

Padronização e nomenclatura dos cortes cárneos

Pedro Eduardo de Felício *

YUKIO SUGAHARA / PROJETO TAB-57



Medição do pH da carne, após o resfriamento; Frigorífico Minerva, Barretos, SP, 2003

Padronizar o modo de cortar e a nomenclatura empregada na designação dos cortes da carne bovina sempre foi uma questão relevante, pois torna mais objetiva a comunicação da indústria e do comércio com clientes e consumidores, nos mercados domésticos dos países e no internacional. O Brasil utiliza um método para desossar e cortar a carne considerado, pelos conhecedores do assunto, como avançado (Figura 1). Ele permite comercializar grupamentos musculares, até certo ponto, individualizados. Tal método é semelhante, nessa concepção de *muscle boning* (desossa por músculo), aos solicitados por importadores fora da zona de influência norte-americana, país em que a carne é cortada com osso.

A vantagem do nosso método, que envolve a retirada total dos ossos, é que, na medida em que os matadouros-frigoríficos passam a desossar, aumentam os volumes produzidos de ossos, retalhos e aparas de gordura na indústria, reduzindo o desperdício no comércio, nas cozinhas industriais e nos domicílios. Além disso, como cada grupamento muscular tem características particulares que determinam sua melhor utilização culinária, o tipo de desossa aqui empregado é fator positivo para o consumidor.

No Brasil, apesar de coexistirem inúmeras variações nos cortes e nos nomes que os designam, a matéria foi objeto da Portaria n. 5, de 8 de novembro de 1988,

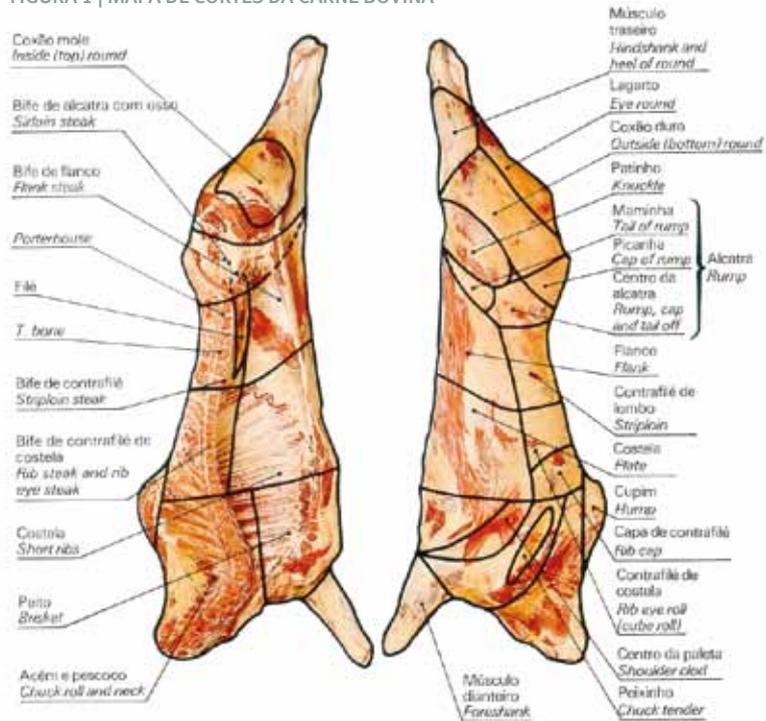
da Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura. Publicada sob o título *Padronização de cortes de carne bovina* (Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária, 1990), inicialmente oferece definições e ilustrações gráficas para carcaça, meia-carcaça e quartos traseiro e dianteiro. Em seguida, descreve cada um dos cortes comerciais, em termos de seus limites físicos, suas bases ósseas, seus componentes musculares e gânglios linfáticos. Em 2003, a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes Industrializadas (Abiec), com o apoio do MAPA e da Agência de Promoção de Exportações (Apex), publicou o *Catálogo brasileiro de cortes bovinos*, baseado na referida Portaria n. 5, porém, bastante ampliado e ilustrado com fotografias dos cortes, miudezas e manufaturas de carne bovina.

A importante inovação desse Catálogo, além do glossário internacional com a correspondência dos nomes em sete idiomas, é a apresentação de um novo sistema de codificação alfanumérica de fácil compreensão, que poderá ser muito útil à indústria no mercado interno, e até mesmo no externo, com uma letra (A = com osso; B = sem osso), seguida de quatro dígitos, como nos exemplos seguintes. Exemplos do código Abiec: B1111 – onde B = corte sem osso; 1 = quarto traseiro; 1 = traseiro serrote; 11 = filé mignon (Figura 2); B1112 – tudo como em (a), até o segundo dígito numérico, e então 12 = contrafilé com cordão e com aba (Figura 3). Esses códigos podem ser acrescidos de um dígito, depois de um ponto, para indicar preparações conforme especificações do cliente. Assim, o mesmo código do exemplo (a) torna-se B1111.1 para indicar filé mignon sem cordão, B1111.2 para miolo do filé mignon e B1111.3 para cordão do filé mignon; e o do exemplo (b), onde B1112.2 é o contrafilé sem cordão e sem aba, e B1112.4 é o mesmo corte, porém sem gordura – carne vermelha (Figura 4).

