



IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO			
CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO			
Número	Data de emissão	Página	Versão
04	02/06/2023	01 a 23	03
Elaborado por:  Setor de Análise, Normatização e Tramitação de Processos - SANTP		Aprovado por:  Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária - DIPA	

## 1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos adotados para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (**RE**) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, sujeitos à inspeção periódica, bem como nos setores dos estabelecimentos permanentes que realizem industrialização (que envolva qualquer um dos processos de transformação como moagem, adição de ingredientes e/ou aditivos, envoltórios, etc), no âmbito da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária.

## 2. APLICAÇÃO

Os referidos procedimentos aplicam-se aos estabelecimentos registrados no SIE/BA.

## 3. PROCEDIMENTOS

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento será obtido, minimamente, pela composição dos fatores de risco relacionados:

- I – às características do estabelecimento;
- II – às características do produto; e
- III – ao atendimento da legislação aplicável à fiscalização.

### 3.1. Risco associado ao volume de produção (RV)

O **RV** será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.



O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes na base de dados da ADAB.

Em casos de ausência ou inconsistência de dados na forma descrita acima, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

### **3.2. Risco associado ao produto (RP)**

O **RP** será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II e VI.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes no setor de registro da ADAB, para a associação à categoria a que pertencem.

O cálculo terá como base o produto com maior RP produzido pelo estabelecimento.

### **3.3. Risco associado ao desempenho (RD)**

O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

- I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;
- II – as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- III – a adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria, caracterizada pela emissão de autos e termos;
- IV – identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem; e
- V – O Programa de Autocontrole descrito e implantado.

A caracterização do RD será realizada a cada fiscalização do estabelecimento.

As auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução.

Para fins de aplicação desta IT, considera-se Programa de Autocontrole o Manual escrito e implantado em conformidade a Portaria nº 144/2019 em todos os seus elementos de controle.

O estabelecimento que não tenha Programa de Autocontrole escrito ou que seja identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem, terá RD 4 (quatro) automaticamente.

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Interdições cautelares parciais ou totais e suspensões provisórias do processo produtivo, se



ocorridas durante a execução da fiscalização que as determinou, não devem determinar em 4 o valor do RD de forma automática. Caso a ação cautelar de interdição ou suspensão não seja levantada até o final da fiscalização que as determinou, determina-se em 4, de forma automática, o valor do RD.

O estabelecimento quando for desinterditado terá o RD igual a 4 até a primeira fiscalização subsequente.

### **3.4. Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE)**

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

O estabelecimento totalmente interdito pelo Serviço de Inspeção Estadual não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma interna.

Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$\text{RE} = \frac{\text{RV} + \text{RP} + 2 \times \text{RD}}{4}$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

- I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica;
- II – se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- III – se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo IV desta Instrução de Trabalho.

Caberá ao médico veterinário oficial a atualização do RE a cada fiscalização e sua inserção no “Processo histórico de fiscalização” do estabelecimento.

A tabulação dos dados para cálculo do RE serão obtidos mediante a aplicação do formulário padrão definido pela DIPA.

## **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Caberá à DIPA/CIPC e DIPA/CIPL a validação da tabulação dos dados e das frequências de fiscalização dos estabelecimentos.

Outras frequências divergentes ao estabelecido nesta instrução de trabalho no anexo IV poderão ser definidas a juízo da DIPA.



## 5. BASE LEGAL E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Identificação do documento	Assunto
Decreto nº 15.004 de 26/03/2014	Aprova o Regulamento da Lei 12.215/2011 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.
Instrução Normativa SDA nº 138 de 08/02/2022	Estabelece critérios para mensuração do Risco estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária.
Manual para cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento	Estabelece os procedimentos para o cálculo do Risco estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), sujeitos à inspeção periódica.

## 6. HISTÓRICO DE REVISÕES

Versão	Data	Motivo
01	02/06/2023	Elaboração do documento.
02	23/10/2023	Frequência de RD, RE, regras de arredondamento.
03	21/10/2024	Formatação e alteração de objetivo para inclusão de setores em estabelecimentos permanentes que realizem industrialização.

