

CAPÍTULO 2

CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

Nota

1. O presente Capítulo não compreende:
 - a) No que diz respeito às posições 0201 a 0208 e 0210, os produtos impróprios para alimentação humana;
 - b) Os insetos comestíveis, não vivos (posição 0410);
 - c) As tripas, bexigas e estômagos, de animais (posição 0504), nem o sangue animal (posições 0511 ou 3002);
 - d) As gorduras animais, exceto os produtos da posição 0209 (Capítulo 15).

Notas complementares

1. A. Considera-se como:

- a) *"Carcaça da espécie bovina", na aceção das subposições 0201 10 e 0202 10 00, o corpo inteiro do animal abatido, tal como se apresenta depois das operações de sangria, evisceração e esfolagem, com ou sem cabeça, com ou sem pés ou com ou sem outras miudezas não separadas. Quando as carcaças se apresentam sem cabeça, esta deve encontrar-se separada da carcaça ao nível da articulação atloido-occipital. Quando se apresentem sem pés, estes devem estar seccionados ao nível das articulações carpo-metacárpicas ou tarso-metatarsais; deve considerar-se como carcaça a parte anterior da carcaça com todos os ossos, cachaço e pá, mas com mais de dez pares de costelas;*
- b) *"Meia-carcaça da espécie bovina", na aceção das subposições 0201 10 e 0202 10 00, o produto obtido por separação da carcaça inteira segundo um plano de simetria que passa pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sacral e pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-púbica; considera-se como meia-carcaça a parte anterior da meia-carcaça com todos os ossos, cachaço e pá, mas com mais de dez costelas;*
- c) *"Quarto compensado", na aceção das subposições 0201 20 20 e 0202 20 10, o conjunto constituído:*
 - *quer pelos quartos dianteiros com todos os ossos, o cachaço e a pá, com dez costelas e pelos quartos traseiros com todos os ossos, a coxa e o lombo, com três costelas,*
 - *quer pelos quartos dianteiros com todos os ossos, o cachaço e a pá, com cinco costelas, a aba descarregada contígua e pelos quartos traseiros com todos os ossos, a coxa e o lombo, com oito costelas.*

Os quartos dianteiros e os quartos traseiros, que constituem os quartos compensados, devem ser presentes à alfândega simultaneamente e em número igual, devendo o peso total dos quartos dianteiros ser igual ao

dos quartos traseiros; todavia, é permitida uma diferença entre os pesos das duas partes da remessa, desde que essa diferença não seja superior a 5 % do peso da parte mais pesada (quartos dianteiros ou quartos traseiros);

- d) "Quarto dianteiro não separado", na aceção das subposições 0201 20 30 e 0202 20 30, a parte anterior da carcaça com todos os ossos, o cachaço e as pás, com um mínimo de quatro e um máximo de dez pares de costelas (os quatro primeiros pares devem ser inteiros, podendo os outros apresentar-se cortados), com ou sem aba descarregada;*
- e) "Quarto dianteiro separado", na aceção das subposições 0201 20 30 e 0202 20 30, a parte anterior da meia-carcaça com todos os ossos, o cachaço e a pá, com um mínimo de quatro e um máximo de dez costelas (as quatro primeiras costelas devem ser inteiras, podendo as outras apresentar-se cortadas), com ou sem aba descarregada;*
- f) "Quarto traseiro não separado", na aceção das subposições 0201 20 50 e 0202 20 50, a parte posterior da carcaça com todos os ossos, as coxas e os lombos, com um mínimo de três pares de costelas, inteiras ou cortadas, com ou sem jarretes e com ou sem aba descarregada;*
- g) "Quarto traseiro separado", na aceção das subposições 0201 20 50 e 0202 20 50, a parte posterior da meia-carcaça com todos os ossos, a coxa e o lombo, com um mínimo de três costelas inteiras ou cortadas, com ou sem jarrete e com ou sem aba descarregada;*
- h) 1. "Cortes de quartos dianteiros", denominados australianos, na aceção da subposição 0202 30 50, as partes dorsais do quarto dianteiro, compreendendo a parte superior da pá, obtidos a partir de um quarto dianteiro com um mínimo de quatro e um máximo de dez costelas por meio de um corte retilíneo, segundo um plano que passe pelo ponto de junção da primeira costela com o primeiro segmento do osso do peito e no ponto de incidência do diafragma sobre a décima costela;*
 - 2. "Corte do peito", denominado australiano, na aceção da subposição 0202 30 50, a parte inferior do quarto dianteiro com a ponta do peito, o meio do peito e a cartilagem.*

