

Agregado IVa

**Apresentação da Delegação Brasileira sobre a
Revisão da Resolução GMC nº 73/97 – Aditivos
em produtos cárneos**

23 de agosto de 2010

PROPOSTA

- Parte I: Revisão do sistema de categorização baseado nas normas CODEX ALIMENTARIUS: objetivo é facilitar o trabalho de atribuição dos aditivos e suas funções.
- Parte II: estabelecimento das respectivas funções e o estabelecimento de limites máximos.

Sistema de categorização de produtos cárneos proposto pelo Brasil

Codex Alimentarius (GSFA, versão 2009)	Mercosul (GMC 73/1997)
08.0 Meat and meat products, including poultry and game	8. Carnes e produtos cárneos 8.1 Carne 8.2 Produtos cárneos 8.2.1 Industrializados
08.1 Fresh meat, poultry, and game	8.1.1 Carnes frescas
08.1.1 Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts	
08.1.2 Fresh meat, poultry and game, comminuted	
08.2 Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	8.2 Produtos cárneos
08.2.1 Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	8.2.1 Industrializados 8.2.2 Produtos salgados
08.2.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	8.2.1.1 Produtos frescais embutidos ou não embutidos 8.2.2.1 Produtos salgados crus
08.2.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	8.2.1.2 Produtos secos, curados e/ou maturados embutidos ou não 8.2.2.1 Produtos salgados crus
08.2.1.3 Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	---
08.2.2 Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não 8.2.2.2 Produtos salgados cozidos 8.3 Conservas e semiconservas de origem animal 8.3.1 Conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas (<i>quando tratadas termicamente</i>)
08.2.3 Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts	8.1.2 Carnes congeladas

08.3 Processed comminuted meat, poultry, and game products	8.2 Produtos cárneos
08.3.1 Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	8.2.1 Industrializados 8.2.2 Produtos salgados
08.3.1.1 Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	8.2.1.1 Produtos frescos embutidos ou não embutidos 8.2.2.1 Produtos salgados crus
08.3.1.2 Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	8.2.1.2 Produtos secos, curados e/ou maturados embutidos ou não 8.2.2.1 Produtos salgados crus
08.3.1.3 Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	---
08.3.2 Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não 8.2.2.2 Produtos salgados cozidos 8.3 Conservas e semiconservas de origem animal 8.3.1 Conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas (<i>quando tratadas termicamente</i>)
08.3.3 Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	8.1.2 Carnes congeladas
08.4 Edible casings (e.g., sausage casings)	---

POSSÍVEIS IMPLICAÇÕES

Categorias MERCOSUL	Categorias Propostas pelo Brasil com base no CODEX	Quais as possíveis implicações
8.1 Carnes frescas	8.1 Carnes frescas refrigeradas ou congeladas	Não haveria implicação nenhuma, tendo em vista que esta categoria não leva aditivos.
8.2 Produtos cárneos	8.2 Produtos cárneos processados obtidos a partir de peças inteiras ou cortes 8.3 Produtos cárneos processados obtidos a partir de carne moída/cominuída	De acordo com o CODEX ALIMENTARIUS, dividimos em duas sub-categorias levando em consideração o processo de produção do produto, tecnologia da carne.
8.2.1 Industrializados	8.2.1 Produtos cárneos processados não tratados termicamente obtidos a partir de peças inteiras ou cortes 8.3.1 Produtos cárneos processados não tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída	Neste caso, dividimos em produtos tratados termicamente, e não tratados termicamente levando em consideração o risco sanitário do produto, podendo atribuir de forma racional os aditivos e suas funções, pertinentes às categorias de carne.
8.2.1.1. Produtos frescos embutidos ou não	8.3.1.1 Produtos cárneos curados (incluindo salgados), não tratados termicamente, obtidos a partir de carne moída/cominuída 8.2.1.1 Produtos cárneos curados (incluindo salgados), não tratados termicamente, obtidos a partir de peças inteiras ou cortes 8.2.1.3 Produtos cárneos condimentados/temperados e ou recheados, não tratados termicamente, obtidos a partir de peças inteiras ou cortes	Esta categoria foi subdividida em três novas categorias, levando em consideração o processo de produção do produto, tecnologia da carne e o risco sanitário do produto. Desta forma, podemos atribuir de forma racional os aditivos e suas funções pertinentes às categorias de carne. Além disso, o Brasil criou a sub-categorias 8.2.1.3, no sentido de enquadrar àqueles produtos com dificuldade de categorização. Ex: frango temperado, produtos cárneos marinados em geral.

