

## XXXVIII Reunión Ordinaria del SGT-3/MERCOSUR

Buenos Aires, 5 al 8 de abril de 2010

### DOCUMENTO DE TRABAJO

#### CATEGORIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA REVISIÓN DE LA RES. GMC 73/97

---

##### 8.1 CARNES FRESCAS REFRIGERADAS O CONGELADAS

ES: Carnes *in natura* en piezas enteras, en cuartos, en cortes, picada o molida, incluidas las mecánicamente separadas, [cominuidas].

##### PT: CARNES FRESCAS RESFRIADAS OU CONGELADAS

Carnes *in natura* em peças inteiras, em quartos, em cortes ou moídas, incluindo as mecanicamente separadas.

[Ejemplos: frango *in natura* inteiro ou em cortes, cortes *in natura* de carne bovina, suína, de aves (filés), frango *in natura* inteiro ou em cortes, miúdos (coração, rins, língua, fígado etc.), costela suína].

---

##### 8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PRECESADOS OBTENIDOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS O CORTES/ PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

###### 8.2.1 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS NO TRATADOS TERMICAMENTE OBTENIDOS A PARTIR DE PIEZAS ENTERAS O CORTES/ PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

###### 8.2.1.1 PRODUTOS CÁRNEOS [SALGADOS/ADICIONADOS DE SAL] (CURADOS OU NÃO), NÃO TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

Produtos salgados que podem ser submetidos a processos de cura por aplicação de sal diretamente na superfície da carne (cura seca), imersão em solução salina ou injeção de salmoura (cura úmida) e ou emprego de aditivos alimentares. Estos productos requieren ser conservados en refrigeración. Exemplos: lombo suíno curado, medalhão.

###### 8.2.1.2 PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS [CURADOS O NO] E DESIDRATADOS, NÃO TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

Produtos salgados que podem ser submetidos a processos de cura e desidratação, podendo ser fermentados ou não. Exemplos: charque, carne

de sol, carne desidratada, carne liofilizada, presunto cru, copa, lombo suíno curado e desidratado

8.2.1.2.1 Curados: ej: jamón crudo

8.2.1.2.2 No curados: ej: charqui, carne de sol

8.2.1.3 **PRODUTOS CÁRNEOS TEMPERADOS E OU RECHEADOS, NÃO TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES**

Produtos resultantes da adição de condimentos ou temperos a carnes *in natura* em peças inteiras ou em cortes. Estos productos requieren ser conservados por refrigeración o congelación.

Exemplos: cortes de aves temperados, pernil e lombo de suíno temperados e recheados.

[8.2.1.4 **PRODUTOS CÁRNEOS RECONSTITUÍDOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES**

Produtos elaborados com peças inteiras, cortes ou pedaços de carnes que, mediante processo tecnológico, são compactados, formados e modelados em diferentes formas de apresentação. Exemplos: empanados, bifes reconstituídos não cozidos.]

8.2.2 **PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES**

8.2.2.1 **PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS OU NÃO, TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES**

Produtos elaborados com peças inteiras ou cortes de carnes submetidos a tratamento térmico, como cozimento, [esterilização], pasteurização, os quais podem ser embutidos ou não. Exemplos: presunto cozido, apresuntado, lombo cozido, [carnes enlatadas], carne cozida congelada, bacon, pastrame, medalhões cozidos.

[8.2.2.2 **PRODUTOS CÁRNEOS RECONSTITUÍDOS, TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES**

Produtos elaborados com peças inteiras ou cortes de carnes submetidos a tratamento térmico, como cozimento, esterilização, pasteurização e que são reconstituídos. Exemplos: bifes cozidos reconstituídos, empanados cozidos.]

---

**8.3 PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS OBTENIDOS A PARTIR DE CARNE PICADA O MOLIDA O COMINUIDA/ PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

8.3.1 **PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

8.3.1.1 **PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS (CURADOS OU NÃO), NÃO TRATADOS TERMICAMENTE, OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

Produtos submetidos a processos de cura por aplicação de sal e ou aditivos alimentares [y embutidos]. Estos productos requieren ser conservados por refrigeración. Ejemplos: embutidos frescos (lingüicas toscana, calabresa, de aves).

8.3.1.2 **PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS (CURADOS) E DESIDRATADOS, NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

Produtos submetidos a processos de cura (por aplicação de sal e ou de aditivos alimentares) e desidratação. Ejemplos: lingüicas coloniais, chorizo y longaniza.

8.3.1.3 **PRODUTOS CÁRNEOS FERMENTADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

Produtos fermentados obtidos pela ação da bactéria ácido-láctica na presença de sal. Ejemplos: salames, pepperoni.

~~8.3.1.4 **PRODUTOS CÁRNEOS REESTRUTURADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**~~

~~Produtos elaborados com fragmentos ou retalhos que, mediante procesos tecnológicos, são compactados, formados e modelados em diferentes formas de apresentação. Ejemplos: bife reestruturado, *steak*, empanados.~~

8.3.1.4 **OUTROS PRODUTOS CÁRNEOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA EXCLUÍDOS DAS DEMAIS CATEGORIAS**

Produtos obtidos a partir de carne moída ou cominuída *in natura*. Ejemplos: kibe, almôndega, hambúrguer.

8.3.2 **PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**

Produtos elaborados com carne moída ou cominuída, incluindo os reestruturados, e que são submetidos a tratamento térmico, como cozimento, esterilização, pasteurização. Ejemplos: embutidos cozidos (mortadela, salsicha, paio, lingüica cozida defumada, lingüica tipo calabresa), empanados cozidos (*nuggets*), pão de carne, fiambre, patês.

~~8.4 **PRODUTOS CÁRNEOS REESTRUTURADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE CARNE MOÍDA/COMINUÍDA**~~

~~Produtos elaborados com fragmentos o retalhos ~~moída/cominuída~~ que, mediante procesos tecnológicos, são compactados, formados e modelados em diferentes formas de apresentação. Ejemplos: bife reestruturado, *steak*, empanados~~

---

## **[8.5 ENVOLTÓRIOS COMESTÍVEIS**

Produtos à base de colágeno, celulose, materiais sintéticos de grau alimentício ou fontes naturais (tripas – bovina, eqüina, suína) para embutir produtos cárneos. ]

Ver Res GMC 68/00.

---