## 7. ANEXOS

Anexo	Identificação
I	Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)
II	Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)
III	Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD)
IV	Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE)
V	Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)
VI	Definição e Exemplificação de categorias de produtos



### ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

<b>Categoria</b>	<b>Quantidade média produzida (mensal)</b>	<b>Unidade</b>	<b>RV</b>
<b>Cárneos</b>	até 3.000	Kg	1
	3.001 até 9.000	Kg	2
	Acima de 9.001	Kg	3
<b>Leite (Kg)</b>	até 5.000	Kg	1
	5.001 até 25.000	Kg	2
	Acima de 25.001	Kg	3
<b>Leite (L)</b>	até 45.000	L	1
	45.001 até 300.000	L	2
	Acima de 300.001	L	3
<b>Produtos das abelhas</b>	até 40.000*	Kg	1
	Acima de 40.001*	Kg	2
<b>Ovos</b>	-	-	1
<b>Pescados</b>	até 5.000	Kg	1
	Acima de 5.001	Kg	2

\* produção anual



## ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

<b>Categoria</b>	<b>Tipos de produtos</b>	<b>RP</b>
<b>Cárneos</b>	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
<b>Lácteos</b>	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	3
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos lácteos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado/UHT	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	2
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Protéico	2
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo Maturado	2
Queijo Mofado	2	
Queijo Não Maturado	3	
Queijo Ralado	2	



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA  
Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI  
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB  
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
<b>Produtos das abelhas</b>	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de Produtos das Abelhas	1
	Própolis e seus derivados	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real e Liofilizada	2
	Mel oriundo de quaisquer espécies	1
	Pólen e Pólen desidratado	2
<b>Ovos</b>	Produtos com adição de inibidores	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
<b>Pescados</b>	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1



### ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.</p> <p><b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.</p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><b>COM</b> Programa de Autocontrole escrito e implantado totalmente.</p>	1
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.</p> <p><b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.</p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><b>COM</b> Programa de Autocontrole escrito totalmente e implantado total ou parcialmente.</p>	2
<p><b>COM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análise oficiais; <b>OU</b></p> <p><b>COM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; <b>OU</b> ambos.</p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><b>COM</b> Programa de Autocontrole escrito totalmente e implantado total ou parcialmente.</p>	2
<p><b>COM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; <b>OU</b></p> <p><b>COM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; <b>OU</b> ambos.</p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><b>COM</b> Programa de Autocontrole parcialmente escrito e implantado ou <b>SEM</b> implantação.</p>	3



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA  
Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI  
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB  
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

<b>SITUAÇÕES DE RELEVÂNCIA PERANTE AOS RISCOS ANTERIORES:</b> <b>COM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem; <b>OU</b> <b>SEM</b> Programa de Autocontrole escrito; <b>OU</b> ambos.	4
---	---

#### ANEXO IV

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (**RE**):

RE	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Semestral
2	Baixo	Quadrimestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Mensal



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
**Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI**  
**Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB**  
**Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA**

## ANEXO V

Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social / Nome:	
Nome Fantasia:	Nº do SIE:
Endereço completo:	
C.N.P.J. / CPF:	Inscrição Estadual:
Telefone:	Email:
Classificação:	
SISBI: ( ) Sim ( ) Não	Agroindústria de pequeno porte: ( ) Sim ( ) Não
2. REGISTROS	
2.1 Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	( ) Sim ( ) Não
2.1.1 Nº do(s) Laudo(s) de Análise (s) Oficial(is):	
2.2 Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	( ) Sim ( ) Não
2.2.1 Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.3 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria?	( ) Sim ( ) Não
2.3.1 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.4 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem?	( ) Sim ( ) Não
2.5 O estabelecimento possui Programa de Autocontrole escrito?	( ) Sim ( ) Não
2.5.1 O Programa de Autocontrole está totalmente implantado?	( ) Sim ( ) Não
2.6 O estabelecimento fornece, dentro dos prazos legais definidos, as informações referentes aos dados de produção e comercialização (mapas estatísticos):	( ) Sim ( ) Não
2.6.1 Meses verificados (mapas estatísticos):	
2.7 Período considerado para a avaliação de caracterização do RD: ____/____/____ a ____/____/____	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA A PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO	



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI**  
**Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB**  
**Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA**

Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Instrução de Trabalho:	
RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4	
( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Nº do Auto de Interdição:	
<b>4. CONSIDERAÇÕES RELEVANTES</b>	
<b>5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)</b>	
RV: RP: RD:	RE: $RV+RP+2RD/4$

