**ANEXO I**

**Tabela 1: NOVAS HABILITAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS**

Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos, Pescado, Gelatina/Colágeno, Envoltórios Naturais, Leite, Mel e seus derivados, Ovo e Seus Derivados e Outras\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1) Número de Controle(estabelecimento) | (2) Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica.Nome do Barco Fábrica | (3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem  | (3) Código postal | (3) Cidade | (3) Estado/ Provincia | (4) Tipo de Operação | (5) Finalidade | (6) Área(s) | (7) Categoria(s) | (8) Espécie(s) | (9) Forma de Obtenção |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**LEGENDA DE PREENCHIMENTO:**

 **(1) Número de controle de estabelecimento:** numeração única fornecida pela autoridade competente do país exportador;

**(2) Nome empresarial do estabelecimento/Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica.** Indicar claramente o nome empresarial e o nome do Barco Fábrica (quando aplicável);

**(3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem:** descrever o endereço completo, indicando avenida, rua, bairro, número e etc;

**(3) Código Postal:** descever o código postal do estabelecimento produtor;

**(3) Cidade:** descrever a cidade onde está situado o estabelecimento;

**(3) Estado/Província:** descrever o estado ou a província onde está situado o estabelecimento;

**(3) No caso de Barco-Fábrica:** deve ser indicado o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica;

**(4) Tipo de Operação:**

- Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos: Abate (AB), Desossa (DS), Processamento (PC) e Estocagem (ES);

- Leite e seus derivados, Mel e seus derivados, Ovo e seus derivados: Processamento (PC) e Estocagem (ES);

- Pescado: Abate (AB), Processamento (PC) e Estocagem (ES).

**(5) Finalidade**: Comestível;

**(6) Área(s):** preencher conforme as siglas descritas na tabela 3;

**(7) Categorias:** Indicar somente o(s) código(s) da(s) categoria(s), conforme tabela 6;

**(8) Espécies:** preencher conforme as siglas descritas na tabela 4;

**(9) Forma de Obtenção (preencher somente para pescado):** Aquicultura (AQ) e Extrativa ou Selvagem (EX).

**Tabela 2 – Atualização cadastral**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1) Número de Controle(estabelecimento) | (2) Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica.Nome do Barco Fábrica | (3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem  | (3) Código postal | (3) Cidade | (3) Estado/ Provincia | (4) Tipo de Operação | (5) Finalidade | (6) Área(s) | (7) Categoria(s) | (8) Espécie(s) | (9) Forma de Obtenção |
| Situação Anterior: |
| “X” |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Situação Atual: |
| “X” |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* **Como forma de facilitar o cadastramento dos estabelecimentos, a situaçao anterior e atual deve ser informada sequencialmente, ou seja, ao citar o estabelecimento “X” na situação anterior, deve ser informado, logo na sequencia, as suas alterações, identificando as mesmas como situação atual do estabelecimento “X”.**
* **Não devem ser listadas as situações anteriores de todos os estabelecimentos e posteriormente as situações atuais de todos os estabelecimentos, pois isso dificulta o tratamento das listas encaminhadas.**
* **Obrigatoriamente citar a situação anterior e atual por estabelecimento, na sequencia.**

**LEGENDA DE PREENCHIMENTO:**

 **(1) Número de controle de estabelecimento:** numeração única fornecida pela autoridade competente do país exportador;

**(2) Nome empresarial do estabelecimento/Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica.** Indicar claramente o nome empresarial e o nome do Barco Fábrica (quando aplicável);

**(3) Endereço completo do estabelecimento fabricante/estocagem:** descrever o endereço completo, indicando avenida, rua, bairro, número e etc;

**(3) Código Postal:** descever o código postal do estabelecimento produtor;

**(3) Cidade:** descrever a cidade onde está situado o estabelecimento;

**(3) Estado/Província:** descrever o estado ou a província onde está situado o estabelecimento;

**(3) No caso de Barco-Fábrica:** deve ser indicado o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica;

**(4) Tipo de Operação:**

- Bovídeos, Suídeos, Equídeos, Aves, Lagomorfos: Abate (AB), Desossa (DS), Processamento (PC) e Estocagem (ES);

- Leite e seus derivados, Mel e seus derivados, Ovo e seus derivados: Processamento (PC) e Estocagem (ES);

- Pescado: Abate (AB), Processamento (PC) e Estocagem (ES).