B. Os produtos referidos na Nota complementar 1 A a) a g) podem ser apresentados com ou sem coluna vertebral.

C. Para a determinação do número de costelas inteiras ou cortadas referidas na Nota complementar 1 A, só são tidas em consideração as costelas inteiras ou cortadas, ligadas à coluna vertebral. Nos casos onde a coluna vertebral foi retirada, só as costelas inteiras ou cortadas, que anteriormente estavam ligadas à coluna vertebral devem ser tidas em consideração.

2. A. Consideram-se como:

- a) "Carcaças inteiras ou meias-carcaças", na aceção das subposições 0203 11 10 e 0203 21 10, os porcos abatidos, sob a forma de carcaças de animais da espécie suína doméstica, sangrados e eviscerados a que se tenham tirado as cerdas e unhas. As meias-carcaças obtêm-se por corte da carcaça inteira passando por cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sagrada e pelo ou ao longo do esterno e da sínfise ísquio-púbica. As carcaças ou meias-carcaças podem apresentar-se com ou sem cabeça, com ou sem a parte do pescoço, chamada "faceira baixa", os pés, a banha, rins, cauda ou diafragma. As meias-carcaças podem apresentar-se com ou sem espinal medula, mioleira e língua. As*

carcaças inteiras e meias-carcaças de porcas podem apresentar-se com ou sem mamilos;

- b) "Perna", na aceção das subposições 0203 12 11, 0203 22 11, 0210 11 11 e 0210 11 31, a parte posterior (caudal) da meia-carcaça, com os ossos, com ou sem pé, pernil, courato ou toucinho.

A perna está separada do resto da meia-carcaça de modo a incluir no máximo a última vértebra lombar;

- c) "Parte dianteira", na aceção das subposições 0203 19 11, 0203 29 11, 0210 19 30 e 0210 19 60, a parte anterior (cranial) e a meia-carcaça sem a cabeça, com ou sem a parte do pescoço denominado "faceira baixa", compreendendo os ossos, com ou sem o pé, a pá (canela), o coiro ou o toucinho.

A parte dianteira é separada do resto da meia-carcaça de modo a incluir no máximo a quinta vértebra dorsal.

A parte superior (dorsal) da parte dianteira (espinhaço), mesmo com a escápula e músculos aferentes, é considerada como pedaço de lombo, desde que separada da parte inferior (ventral) da parte dianteira por um corte localizado, no máximo, imediatamente abaixo da coluna vertebral;

- d) "Pá", na aceção das subposições 0203 12 19, 0203 22 19, 0210 11 19 e 0210 11 39, a parte inferior da parte dianteira, mesmo com a escápula e músculos aferentes, com ossos, com ou sem pé, pernil, courato ou toucinho.

A escápula com os músculos aferentes, apresentada isoladamente, considera-se como pedaço da pá, nesta subposição;

- e) "Lombo", na aceção das subposições 0203 19 13, 0203 29 13, 0210 19 40 e 0210 19 70, a parte superior da meia-carcaça, desde a primeira vértebra cervical até às vértebras caudais, com ossos, com ou sem lombinho, escápula, courato ou toucinho.