MODELO



## ANEXO VI

Definição e Exemplificação de categorias de produtos

### ÁREA: CARNES E DERIVADOS; PESCADO E SEUS DERIVADOS

---

#### 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.



## CARNE E DERIVADOS

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Carne congelada/resfriada de (espécie animal) s/ ou c/ osso; Carne Mecanicamente Separada de (espécie animal); Carne moída congelada/resfriada de (espécie animal); Envoltórios Naturais Congelados de (espécie animal); Peixe congelado/fresco; Camarão congelado/fresco; Toucinho congelado/resfriado; Osso congelado/resfriado; Pele/gordura congelada/resfriada (espécie animal); Miúdos congelado/resfriado (espécie animal);
2	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Carne temperada recheada resfriada (espécie animal) s/ ou c/ osso; Hambúrguer congelado de (espécie animal); Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Almondega; Carne salgada (espécie animal); Carne e miúdos temperados; Linguiça congelada, frescal, dessecada; Massa de linguiça; Peixe com sal, dessecado;
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Bacon; Carne defumada congelada/resfriada (espécie animal); Embutidos defumados; Linguiças defumadas; Envoltórios; Pururuca; Presunto defumado; Peixe defumado, desidratado; Miúdo defumado (espécie animal) 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;



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
**Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI**  
**Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB**  
**Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA**

4	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	Hambúrguer de (espécie animal) em conserva; Carne Cozida de(espécie animal) em Conserva; Miúdos de (espécie animal) em Conserva; Peixe ao próprio suco com molho; Mexilhão em óleo; Peixe defumado em óleo;
5	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	Banha; Carne cozida temperada/congelada (espécie animal); Fiambre; Hamburger cozido; Linguiça cozida; Lombo cozido; Salsicha; Miúdos cozidos; Mortadela; Morcela; Paio; Ossos cozidos; Torresmo; Almôndega Cozida Congelada de Frango; Carne cozida congelada de bovino; Lagosta Cozida Congelada; Carne cozida temperada de Siri;
6	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	Charque; Jerked Beef; Carne salgada; Salame; Toucinho salgado; 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; Ingredientes para feijoada; Ingredientes para pratos regionais;



9	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Ingredientes para Paella;
---	---	---------------------------

## ÁREA: LEITE E SEUS DERIVADOS

### DEFINIÇÕES:

#### 1. CASEÍNAS

São os produtos resultantes da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos.

#### 2. CASEINATOS

São os produtos obtidos por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalinos terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

#### 3. FARINHAS LÁCTEAS

São os produtos resultantes de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

#### 4. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)

É o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

#### 5. LACTOSE

É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite.

#### 6. LEITELHO

É o líquido resultante da 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.

#### 7. MANTEIGAS

São os produtos gordurosos obtidos do creme de leite mediante processos tecnologicamente adequados.

#### 8. MISTURA LÁCTEA

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

#### 9. MOLHO LÁCTEO

São os produtos lácteos submetidos a processamento tecnológico adequado, adicionados de outros ingredientes lácteos, especiarias e outras substâncias alimentícias aprovadas, destinado ao uso em preparações culinárias.



## **10. PERMEADOS**

São os produtos líquidos obtidos pela retirada da proteína láctea e da gordura láctea do leite (integral, desnatado ou semidesnatado) ou do soro de leite por meio de processo de filtração por membrana.

## **11. PETISCO DE QUEIJO**

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

## **12. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES**

São os produtos obtidos da associação de diferentes tipos de queijos, acrescidos ou não de outros ingredientes.

## **13. PRODUTOS LÁCTEOS CRUS**

São as matérias-primas que ainda necessitam passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo.

## **14. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ**

Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos. Considerando sua diversidade de formulações, processos de fabricação e apresentações, as misturas lácteas em pó não fazem parte desta categoria, já que serão contemplados na categoria mistura láctea.

## **15. PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS**

São os produtos lácteos previamente envasados e submetidos a processo de esterilização por calor úmido, seguido de resfriamento imediato, respeitada a particularidade de cada produto.

## **16. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS**

São os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos.

## **17. PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS**

São os produtos lácteos obtidos por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes.

## **18. PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS**

São os produtos lácteos obtidos mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos.

## **19. PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS**

São os produtos lácteos submetidos ao processo de pasteurização.

## **20. PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS**

São os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **21. PRODUTOS LÁCTEOS UHT**

São os produtos lácteos submetidos ao processo de ultra alta temperatura.



## **22. QUEIJOS MATURADOS**

São queijos que sofreram as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.

## **23. QUEIJOS MOFADOS**

São os queijos maturados por fungos.

