

---

## 8.1 CARNES FRESCAS REFRIGERADAS O CONGELADAS

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

[Exemplos: 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 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

### 8.2.1 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE OBTIDOS A PARTIR DE PEÇAS INTEIRAS OU CORTES

#### 8.2.1.1 PRODUTOS CÁRNEOS **CURADOS (INCLUINDO SALGADOS)** ~~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 **CURADOS (INCLUINDO SALGADOS)** ~~SALGADOS~~ ~~(CURADOS OU NÃO)~~ 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

Obs.: Para os produtos salgados não curados (charque, carne de sol etc.), a exceção sobre o uso de nitrato/nitrito poderia ser contemplada em nota na própria tabela de aditivos.

~~8.2.1.2.1 Curados: ex.: presunto cru~~

~~8.2.1.2.2 No curados: ex.: charque, carne de sol~~

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

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

Exemplos: *aves recheadas*, 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, bifés 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 reconstituídos, embutidos ou não. Exemplos: presunto cozido, apesuntado, lombo cozido, [carnes enlatadas], carne cozida congelada, bacon, pastrame, medalhões cozidos, bifés cozidos reconstituídos, empanados cozidos.

Obs.: Caso seja necessário, a aprovação de uso de aditivos específicos para produtos reconstituídos poderia ser contemplada em notas na própria tabela de aditivos.

~~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: bifés cozidos reconstituídos, empanados cozidos.]~~

---

8.3 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 CURADOS (INCLUINDO SALGADOS) ~~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 [e embutidos]. Estos productos requieren ser conservados por refrigeración. Exemplos: embutidos frescais (lingüiças toscana, calabresa, de aves).

8.3.1.2 PRODUTOS CÁRNEOS CURADOS (INCLUINDO SALGADOS) ~~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. Exemplos: lingüiças 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. Exemplos: salames, pepperoni.

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

#### 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. Exemplos: embutidos cozidos (mortadela, salsicha, paio, lingüiça cozida defumada, lingüiça tipo calabresa), empanados cozidos (*nuggets*), pão de carne, fiambre, patês.

#### ~~8.4 PRODUTOS CÁRNEOS REESTRUTURADOS NÃO TRATADOS TERMICAMENTE~~

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

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

Produtos obtidos a partir de carne moída, cominuída, fragmentos, retalhos, cortes ou peças inteiras *in natura*. Mediante processos tecnológicos, podem ser compactados, formados e modelados em diferentes formas de apresentação. Exemplos: kibe, almôndega, hambúrguer, bife reestruturado, *steak*, empanados, bifes reconstituídos não cozidos.

Obs.: Como existem alguns produtos que não estão cobertos por qualquer outra subcategoria, propõe-se incluir esta 8.4 para contemplá-los. A necessidade ou não de separar esses produtos em uma subcategoria será verificada quando forem elaboradas as tabelas de aditivos.

---

### **[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.

---