

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 19/12/2025 | Edição: 242 | Seção: 1 | Página: 76

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

## PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.485, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2025

Estabelece o padrão de nomenclatura, produto padronizado e categoria dos produtos de origem animal, para os fins de seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23 e o art. 48 do Anexo I ao Decreto nº 12.642, de 1º de outubro de 2025, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.102603/2022-39, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos padrão de nomenclatura, produto padronizado e categoria dos produtos de origem animal, para o seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput será realizado com a utilização de sistema eletrônico próprio para o registro dos produtos, disponível no sítio eletrônico do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 2º A nomenclatura do produto de origem animal é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto de origem animal comestível.



§1º A nomenclatura do produto será fixada no regulamento técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

§2º O padrão de nomenclatura dos produtos de origem animal é composto pelos seguintes elementos, quando aplicável:

I - componente principal: elemento básico que compõe o produto;

II - processo tecnológico: todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal, que promova alteração de suas características originais;

III - método de conservação: forma de conservação aplicada ao produto, visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV - espécie animal: elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto; e

V - característica: particularidade da composição do produto, que o distingue de outros semelhantes.

Parágrafo único. Os elementos devem estar dispostos na ordem estabelecida no caput para o padrão de nomenclatura de produtos cárneos e derivados, de pescado e derivados e de ovos e derivados.

Art. 3º O produto padronizado não é necessariamente a nomenclatura do produto, podendo ser mais amplo do que a nomenclatura do produto, sendo apresentado em campo específico do sistema eletrônico próprio para o registro de produtos.

Art. 4º A categoria visa agrupar os produtos padronizados dos produtos de origem animal que apresentam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 1º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 2º Cada produto padronizado é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

§ 3º As definições das categorias de produtos de origem animal encontram-se na tabela do anexo desta portaria.

Art. 5º A solicitação para a inclusão de novos produtos padronizados e categorias deve ser realizada através de peticionamento eletrônico e conter justificativa técnica para encaminhamento ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. A inclusão de produtos padronizados e categorias em sistema eletrônico próprio se dará mediante análise e manifestação pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 6º Os produtos padronizados são os indicados no sistema eletrônico próprio para a finalidade de seu registro, disponível no sítio eletrônico do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 7º As categorias e suas definições estão indicadas no Anexo desta portaria.

Art. 8º Ficam revogados:

I - a Norma Interna DIPOA nº 6, de 10 de dezembro de 2014;

II - a Norma Interna DIPOA nº 2, de 28 de janeiro de 2016; e

Art. 9º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**CARLOS GOULART**

Secretário de Defesa Agropecuária

#### ANEXO

#### Definições das Categorias de Produtos de Origem Animal

| ÁREA               | CATEGORIA DE PRODUTO   | DEFINIÇÃO   |
|--------------------|--|---|
| CARNES E DERIVADOS |  |   |
|                    | PRODUTOS EM NATUREZA   | São aqueles que não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.  |
|                    | PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO   | São aqueles adicionados de ingredientes, aditivos, ou de ingredientes e 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. |
|                    | 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.   |
|                    | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO  | São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor brando com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos e deteriorantes, bem como de inativação de enzimas, eventualmente presentes no produto, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.                       |
|                    | PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL  | São aqueles que sofrem tratamento térmico de maior intensidade quando comparado com a cocção, com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos, deteriorantes e a maioria dos esporos eventualmente presentes nos produtos.  |
|                    | PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES  | São aqueles adicionados de ingredientes, aditivos, ou de ingredientes e aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.  |
|                    | PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE  | São aqueles submetidos à quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.  |
|                    | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS 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.  |



