# Projeto de Norma Portuguesa

# Ovinos de consumo Terminologia

Ovins pour consommation Terminologie

Ovine animals or consumption Terminology

#### INQUÉRITO PÚBLICO

Este projeto de documento normativo está sujeito a inquérito público durante o prazo de 30 dias conforme indicado na publicação do Instituto Português da Qualidade "Publicação Oficial do IPQ". Eventuais críticas ou sugestões devem ser enviadas ao Instituto Português da Qualidade, Departamento de Normalização

01.040.65; 01.040.67; 65.020.30; 67.120.10

**APROVAÇÃO** AAAA-MM-DD

CORRESPONDÊNCIA

ELABORAÇÃO CT 35 (APIC)

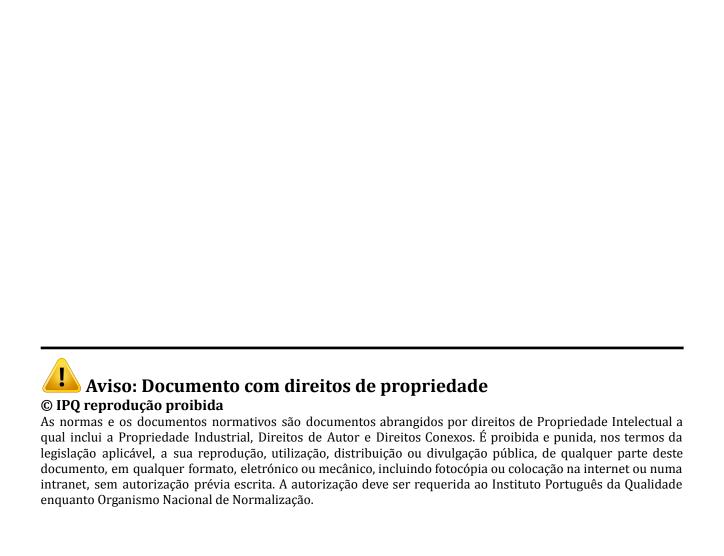
CÓDIGO DE PREÇO

**EDIÇÃO** 2021-10-15

© IPQ reprodução proibida

# NP XXXXX AAAA

p. **2** de 7



## NP 779 2022

## p. **4** de 7

## Sumário

			Página
Preâmbulo			4
1. Objetivo e âmbito de aplicação			5
2.TERMOS E DEFINIÇÕES			5
3.CLASSIFICAÇÃO OVINOS	DAS	CARCAÇAS 5	DE
<b>B</b> IBLIOGRAFIA			6

## Preâmbulo

A presente Norma foi elaborada pela Subcomissão 3 da Comissão Técnica de Normalização CT 35 «*Carnes e produtos cárneos*», cuja coordenação é assegurada pelo Organismo de Normalização Setorial, Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes (ONS/APIC).

#### p. 6 de 7

### 1. Objetivo e âmbito de aplicação

A presente Norma destina-se a fixar a terminologia dos ovinos a submeter ou submetidos a abate, corte e desmancha, para consumo direto.

#### 2. Referências normativas

O presente documento não contém referências normativas.

## 3. Termos e definições

Para fins do presente documento aplicam-se os seguintes termos e definições:

#### 3.1 animais vivos

#### 3.1.1 borrego de leite, ou anho

Cria de ovino até 12 kg de peso-vivo.

#### 3.1.2 borrego, ou cordeiro

Adolescente de ovino com mais de 12 kg de peso-vivo, sem dentes da segunda dentição.

#### 3.1.3 carneiro e ovelha

Ovino adulto do sexo masculino ou feminino.

#### 3.2 carcaça de ovino

#### 3.2.1 carcaça

Corpo inteiro do animal abatido tal como se apresenta após as operações de sangria, de evisceração e de esfola.

#### 3.2.2 carcaça de borrego de leite

A carcaça do borrego de leite com cabeça, a língua, a traqueia, o coração, os pulmões e o fígado, não podendo ultrapassar <mark>os 8kg.</mark>

#### 3.3 miudezas

Carne fresca que não a da carcaça, incluindo as vísceras.

#### 3.4 vísceras

Órgãos das cavidades torácica, abdominal e pélvica, bem como a traqueia e o esófago.

# Bibliografia

- $\circ$  Regulamento (CE) N.º 853/2004 de 29/04
- o Despacho DGAV N.º 2229/2013 de 07/2