## **24. QUEIJOS NÃO MATURADOS**

São os queijos prontos para o consumo logo após a fabricação.

## **25. QUEIJOS RALADOS**

São os produtos obtidos por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa e/ou média umidade.

## **26. QUEIJOS ULTRAFILTRADOS**

São os queijos obtidos por processos de tecnologia de membrana.

## **27. RICOTA**

É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

## **28. SOBREMESA LÁCTEA**

É o produto lácteo pronto para consumo geralmente servido após as refeições. Não abrange os doces de leite e o leite condensado tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados

## **LEITE E SEUS DERIVADOS**

	<b>CATEGORIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
1	CASEÍNAS	Caseína Alimentar ao Ácido; Caseína Alimentar Ao Coalho; Caseína Alimentar Láctica; Caseína Industrial;
2	CASEINATOS	Caseinato;
3	FARINHAS LÁCTEAS	Farinha Láctea; Farinha Láctea om Adição;
4	GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	Butter Oil; Ghee; Gordura Anidra do Leite; Gordura de Manteiga Desidratada;
5	LEITELHO	Leitelho Resfriado;
6	LACTOSE	Lactose bruta; Lactose industrial; Lactose refinada;



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI**  
**Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB**  
**Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA**

7	MANTEIGAS	Manteiga; Manteiga de Primeira Qualidade com Sal; Manteiga Extra sem Sal; Manteiga comum; Manteiga de garrafa;
8	MISTURA LÁCTEA	Mistura de Requeijão com amido; Produto a Base de Doce de Leite; Alimento a base de manteiga e outros ingredientes;
9	MOLHO LÁCTEO	Molho Lácteo;
10	PERMEADOS	Permeado de leite; Permeado de soro de leite;
11	PETISCO DE QUEIJO	Queijo Desidratado; Queijo Empanado;
12	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Tábua de frios;
13	PRODUTOS LÁCTEOS CRUS	Leite cru pré-beneficiado desnatado; Creme de leite cru refrigerado de uso industrial; Creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial; Leite de (espécie animal) cru pré-beneficiado integral; Leite cru pré-beneficiado integral;
14	PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ	Composto lácteo; Leite em pó (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite de (espécie animal) em pó (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite em Pó Modificado (integral, semidesnatado ou desnatado); Queijo em Pó;
15	PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS	Leite esterilizado (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite esterilizado padronizado; Leite Esterilizado (integral, semidesnatado ou desnatado);
16	PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Bebida láctea fermentada; Coalhada; Coalhada adoçada; Coalhada com adição; Iogurte; Leite acidófilo com adição; Leite fermentado; Leite fermentado adoçado; Leite fermentado com adição;



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
**Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI**  
**Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB**  
**Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA**

17	PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS	Creme de queijo; Requeijão; Requeijão cremoso; Requeijão de manteiga; Queijo processado pasteurizado com adição;
18	PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS	Doce de leite; Leite condensado; Leitelho concentrado; Soro de leite concentrado; Doce de leite para confeitaria;
19	PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	Bebida composta pasteurizada; Creme de leite pasteurizado; Leite pasteurizado (integral, semidesnatado ou desnatado);
20	PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS	Isolado proteico de leite em pó; Isolado proteico de soro de leite em pó; Lactoalbumina;
21	PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Creme de leite UHT; Bebida láctea UHT; Leite aromatizado UHT; Leite UHT reconstituído (integral, semidesnatado ou desnatado);
22	QUEIJOS MATURADOS	Queijo colonial; Queijo gouda; Queijo minas padrão; Queijo minas; Queijo meia cura; Queijo montanhês; Queijo parmesão; Queijo prato; Queijo provolone curado; Queijo reino; Queijo tipo caccio cavalo curado; Queijo maturado de leite de (nome da espécie); Queijo Tipo Emmental;
23	QUEIJOS MOFADOS	Queijo Tipo CHAROLLES; Queijo Tipo GORGONZOLA; Queijo Tipo SAINT MARCELLIN;



24	QUEIJOS NÃO MATURADOS	Queijo mussarela; Queijo minas frescal; Queijo de coalho; Queijo tropical de uso industrial ou regional do Norte; Queijo provolone fresco; Queijo burrata; Queijo Tipo Boursin; Queijo Caccio Cavallo fresco; Queijo fresco de leite de (nome da espécie); Queijo Tipo Cottage; Queijo cremoso; Queijo Fresco; Queijo Tipo Straciatella; Queijo Tipo SÈRAC; Queijo Tipo FIOR DI LATTE;
25	QUEIJOS RALADOS	Queijo Ralado; Queijo Ralado Sem Desidratar; Queijo Ralado desidratado;
26	QUEIJOS ULTRAFILTRADOS	Queijo Ultrafiltrado;
27	RICOTA	Ricota defumada com adição; Ricota fresca; Ricota fresca com adição;
28	SOBREMESA LÁCTEA	Sobremesa Láctea;

