

## NOMENCLATURA DE OVINO E CAPRINO

### a) PRODUTOS RESFRIADOS

#### 1. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino com Osso

- Carcaça
- Meia Carcaça
- Pernil
- Paleta
- Carré
- Costela
- Espinhaço
- Pescoço
- Peito
- Dianteiro
- Dianteiro sem Paleta

#### 2. Carne Resfriada de Ovino ou Caprino sem Osso

- Pernil
- Lombo
- Costela
- Paleta
- Peito
- Pescoço
- Filezinho
- Coxão Duro
- Coxão Mole
- Alcatra
- Patinho
- Recortes (1)
- Carne Industrial (2)

#### 3. Miúdos Resfriados de Ovino ou Caprino

- Fígado
- Coração
- Rins
- Língua
- Estômago
- Pulmão
- Baço
- Timo

#### 4. Cordeiro Resfriado (com dentes de leite, sem a queda das pinças e peso mínimo de carcaça de 6 kg)

#### 5. Borrego Resfriado (macho castrado ou fêmea com no máximo as pinças da 2ª dentição, sem queda dos primeiros médios e com peso mínimo de carcaça de 15 Kg.)

#### 6. Capão Resfriado (adulto castrado com mais de seis dentes incisivos e peso mínimo de carcaça de 19 Kg.)

#### 7. Medula Resfriada de Ovino ou Caprino.

#### 8. Esôfago Resfriado de Ovino ou Caprino

#### 9. Glândulas Resfriadas de Ovino ou Caprino

- Hipófise