TIPIFICAÇÃO DOS CORTES

A novidade, em matéria de padrões de

FIGURA 1 | MAPA DE CORTES DA CARNE BOVINA



qualidade da carne bovina, surgiu na Austrália, a partir de 1996, com o início dos estudos que resultaram no Meat Standards of Australia (MSA), ou seja, padrões de carne da Austrália, que é hoje um programa do Meat and Livestock Australia (MLA), executado em termos de treinamento e auditoria pela Aus-Meat Ltd. Nas palavras dos idealizadores do método, “o MSA tem potencial para revolucionar a comercialização da carne, porque, diferentemente de outros sistemas descritivos, prevê acuradamente a qualidade organoléptica de cada corte de carne” (MSA, 2000). Os pontos-chave do MSA são: eliminar a necessidade de conhecimentos sobre carne por parte do consumidor; usar rótulos que orientem sobre o método correto de cocção para cada peça de carne e garantir que o resultado será satisfatório; satisfazer à necessidade do consumidor em três níveis de qualidade, isto é, três estrelas (maciez garantida), quatro estrelas (maciez premium) ou cinco estrelas (maciez supreme) (Figura 5); envolver todos os setores da cadeia produtiva da carne e

fornecer retorno das informações sobre qualidade aos pecuaristas e às empresas frigoríficas.

Os cortes são tipificados, ou seja, ordenados de três a cinco, a partir de informações coletadas quando o gado é desembarcado na indústria – composição genética, ou seja, participação de *Bos indicus* e *Bos taurus* no genótipo; quando é abatido – peso da carcaça, uso ou não de estimulação elétrica; quando as carcaças são avaliadas, após o resfriamento – maturidade óssea, espessura de gordura, teor de mármore, pendura pela pelve ou convencional; e na rotulagem dos cortes, após a desossa e embalagem individual – exigência de maturação por tempo mínimo de uma semana, sendo que a possibilidade de ser vendida em duas ou três semanas pode mudar o número de estrelas de três para quatro, ou de quatro para cinco, conforme o corte e o método de cocção a ser empregado, informa o MSA (2003).

Em maio de 2001, a UN/ECE, comissão econômica para a Europa, órgão das Nações Unidas, anunciou a conclusão de um

projeto que teve por objetivo a criação de uma linguagem internacional para a carne bovina. Trata-se de um sistema de padronização, nomenclatura e numeração de atributos desenvolvido por especialistas dos principais países produtores de carne do mundo que visa a facilitar o comércio internacional, permitindo superar as dificuldades de comunicação técnica entre compradores e vendedores (Felício, 2001). A proposta tem o objetivo de fazer com que as especificações dos clientes venham a ser transmitidas por meio de mensagens eletrônicas padronizadas e as embalagens identificadas com um código de barras, que pode estar associado à rastreabilidade individual ou por lote. A especificação completa resulta em uma seqüência de 20 dígitos numéricos, 17 dos quais identificam a espécie animal, o corte primário ou comercial, a categoria de sexo/maturidade, o tipo de alimentação, a certificação e a rastreabilidade, o tipo de abate, o processo pós-abate, a espessura de gordura, o grau de marmore – gordura intramuscular, a cor da carne e da gordura, a conservação pelo frio, a faixa de peso e o tipo de embalagem, e três dígitos constituem reserva técnica.

A seqüência é então convertida em código de barras padrão internacional EAN/UCC-I28, um sistema logístico que permite identificar dados e controlar a rastreabilidade do produto, como números de lote, datas, números de série e outros.

Para dar um exemplo, tome-se o caso de um cliente que queira comprar picanha – item n. 2091 na linguagem UN/ECE – do Uruguai, por exemplo, que foi o primeiro país da América Latina a adotar o sistema UN/ECE para exportação de carne (Uruguay, 2004). A especificação diz que a picanha deve ser de novilho criado extensivamente, em uma fazenda que participe de um sistema de rastreabilidade; o abate deve ser feito pelo método convencional e o processamento pós-abate – estimulação, pendura, resfriamento controlado etc. – será especificado pelo comprador; a gordura externa da picanha não deve ultrapassar 13 mm

de espessura e o marmore – gordura entremeadada da carcaça de origem – deve ser o n. 1 da palheta do Aus-Meat; a cor da carne e da gordura não é especificada; a carne deve ser resfriada e a variação de peso especificada; a carne deve ser embalada a vácuo.

Na Figura 6, é apresentada a foto e a descrição do corte *Rump Cap* ou Picanha 2091. Na Figura 7 é mostrado o código de barras do tipo EAN/UCC-I28, que corresponde à especificação do cliente que irá adquirir picanha, e na Tabela I está o detalhamento do que foi codificado,

após o indicador de aplicação 7002, que é reservado pela EAN/UCC para o código UN/ECE.

