

Agregado V....

XLV Reunión.....

Las delegaciones acordaron la siguiente categorización de carnes y productos cárnicos a los efectos de la designación de aditivos y sus límites

8.0 Carne y productos cárnicos

8.1. Carnes frescas

8.1.1 Carnes enfriadas

8.1.2 Carnes congeladas

8.2 Productos cárnicos

8.2.1 Chacinados (industrializados en portugués)

[Son los productos preparados principalmente con carne, y/o sangre, y/o vísceras, u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con otros ingredientes aprobados a tal fin.

Los chacinados pueden ser embutidos o no] **(en español propuesta Ar)**

[Son os productos preparados principalmente com carne, e/o sangue, e/o vísceras, ou outros partes animais aptas pra consumo humano, adicionados ou no di productos alimenticios, especiarias, condimentos, e aditivos.

Os industrializados podem ser embutidos ou nao] **(en portugués)**

[subproductos de origen animal = Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne. Se subdividen en comestibles e incomedibles para consumo humano

Ej. comestibles: Grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón

Ej. Incomedibles: Sebo, cuero a excepción de cuero de cerdo, pluma, alimento para consumo de animales y huesos] **(Propuesta Argentina, Uy y Py)**

Las delegaciones lo evaluará internamente

8.2.1.1 Frescos

[Elaborado con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias, y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos de secado o de ahumado.] **(en español)**

8.2.1.2 Secos

8.2.1.3 Cocidos

8.2.2 Salazones (**salgados en portugués**)

8.2.2.1 Crudas

8.2.2.2 Cocidas

8.2.3 Conservas y semiconservas
de origen animal

8.2.3.1 Conservas cárnicas y mixtas (esterilidad comercial)

8.2.3.2 Semi conservas cárnicas y mixtas