O lombo está separado da parte inferior da meia-carcaça por um corte localizado imediatamente abaixo da coluna vertebral;

- f) "Barriga", na aceção das subposições 0203 19 15, 0203 29 15, 0210 12 11 e 0210 12 19, a parte inferior da meia-carcaça, denominada "entremeada", situada entre a perna e a pá, com ou sem ossos, mas com courato e toucinho;

- g) "Meia-carcaça bacon", na aceção da subposição 0210 19 10, a meia-carcaça de porco que se apresente sem cabeça, faceira, goela, pés, rabo, banhas, rim, lombinho, escápula, esterno, coluna vertebral, osso ilíaco e diafragma;

- h) "Três quartos dianteiros", na aceção da subposição 0210 19 10, a meia-carcaça bacon sem perna, desossada ou não;

- ij) "Três quartos traseiros", na aceção da subposição 0210 19 20, a meia-carcaça bacon sem parte dianteira, desossada ou não;

- k) "Vão", na aceção da subposição 0210 19 20, a meia-carcaça bacon sem perna nem parte dianteira, desossada ou não.

A subposição inclui igualmente os pedaços do "vão" que contenha lombo e peito nas proporções naturais dos "vãos" inteiros.

- B. Os pedaços provenientes dos cortes referidos na Nota complementar 2 A f) só se classificam pelas mesmas subposições se contiverem o courato e o toucinho.

Se as peças classificadas nas subposições 0210 11 11, 0210 11 19, 0210 11 31, 0210 11 39, 0210 19 30 e 0210 19 60 forem obtidas a partir de meias-carcaças bacon, às quais já se retiraram os ossos indicados na Nota complementar 2 A g), o corte deverá seguir os mesmos planos definidos respetivamente na Nota complementar 2 A b), c) e d); em qualquer caso, estas peças ou os seus pedaços devem conter ossos.

- C. Incluem-se nomeadamente nas subposições 0206 49 00 e 0210 99 49 as cabeças ou metades de cabeças de porcos domésticos, com ou sem mioleira, faceira ou língua, compreendendo os seus pedaços.

A cabeça está separada do resto da meia-carcaça:

- *por um corte retilíneo paralelo ao crânio, ou*
- *por um corte paralelo ao crânio até ao nível dos olhos e a seguir inclinado até à frente da cabeça, de modo a que a "faceira baixa" continue ligada à meia-carcaça.*

Consideram-se como "pedaços de cabeça", entre outras, a faceira, a focinheira, as orelhas e a carne aderente à cabeça, nomeadamente, a carne da parte posterior do crânio. Todavia, a carne sem osso, apresentada isoladamente e pertencente à parte dianteira (compreendendo o pescoço, parte da pá, a "faceira baixa" apresentada sozinha ou em conjunto com o pescoço, parte da pá) classifica-se nas subposições 0203 19 55, 0203 29 55, 0210 19 50 ou 0210 19 81, conforme o caso.

- D. Considera-se como "toucinho", na aceção das subposições 0209 10 11 e 0209 10 19, o tecido adiposo subjacente ao courato e a ele ligado, qualquer que seja a parte do porco donde provenha; em qualquer caso, o peso do tecido adiposo deve ser superior ao peso do courato.

Estas subposições incluem igualmente o toucinho a que se retirou o courato.

- E. Consideram-se como "secos ou fumados", na aceção das subposições 0210 11 31, 0210 11 39, 0210 12 19 e 0210 19 60 a 0210 19 89, os produtos em que a relação água-proteína (teor em azoto $\times 6,25$) na carne é inferior ou igual a 2,8. O teor em azoto deve ser determinado pelo método ISO 937-1978.

3. A. Considera-se como:

a) "Carcaça", na aceção das subposições 0204 10, 0204 21, 0204 30, 0204 41, 0204 50 11 e 0204 50 51, o corpo inteiro do animal abatido, tal como se apresenta depois das operações de sangria, evisceração e esfolagem, com ou sem cabeça, com ou sem pés e com ou sem outras miudezas não separadas. Quando as carcaças se apresentem sem a cabeça, esta deve ter sido separada da carcaça ao nível da articulação atlóido-occipital. Quando se apresentem sem os pés, estes devem ter sido seccionados ao nível das articulações carpo-metacarpicas ou tarso-metatarsicas;

b) "Meia-carcaça", na aceção das subposições 0204 10, 0204 21, 0204 30, 0204 41, 0204 50 11 e 0204 50 51, o produto obtido por divisão da carcaça inteira segundo um plano de simetria que passe pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sacral e pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-púbica;