## ÁREA: OVOS E SEUS DERIVADOS

### DEFINIÇÕES:

#### 1. PRODUTOS EM NATUREZA

Óvulo de espécies de aves, como a galinha, revestido por membrana resistente ou por casca rígida, que contém uma parte albuminóide, a clara, e outra rica em lipídios, a 15 gema, e usada como alimento. Pela designação “ovo” entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

#### 2. PRODUTOS SUBMETIDOS A 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.

#### 3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – DESIDRATAÇÃO

São os produtos resultantes da desidratação do ovo ou partes do ovo pasteurizados.

#### 4. PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES

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.

## 5. 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).

## OVOS E DERIVADOS

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Ovo; Ovo Resfriado;
2	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO	Clara de Ovo Pasteurizada congelada/resfriada; Mistura de Ovos Pasteurizados resfriados/congelados; Gema de ovo pasteurizada congelada/resfriada; Ovo integral pasteurizada congelada/resfriada;
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO	Casca de Ovo; Mistura de Ovos Desidratados; Clara de ovo Desidratada; Ovo integral desidratado; Gema de ovo desidratada;
4	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	Ovo em Conserva; Clara de ovo em conserva;
5	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Clara de Ovo congelada/resfriada; Mistura de Ovos congelado/resfriado; Gema de ovo congelada/resfriada; Ovo líquido congelado/resfriado;

## ÁREA: MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

### DEFINIÇÕES:

#### 1. MEL

É o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Esta categoria abrange também o Mel para uso Industrial que é o produto que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios, devendo ser proibidas em sua rotulagem, indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.



## **2. MEL DE ABELHAS INDÍGENAS**

É o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

## **3. GELÉIA REAL**

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

## **4. GELÉIA REAL LIOFILIZADA**

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletada em até 72 horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

## **5. PÓLEN**

É o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias melíferas ou sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia ou nos potes da colmeia.

## **6. PÓLEN DESIDRATADO**

É o produto submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C, e com teor de umidade não superior a 4%.

## **7. DERIVADOS DO PÓLEN**

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis do Pólen por processo tecnológico adequado.

## **8. PRÓPOLIS**

É o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

## **9. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)**

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis submetidos à desidratação, liofilização e/ou secagem e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de massa.

## **10. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)**

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis e que possua o conteúdo líquido expresso em unidades legais de volume.

## **11. APITOXINAS**

São os produtos de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

## **12. CERA DE ABELHAS**

É o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.



### **13. COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS**

São aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos, abrangendo os compostos de produtos de abelhas sem adição de ingredientes e os compostos de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

#### **MEL E PRODUTOS APÍCOLAS**

	<b>CATEGORIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
1	MEL	Mel; Mel em favos; Mel com pedaços de favos; Mel de Melato; Mel de uso Industrial;
2	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	Mel de Abelhas Indígenas;
3	GELÉIA REAL	Geléia Real;
4	GELÉIA REAL LIOFILIZADA	Geléia Real Liofilizada;
5	PÓLEN	Pólen Apícola; Pólen de Abelhas Indígenas;
6	PÓLEN DESIDRATADO	Pólen Apícola Desidratado; Pólen de Abelhas Indígenas Desidratado;
7	DERIVADOS DO PÓLEN	Extrato de Pólen Apícola; Extrato Glocólico de Pólen Apícola;
8	PRÓPOLIS	Própolis; Própolis de Abelhas Indígenas;
9	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)	Extrato de Própolis Desidratado; Extrato de Própolis Liofilizado; Extrato Seco de Própolis; Extrato de própolis pastoso;
10	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)	Extrato Aquoso de Própolis; Extrato Glicólico de Própolis; Extrato de Própolis;
11	APITOXINAS	Apitoxina;
12	CERA DE ABELHAS	Cera de Abelhas;
13	COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM MASSA)	Composto de Produtos das Abelhas; Composto de produtos das Abelhas com Adição de Ingredientes apícolas