

Agroindústria: abate e preparação de carne, padronização de cortes de carne bovina

Joaquim Santana Caixeta

Resumo

Objetiva-se definir os termos da área de abate e preparação de carne, na subárea da padronização de cortes de carne bovina. A escolha e a recolha dos termos visam à elaboração de um glossário com apresentação dos termos em ordem sistemática, em obediência a uma diagramação e ordenamento taxionômicos, a que se presta a "geografia" do boi.

Só uma metodologia socioterminológica, de inspiração etnográfica, na qual o pesquisador, como especialista em terminologia, deverá vivenciar suas observações e análises, dará possibilidades de real domínio dos termos e suas variações. A Padronização dos Cortes de Carne Bovina no Brasil, registrada em glossário, deverá trazer benefícios vários, como, entre outros, sua comercialização.

Palavras-chave

Terminologia; Padronização; Abate e preparação de carne

APRESENTAÇÃO

O trabalho procura definir, de maneira sistemática e exaustiva, os termos da subárea de padronização de cortes de carne bovina, pertencente à área de abate e preparação de carne, que é, por sua vez, subdivisão da macroárea da agroindústria.

Para tanto, tomou-se como base de pesquisa material bibliográfico elaborado por um grupo de trabalho, formado por técnicos, especialistas em tipificação de carcaça bovina, do atual Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), da Divisão de Controle do Comércio Internacional (DCI), do Ministério da Agricultura (MA), editado pelas, então, Secretaria de Defesa Agropecuária (SNAD), Secretaria de Inspeção de Produto Animal (Sipa) e Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (Dipac). O título *Padronização de Cortes de Carne Bovina* delimitou a abrangência do repertório constante desta pesquisa.

A boa acolhida do pessoal da DCI/Dipoa, na pessoa do doutor Pedrinho Antônio Tomasini, possibilitou-nos, além de assessoria técnica, o acesso a outros documentos escritos, como, por exemplo, apostila de Nomenclatura para Exportação de Cortes de Carne (NEC/MA) e material ilustrado de divulgação do frigorífico Gansepohl Fleisch (GF), recolhido quando da visita do grupo de trabalho àquela entidade industrial alemã, de grande utilidade para este trabalho.

Além dessa bibliografia especializada e específica da área objeto da pesquisa propriamente dita, outra, não menos importante e mais voltada para a formação do especialista em terminologia, foi de grande valia, com destaque para *Base Metodológica para Pesquisa em Socioterminologia – Termo e Variação* (BMPS,1995), de Enilde Faulstich, e *Notes de Cours* (NC,1995), de Jean-Claude Boulanger, além de material bibliográfico de consulta, distribuído no decorrer do Curso de Especialização em Lexicografia e Terminologia, subdivisão do Projeto Integrado para Implantação

de Terminologia Científica e Técnica no Brasil, da linha de pesquisa em Léxico e Terminologia do LIV/UnB.

A escolha e a recolha dos termos utilizados pelos técnicos especialistas em tipificação de carcaça bovina e constantes do livro *Padronização de Cortes de Carne Bovina* (PCCB,1990), que ora se procura sistematizar, por meio de definições dali retiradas e preservadas o mais fidedignamente possível, enseja a elaboração de um glossário, com a apresentação dos termos em ordem sistemática e arborescente.

Vale afirmar que a "geografia" do boi é facilmente mapeada e sua terminologia compreendida do consumidor comum. A ordenação taxionômica de suas partes é decorrência natural dessa possibilidade de contínuas subdivisões e ramificações, que vão da carcaça do animal à embalagem da carne e da meia-carcaça aos preparos culinários. Daí a apresentação dos termos vir em ordem sistemática, obedecendo a uma diagramação em árvore, e não alfabética como de uso mais corrente.

Procurou-se, também, seguir os procedimentos da pesquisa etnográfica, observando e descrevendo as variações dos termos, por meio de visitas a açougues e casas de carne de Brasília, dos interiores de Minas Gerais e de São Paulo, seguidas de entrevistas. Serviram os mesmos de experiência e ante-visão de que, na área de abate e preparação de carne, o campo é por demais amplo, e só mesmo uma participação direta e vivenciada por parte do especialista em terminologia lhe permitirá o domínio dos termos e suas variações.