Essa linguagem é explicada em detalhes em três manuais, intitulados *General requirements* (Requisitos gerais), *Bovine specific requirements* (Requisitos específicos para carne bovina) e *Bovine carcass & cuts descriptions* (Descrição da carcaça bovina e cortes), cujos direitos de publicação e venda da primeira edição foram cedidos ao Aus-Meat Ltd., que arcou com os custos de impressão. As empresas cadastradas na UN/ECE – Divisão

FIGURA 2 | FILÉ MIGNON (ITEM B1111)



FIGURA 3 | CONTRAFILÉ COM CORDÃO E ABA (ITEM B1112)



FIGURA 4 | CONTRAFILÉ SEM CORDÃO, ABA E GORDURA – CARNE VERMELHA (ITEM B1112.4)



Fotos Acervo Abiec

FIGURA 5 | SELO DE QUALIDADE MSA, QUE GARANTE A MACIEZ DA CARNE



FIGURA 6 | FOTO E DESCRIÇÃO DO CORTE PICANHA 2091, CONFORME O UN/ECE STANDARD SECTION 3 (2001)



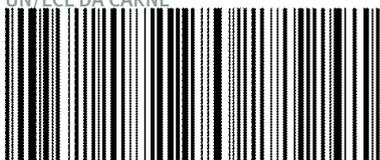
PICANHA 2091 – A picanha é preparada da alcatra (item nº 2090) pela remoção da porção pélvica do m. Gluteobiceps acompanhando a linha de corte desta.

Pontos que requerem especificação

- Remoção de gordura;

- Remoção de membrana prateada.

FIGURA 7 | CÓDIGO DE BARRAS EAN/UCC-128. O NÚMERO 7002 ENTRE PARÊNTESES É O INDICADOR DE APLICAÇÃO PARA O CÓDIGO UN/ECE DA CARNE



(7002) 12091323116200115000

FIGURA 8 | LOGOMARCA DAS NAÇÕES UNIDAS, QUE PODERÁ SER UTILIZADA, CONFORME O SISTEMA UN/ECE, NAS EMBALAGENS DE CARNE PARA EXPORTAÇÃO



TABELA 1. DETALHAMENTO DO CÓDIGO UN/ECE, APRESENTADO NA FIGURA 7

ESPECIFICAÇÕES	CÓDIGO	SIGNIFICADO
Espécie	1	Bovina
Corte carne	2091	Picanha
Categoria (sexo-maturidade)	3	Novilho
Sistema de alimentação	2	Extensivo
Certificação	3	Identificação animal
Sistema de abate	1	Tradicional
Processamento pós-abate	1	Especificado
Gordura externa	6	Máximo 13 mm
Marmoreado	2	Aus-Meat n.1
Cor (carne/gordura)	00	Não especificado
Refrigeração	1	Resfriado
Variação de peso	1	Especificado
Embalagem	5	A vácuo
Reserva técnica	000	000

Fonte: UN/ECE, Standard for bovine carcass...and cuts, section 2, 2001

de Comércio para importar ou exportar carne bovina utilizando a linguagem UN/ECE serão autorizadas a estampar a logomarca das Nações Unidas (Figura 8) nas embalagens dos cortes carnes.

A título de esclarecimento, a ECE, comissão econômica para a Europa, é uma das cinco comissões regionais do Conselho Econômico e Social das Nações Unidas. Ela foi criada em 1947 e tem hoje a participação de 55 países, basicamente da América do Norte e Europa. O objetivo inicial dessa comissão, na fase pós-guerra, foi promover a cooperação entre os países-membros, principalmente nas questões relacionadas a padrões de qualidade e especificações de produtos. Modernamente, todos os países-membros das Nações Unidas são incentivados a participar (Felício, 2001). 

* **Pedro Eduardo de Felício** é professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) (efelicio@fea.unicamp.br).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIEC. *Catálogo brasileiro de cortes bovinos*. São Paulo: Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes Industrializadas, 2003. 141 p.

SECRETARIA NACIONAL DE DEFESA AGROPE-

CUÁRIA. *Padronização de cortes de carne bovina*. Brasília: Ministério da Agricultura, 1990. 97 p.

FELÍCIO, P. E. de. Padrões internacionais de carne bovina para exportação. In: ENCONTRO NACIONAL DO BOI VERDE, 3., 2001. A pecuária sustentável. Anais... Uberlândia: Sindicato Rural, 2001. p. 65-81.

MSA. *Value adding – Muscle seaming and cooking methods*. North Sydney: Meat and Livestock Australia, 2003. 36 p.

MSA. *What is MSA? Tips & tools. Meat Standards Australia: MSA01*. North Sydney: Meat and Livestock Australia, Brasil. 2000. 2 p.

UNITED NATIONS. UN/ECE. *Standard for bovine carcass and cuts: Section 2 – Bovine specific requirements*. Brisbane: Aus-Meat Limited, 2001. 8 p.

UNITED NATIONS. UN/ECE. *Standard: Section 3 – Bovine carcass and cuts descriptions*. Brisbane: Aus-Meat Limited, 2001. 48 p.

URUGUAY. *Manual de carnes bovina y ovina*. Montevideo: Instituto Nacional de Carnes, 2004. 110 p.