|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| PESCADO E DERIVADOS |   |   |
|                     | PRODUTOS EM NATUREZA  | São aqueles que não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.  |
|                     | PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO  | São aqueles adicionados de ingredientes, aditivos, ou de ingredientes e 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.   |
|                     | 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 necessitarem da conservação pelo frio.   |
|                     | PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO   | São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor brando com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos e deteriorantes, bem como de inativação de enzimas, eventualmente presentes no produto, podendo ou não necessitarem da conservação pelo frio.                       |
|                     | PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL   | São aqueles que sofrem tratamento térmico de maior intensidade quando comparado com a cocção, com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos, deteriorantes e a maioria dos esporos eventualmente presentes nos produtos.  |
|                     | PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES   | São aqueles adicionados de ingredientes, aditivos, ou de ingredientes e aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitarem da conservação pelo frio.  |
|                     | PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE   | São aqueles submetidos à quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.  |
|                     | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES | São aqueles obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitarem da conservação pelo frio.  |
| LEITE E DERIVADOS   |   |   |
|                     | CASEÍNA   | É o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos.   |
|                     | CASEINATO   | É o produto obtido 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. |
|                     | CREME DE QUEIJO   | Produto lácteo em consistência cremosa, sendo uma mistura de queijos e outros ingredientes, não submetido a fusão.  |
|                     | FARINHA LÁCTEA  | É o produto resultante de dessecção, em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.  |
|                     | GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)  | É o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.  |
|                     | LACTOSE   | É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite.   |
|                     | LEITELHO  | É o líquido resultante da batedura 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.                          |
|                     | MANTEIGA  | É o produto gorduroso obtido do creme de leite, mediante processos tecnologicamente adequados.  |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | MARGARINA   | <p>É o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% (três por cento) (m/m) do teor de lipídios totais.</p> <p>Misturas de margarina com manteiga não fazem parte desta categoria, já que serão contempladas na categoria de Mistura Láctea.</p> |
|  | MISTURA LÁCTEA  | Abrange os produtos lácteos obtidos pela mistura de ingredientes lácteos com ou sem ingredientes não lácteos.   |
|  | MOLHO LÁCTEO  | É o produto lácteo submetido a processamento tecnológico adequado, adicionado de outros ingredientes lácteos, especiarias e outras substâncias alimentícias aprovadas, destinado ao uso em preparações culinárias.  |
|  | PERMEADO  | É o produto líquido obtido 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.  |
|  | PETISCO DE QUEIJO   | Abrange os queijos fracionados apresentados sob a forma de uma tábua de frios, os queijos desidratados e os queijos empanados.  |
|  | PRODUTO LÁCTEO CRU  | É a matéria-prima que ainda necessita passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo.   |
|  | PRODUTO LÁCTEO EM PÓ  | <p>Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos.</p> <p>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.</p>  |
|  | PRODUTO LÁCTEO ESTERILIZADO   | É o produto lácteo previamente envasado e submetido a processo de esterilização por calor úmido, seguido de resfriamento imediato, respeitada a particularidade de cada produto.  |
|  | PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO   | É o produto lácteo obtido por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica, mediante ação de cultivos de micro-organismos específicos.   |
|  | PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO  | É o produto lácteo obtido por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes.   |
|  | PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO   | É o produto lácteo obtido mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos.   |
|  | PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO   | É o produto lácteo submetido ao processo de pasteurização.  |
|  | PRODUTO LÁCTEO PROTEICO   | É o produto lácteo obtido 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 da Secretaria de Defesa Agropecuária.  |
|  | PRODUTO LÁCTEO UHT  | É o produto lácteo submetido ao processo de ultra-alta temperatura.   |
|  | PRODUTO LÁCTEO ULTRAPASTEURIZADO  | Produto lácteo submetido a tratamento térmico equivalente àquele de UAT/UHT, mas posteriormente envasado em condições não assépticas e refrigerado.   |
|  | PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES | É aquele obtido a partir da associação de produtos de diferentes categorias de queijos, acrescidos ou não de outros ingredientes, conservado pelo frio.   |
|  | QUEIJO MATURADO   | É o queijo que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.   |
|  | QUEIJO MOFADO   | É o queijo maturado por fungos.   |
|  | QUEIJO NÃO MATURADO   | É o queijo pronto para o consumo logo após a fabricação.  |
|  | QUEIJO RALADO   | É o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa umidade, média umidade ou de baixa e média umidade.   |