<p>8.2.1.2. Produtos secos curados e/ou maturados embutidos ou não</p>	<p>8.2.1.2 Produtos cárneos curados (incluindo salgados) e desidratados, não tratados termicamente obtidos a partir de peças inteiras ou cortes</p> <p>8.3.1.2 Produtos cárneos curados (incluindo salgados) e desidratados, não tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p> <p>8.3.1.3 Produtos cárneos fermentados não tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p>	<p>Esta categoria foi subdividida em três novas categorias, levando em consideração o processo de produção, tecnologia da carne e o risco sanitário do produto. Desta forma, podemos atribuir de forma racional os aditivos e suas funções pertinentes às categorias de carne. Além disso, o Brasil criou a sub-categorias 8.3.1.3, no sentido de enquadrar para atender os produtos cárneos que tem como obstáculo para suprimir/eliminar o risco de microrganismo patógeno, o processo de fermentação.</p>
<p>8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não</p>	<p>8.2.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente, obtidos a partir de peças inteiras ou cortes</p> <p>8.3.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p>	<p>Nesta categoria enquadram-se todos os produtos termicamente processados. Não existe uma subdivisão dentro desta categoria, mas, se houver necessidade creio que podemos enquadrar os produtos da seguinte maneira:</p> <p>Cozidos Pasteurizados Esterilizados</p> <p>De qualquer forma, em se tratando de atribuição de aditivos cárneos, estas subdivisões são desnecessárias, podendo haver a inclusão de alguns aditivos diferenciados através de NOTAS.</p>

8.2.2 Produtos salgados		
8.2.2.1 Produtos salgados crus	<p>8.2.1.2 Produtos cárneos curados (incluindo salgados) e desidratados, não tratados termicamente obtidos a partir de peças inteiras ou cortes</p> <p>8.3.1.2 Produtos cárneos curados (incluindo salgados) e desidratados, não tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p> <p>8.3.1.3 Produtos cárneos fermentados não tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p>	<p>Esta categoria foi subdividida em três novas categorias, levando em consideração o processo de produção, tecnologia da carne e o risco sanitário do produto. Desta forma, podemos atribuir de forma racional os aditivos e suas funções pertinentes às categorias de carne. Além disso, o Brasil criou a sub-categorias 8.3.1.3, no sentido de enquadrar para atender os produtos cárneos que tem como obstáculo para suprimir/eliminar o risco de microrganismo patógeno, o processo de fermentação.</p>
8.2.2.2 Produtos salgados cozidos	<p>8.2.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente, obtidos a partir de peças inteiras ou cortes</p> <p>8.3.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p>	<p>Nesta categoria enquadram-se todos os produtos termicamente processados. Não existe uma subdivisão dentro desta categoria, mas, se houver necessidade creio que podemos enquadrar os produtos da seguinte maneira:</p> <p>Cozidos Pasteurizados Esterilizados</p> <p>De qualquer forma, em se tratando de atribuição de aditivos cárneos, estas subdivisões são desnecessárias, podendo haver a inclusão de alguns aditivos diferenciados através de NOTAS.</p>

8.3 Conservas e semiconservas de origem animal		
8.3.1. Conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas	<p>8.2.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente, obtidos a partir de peças inteiras ou cortes</p> <p>8.3.2 Produtos cárneos processados tratados termicamente obtidos a partir de carne moída/cominuída</p>	<p>Nesta categoria enquadram-se todos os produtos termicamente processados. Não existe uma subdivisão dentro desta categoria, mas, se houver necessidade creio que podemos enquadrar os produtos da seguinte maneira:</p> <p>Cozidos Pasteurizados Esterilizados</p> <p>De qualquer forma, em se tratando de atribuição de aditivos cárneos, estas subdivisões são desnecessárias, podendo haver a inclusão de alguns aditivos diferenciados através de NOTAS.</p>
Não existente	8.4 Outros produtos cárneos não tratados termicamente excluídos das demais categorias	<p>Esta categoria foi criada para atender aqueles produtos que não se enquadram dentro do processo de produção e tecnologia de carne das demais categorias. No CODEX ela é representada pela categoria “<i>Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products</i>” e “<i>Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts</i>”</p>
Não existente	8.5 ENVOLTÓRIOS COMESTÍVEIS	<p>Considerando que envoltórios naturais ou artificiais são produtos comestíveis e que podem conter aditivos, é importante que também se estabeleçam aditivos.</p>