- c) "Cofre", na aceção das subposições 0204 22 10, 0204 42 10, 0204 50 13 e 0204 50 53, a parte anterior da carcaça, com ou sem o peito, com todos os ossos, pás, cachaço e costelas descobertas, cortada perpendicularmente à coluna vertebral e com um mínimo de cinco e um máximo de sete pares de costelas, inteiras ou cortadas;
- d) "Meio-cofre", na aceção das subposições 0204 22 10, 0204 42 10, 0204 50 13 e 0204 50 53, a parte anterior da meia-carcaça, com ou sem peito, com todos os ossos, pá, cachaço e costelas descobertas, cortada perpendicularmente à coluna vertebral e com um mínimo de cinco e um máximo de sete costelas, inteiras ou cortadas;
- e) "Lombo" e "sela", na aceção das subposições 0204 22 30, 0204 42 30, 0204 50 15 e 0204 50 55, a parte restante da carcaça depois de retirado o quarto traseiro não separado e o cofre, com ou sem rins; a sela, separada do lombo, deve ter um mínimo de cinco vértebras lombares; o lombo, separado da sela, deve ter um mínimo de cinco pares de costelas, inteiras ou cortadas;
- f) "Meio-lombo" e "meia-sela", na aceção das subposições 0204 22 30, 0204 42 30, 0204 50 15 e 0204 50 55, a parte restante da meia-carcaça depois de retirado o quarto traseiro separado e o meio-cofre, com ou sem rins; a meia-sela, separada do meio-lombo, deve ter um mínimo de cinco vértebras lombares; o meio-lombo, separado da meia-sela, deve ter um mínimo de cinco costelas, inteiras ou cortadas;
- g) "Quarto traseiro não separado", na aceção das subposições 0204 22 50, 0204 42 50, 0204 50 19 e 0204 50 59, a parte posterior da carcaça, com todos os ossos e massas musculares, cortada perpendicularmente à coluna vertebral ao nível da sexta vértebra lombar, ligeiramente abaixo do ílio ou ao nível da quarta vértebra sagrada, através do ílio, antes da sínfise ísquio-púbica;
- h) "Quarto traseiro separado", na aceção das subposições 0204 22 50, 0204 42 50, 0204 50 19 e 0204 50 59, a parte posterior da meia-carcaça, com todos os ossos e massas musculares, cortada perpendicularmente à coluna vertebral ao nível da sexta vértebra lombar, ligeiramente abaixo do ílio, ou ao nível da quarta vértebra sagrada, através do ílio, antes da sínfise ísquio-púbica.

B. Para a determinação do número de costelas, inteiras ou cortadas, mencionadas em 3 A, apenas se consideram as costelas, inteiras ou cortadas, ligadas à coluna vertebral.

4. Considera-se como:

- a) "Pedaços de aves, não desossados", na aceção das subposições 0207 13 20 a 0207 13 60, 0207 14 20 a 0207 14 60, 0207 26 20 a 0207 26 70, 0207 27 20 a 0207 27 70, 0207 44 21 a 0207 44 61, 0207 45 21 a 0207 45 61, 0207 54 21 a 0207 54 61, 0207 55 21 a 0207 55 61 e 0207 60 21 a 0207 60 61, os pedaços nelas referidos, com todos os ossos.

