÉ
4	4
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	PRODUITS SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE - CUISSON
OVO EM CONSERVA	ŒUF EN CONSERVE
5	5
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	PRODUITS NON SOUMIS À UN TRAITEMENT THERMIQUE
CLARA DE OVO CONGELADA MISTURA DE OVOS CONGELADOS	BLANC D'ŒUF CONGELÉ MÉLANGE D'ŒUFS CONGELÉS