**(5) Finalidade**: Comestível;

**(6) Área(s):** preencher conforme as siglas descritas na tabela 3;

**(7) Categorias:** Indicar somente o(s) código(s) da(s) categoria(s), conforme tabela 6;

**(8) Espécies:** preencher conforme as siglas descritas na tabela 4;

**(9) Forma de Obtenção (preencher somente para pescado):** Aquicultura (AQ) e Extrativa ou Selvagem (EX).

**Tabela 3. ÁREAS E RESPECTIVAS SIGLAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ÁREA** | **SIGLA** |
| CARNES E SEUS DERIVADOS | CD |
| LÁCTEOS | LAC |
| MEL | MEL |
| OVOS | OVO |
| PESCADO | PES |

**Tabela 4. ESPÉCIES E RESPECTIVAS SIGLAS**

|  |
| --- |
| **ÁREA** |
| **PESCADO** |
| **PESCADO E SEUS DERIVADOS** |
| Peixes | Peixes |
| Crustáceos | Camarão, langosta, carangueijo, langostim, outras\*\* |
| Moluscos Bivalves | Mexilhão, ostra, berbigão, outras\*\* |
| Moluscos Cefalópodes | Lula, polvo, outras\*\* |

\*\* Caso o pescado não esteja entre os citados, o interessado deverá descrever qual deseja exportar ao Brasil.

**Tabela 5. EXCLUSÃO**

|  |  |
| --- | --- |
| (1) Número de Controle(estabelecimento) | (2) Nome empresarial do estabelecimento / Nome empresarial da administradora do Barco Fábrica.Nome do Barco Fábrica |
|  |  |

**LEGENDA DE PREENCHIMENTO:**

**(1) Número de controle de estabelecimento:** numeração única fornecida pela autoridade sanitária do país exportador;

**(2) No caso de Barco-Fábrica:** sempre indicar o endereço completo da empresa administradora do Barco Fábrica

**Tabela 6. CÓDIGO DAS CATEGORIAS**

|  |
| --- |
| **ÁREAS** |
| **CARNS E SEUS DERIVADOS** |
| **PESCADO E SEUS DERIVADOS** |
| CODIGO | CATEGORIAS |
| 1 | PRODUTOS EM NATUREZA  |
| 2 | PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO  |
| 3 | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO |
| 4 | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO |
| 5 | PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL |
| 6 | PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES |
| 7 | PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE  |
| 8 | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES |
| 9 | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**ANEXO II**

**BOVÍDEOS, SUÍDEOS, EQUÍDEOS, AVES, LAGOMORFOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS, GELATINA/COLÁGENO E ENVOLTÓRIO NATURAL/TRIPAS**

**DEFINIÇÕES**

**1. PRODUTOS EM NATUREZA**

São aqueles que não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.

**2. PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO**

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais não são os principais fatores de manutenção da sua estabilidade microbiológica necessitando, porém, da conservação pelo frio, sem que haja perda das características do produto em natureza.

**3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO**

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, com a finalidade de perda parcial ou total das características do produto em natureza, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

**4. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO**

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, brando, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e inativação de enzimas, eventualmente presentes no produto, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

**5. PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE -ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL**

São aqueles que sofrem tratamento térmico de maior intensidade quando comparado com a cocção, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e a maioria dos esporos eventualmente presente nos produtos.

**6. PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES**

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

**7. PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE**

São aqueles submetidos a quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.

**8. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES**

São aqueles obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

**9. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES**

São produtos de pescado obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

**ANEXO III**

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

|  |
| --- |
| **BOVÍDEOS, SUÍDEOS, EQUÍDEOS, AVES, LAGOMORFOS, 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); 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;  |
| 3 | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO | Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Miúdos secos de peixe; Carne desidratada de (espécie animal); Envoltórios Naturais Dessecados de (espécie animal); Miúdos Dessecados de (espécie animal); Moldado temperado congelado a base de Peixe; Miúdos temperados congelados de peixe; Ostra defumada.  |
| 4 | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO | Hambúrguer de (espécie animal) em conserva; Carne Cozida de(espécie animal) em Conserva; Miúdos de (espécie animal) em Conserva; Peixe ao próprio suco com molho; Mexilhão em óleo; Peixe defumado em óleo.  |
| 5 | PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL | Almôndega Cozida Congelada de Frango; Carne cozida congelada de bovino; Lagosta Cozida Congelada; Carne cozida temperada de Siri.  |
| 6 | PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES | Envoltórios Naturais Conservados de (espécie animal); Miúdos Salgados Congelados de (espécie animal); Pele Conservada de (espécie animal); Pele Salgada de (espécie animal); Camarão salgado seco; Peixe anchovado em óleo; Peixe salgado prensado.  |
| 7 | PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE  | Colágeno Hidrolisado; Gelatina.  |
| 8 | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES | Tábua de Frios  |
| 9 | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES  | Ingredientes para Paella  |