Os pedaços de aves referidos no primeiro parágrafo que tenham sido parcialmente desossados classificam-se nas subposições 0207 13 70, 0207 14 70, 0207 26 80, 0207 27 80, 0207 44 71, 0207 44 81, 0207 45 71, 0207 45 81, 0207 54 71, 0207 54 81, 0207 55 71, 0207 55 81 ou 0207 60 81;

- b) "Metades", na aceção das subposições 0207 13 20, 0207 14 20, 0207 26 20, 0207 27 20, 0207 44 21, 0207 45 21, 0207 54 21, 0207 55 21 e

0207 60 21, as metades de carcaças de aves, obtidas por um corte longitudinal segundo o plano definido pelo esterno e pela coluna vertebral;

- c) "Quartos", na aceção das subposições 0207 13 20, 0207 14 20, 0207 26 20, 0207 27 20, 0207 44 21, 0207 45 21, 0207 54 21, 0207 55 21 e 0207 60 21, os quartos anteriores ou posteriores, obtidos por um corte transversal de uma metade;*
 - d) "Asas inteiras mesmo sem a ponta", na aceção das subposições 0207 13 30, 0207 14 30, 0207 26 30, 0207 27 30, 0207 44 31, 0207 45 31, 0207 54 31, 0207 55 31 e 0207 60 31, os pedaços de aves constituídos pelo úmero, rádio e cúbito com a massa muscular envolvente. A extremidade, incluindo os ossos cárpicos, pode ter sido ou não retirada. Os cortes devem ser feitos nas articulações;*
 - e) "Peitos", na aceção das subposições 0207 13 50, 0207 14 50, 0207 26 50, 0207 27 50, 0207 44 51, 0207 45 51, 0207 54 51, 0207 55 51 e 0207 60 51, os pedaços de aves constituídos pelo esterno e costelas de ambos os lados com a massa muscular envolvente;*
 - f) "Pernas", na aceção das subposições 0207 13 60, 0207 14 60, 0207 44 61, 0207 45 61, 0207 54 61, 0207 55 61 e 0207 60 61, os pedaços de aves constituídos pelo fémur, tíbia e perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*
 - g) "Partes inferiores de pernas de perus ou de peruas", na aceção das subposições 0207 26 60 e 0207 27 60, os pedaços de perus ou de peruas constituídos pela tíbia e perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*
 - h) "Pernas de perus ou de peruas, à exceção das partes inferiores", na aceção das subposições 0207 26 70 e 0207 27 70, pedaços de perus ou de peruas constituídos pelo fémur com a massa muscular envolvente ou pelo fémur, tíbia e perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;*
 - ij) Partes denominadas "paletós de pato ou de ganso", na aceção das subposições 0207 44 71, 0207 45 71, 0207 54 71 e 0207 55 71, os produtos constituídos por patos ou gansos depenados, completamente esvaziados, sem cabeça nem patas, e em que os ossos da carcaça (esterno, costelas, coluna vertebral e sacro) foram retirados, mas apresentando ainda os fémures, tíbias e úmeros.*
5. A taxa de direito aplicável às misturas incluídas no presente Capítulo é como segue:
- a) Quando um dos componentes representa pelo menos 90 %, em peso, da mistura, a taxa do direito aplicável ao conjunto é a do direito aplicável a esse componente;*
 - b) Nos outros casos, essa taxa é a do direito aplicável ao componente sujeito à imposição mais elevada.*
6. a) As carnes não cozidas e temperadas classificam-se no Capítulo 16. Consideram-se como "carnes temperadas", as carnes não cozidas cujo tempero se fez em profundidade ou em toda a superfície do produto e seja perceptível à vista desarmada ou perfeitamente perceptível ao gosto.
- b) Os produtos da posição 0210, a que foram adicionados temperos durante o seu fabrico, continuam a classificar-se nesta posição, desde que tal não altere a sua característica de produto da posição 0210.

7. *São consideradas como "salgadas ou em salmoura", na aceção das subposições 0210 11 a 0210 93, as carnes e miudezas comestíveis que foram objecto de um processo de salga com impregnação profunda homogénea em todas as suas partes, com um teor global, em peso, de sal igual ou superior a 1,2 %, desde que a salga seja a operação que garanta a conservação a longo prazo. São consideradas como "salgadas ou em salmoura", na aceção da subposição 0210 99, as carnes e miudezas comestíveis que foram objecto de um processo de salga com impregnação profunda homogénea em todas as suas partes, com um teor global, em peso, de sal igual ou superior a 1,2 %.*