|                                 |   |  |
|---------------------------------|---|--|
|                                 | QUEIJO ULTRAFILTRADO                        | É o queijo obtido por processos de tecnologia de membrana.   |
|                                 | RICOTA                                      | É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.  |
|                                 | SOBREMESA LÁCTEA                            | É o produto lácteo pronto para consumo, geralmente servido após as refeições.<br>Não abrange os doces de leite e o leite condensado, tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados.  |
| PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS |   |  |
|                                 | MEL   | <p>É o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou, ainda, de excreções de insetos sugadores de plantas os quais ficam sobre partes vivas das plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.</p> <p>Esta categoria abrange também o mel para uso industrial, que é o produto que se apresenta fora das especificações para o índice de diastase, 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.</p> |
|                                 | MEL DE ABELHAS INDÍGENAS                    | É o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.   |
|                                 | GELEIA REAL                                 | É o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.   |
|                                 | GELEIA REAL LIOFILIZADA                     | É o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletada em até setenta e duas horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.   |
|                                 | PÓLEN                                       | É o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias melíferas ou pelas sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia ou nos potes da colmeia.  |
|                                 | PÓLEN DESIDRATADO                           | É o produto submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C (quarenta e dois graus Celsius) e com teor de umidade não superior a 4% (quatro por cento).   |
|                                 | DERIVADOS DE PÓLEN APÍCOLA                  | São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis do pólen por processo tecnológico adequado.  |
|                                 | PRÓPOLIS                                    | É o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, no qual as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.  |
|                                 | PRÓPOLIS DE ABELHAS SEM FERRÃO              | Produto procedente de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas de brotos, flores e exsudados de plantas, nas quais as abelhas sem ferrão acrescentam secreções salivares, cera, pólen e ainda, para algumas espécies de abelhas sem ferrão, uma mistura de solo, para elaboração final do produto.  |
|                                 | DERIVADOS DA PRÓPOLIS DE ABELHAS SEM FERRÃO | São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da própolis de abelhas sem ferrão.   |
|                                 | DERIVADOS DA PRÓPOLIS (EM MASSA)            | São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis submetidos à desidratação, liofilização, secagem ou liofilização e secagem, e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de massa.  |



|                  |   |   |
|------------------|---|---|
|                  | DERIVADOS DA PRÓPOLIS (EM VOLUME)                         | São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de volume.  |
|                  | APITOXINA   | É o produto de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.  |
|                  | CERA DE ABELHAS   | É o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.   |
|                  | COMPOSTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM MASSA)              | É aquele elaborado 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.  |
|                  | COMPOSTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM VOLUME)             | É aquele elaborado 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.  |
| OVOS E DERIVADOS |   |   |
|                  | PRODUTOS EM NATUREZA                                      | Óvulo de espécies de aves, como a galinha, revestido por membrana resistente ou por casca rígida, que contém uma parte albuminóide, a clara, e outra rica em lipídios, a gema, e usado como alimento.<br>Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.  |
|                  | PRODUTOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO | 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.  |
|                  | PRODUTOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO  | São os produtos resultantes da desidratação do ovo ou partes do ovo pasteurizados.  |
|                  | PRODUTO SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇAO          | É o produto resultante de ovos cozidos, podendo sofrer outros processos: ser descascado, conservado em salmoura acidificada (água, sal e ácidos orgânicos) e envasado em recipientes herméticos, posteriormente submetido à pasteurização ou não e conservado à temperatura ambiente ou de refrigeração.  |
|                  | PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO              | São os produtos resultantes da quebra do ovo na sua forma bruta, conservados congelados ou resfriados, e que não sofreram tratamento térmico pelo calor. Esta categoria abrange também o Ovo tipo "Fabrico" para uso industrial, que é o produto que se apresenta fora das especificações estabelecidas para os produtos contidos na categoria "ovo" e que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios ou industrialização (pasteurização/desidratação). |
|                  | PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES                         | São aqueles adicionados de ingredientes, aditivos, ou de ingredientes e aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitarem da conservação pelo frio.  |

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