O presente trabalho objetiva, ainda, fornecer informação técnica aos industriais, os grandes e pequenos comerciantes do setor de carnes, os técnicos e especialistas e até mesmo ao próprio consumidor comum, que "terá referências práticas para a fácil e rápida identificação dos cortes normalmente empregados".(PCCB, 1990:15)

A padronização dos cortes de carne bovina, dicionarizada, deverá trazer inúmeros benefícios, como normalização dos termos, uniformização de comportamentos de cortes, generalização de procedimentos comerciais, além de facilitar a nomenclatura aduaneira para fins de exportação e importação, transporte e estocagem. Mas certamente, com a presença das variantes dos termos, objeto da socioterminologia, ainda permanecerá, da carne, um sabor étnico-cultural de Brasil.

Para fins de demonstração, apresentam-se alguns termos do glossário constantes da figura 1. Assim sendo, serão registradas variantes e remissivas não definidas neste excerto. Para completar, ao final acrescenta-se uma lista incompleta do índice alfabético dos termos e equivalentes (tabela 1) e um modelo de ficha de terminologia.

Para melhor compreensão dos verbetes, segue uma lista de abreviações:

s. = substantivo

s.t. = sintagma

m. = masculino

f. = feminino

V. = ver

Var. top. = variação topoletal

Ing. = equivalente em inglês

Esp. = equivalente em espanhol

Fr. = equivalente em francês

carcaça. s.f. Animal bovino abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, glândula mamária (na fêmea), verga, exceto suas raízes, e testículos (no macho), a ser subdividido em meias carcaças. *A cabeça é separada da carcaça entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical, chamada de atlas.* PCCB,19. **V. meia-carcaça.** Ing. carcass; esp. res; fr. carcasse.

meia-carcaça. s.f. Corte longitudinal da carcaça que abrange a sínfise isquiopubiana, a coluna e o esterno, a ser subdividido em quartos dianteiros e traseiros. *Após a divisão em meias carcaças, retiram-se ainda os rins, gorduras perirrenal e inguinal, 'ferida-de-sangria', medula espinhal, diafragma e seus pilares.* PCCB,19. **V. quarto; quarto-dianteiro; quarto-traseiro.** Ing. side; esp. media res; fr. demi-carcasse.

quarto. s.m. Corte da meia-carcaça resultando na subdivisão em dianteiro e traseiro, por separação entre a quinta e a sexta costelas. *O quarto-dianteiro corresponde à porção anterior, chamada de cranial, da meia-carcaça e o quarto-traseiro à porção posterior, chamada de caudal.* PCCB,23. **V.meia-carcaça; quarto-dianteiro; quarto-traseiro.** Ing. quarter; esp. cuarto; fr. quartier.

quarto-dianteiro. s.m. PCCB. Corte da meia-carcaça, retirado o quarto-traseiro. PCCB,25. *O quarto-dianteiro é subdividido em grandes peças, que são a paleta e o dianteiro-sem-paleta.* PCCB,25. **V. meia-carcaça; quarto-traseiro.** Ing. forequarter; esp. cuarto delantero; fr. quartier avant ou avant de boeuf.

quarto-traseiro. s.m. Corte da meia-carcaça, retirado o quarto dianteiro. *O quarto traseiro é subdividido em traseiro-serrote e ponta-de-agulha.* PCCB, 51. **V. quarto; traseiro-serrote; ponta-de-agulha; quarto-dianteiro.** Ing. hindquarter ou hind; esp. cuarto trasero; fr. quartier arrière ou arrière.

paleta. s.f. Corte obtido por secção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam do dianteiro-sem-paleta. *A paleta é subdividida nos cortes pá e músculo-do-dianteiro.* Pccb, 28. **V. quarto-dianteiro; pá; músculo-do-dianteiro; dianteiro-sem-paleta.** Ing. shoulder; esp. carnaza de paleta; fr. paleron.

pá. s.f. Corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondentes, obtido da paleta por separação do músculo-do-dianteiro. *A pá se subdivide em outros cortes, que são a raquete, o peixinho e o coração-da-paleta.* Pccb,30. **V.paleta; raquete; peixinho; coração-da-palhetta; músculo-do-dianteiro.** Ing. shoulder; esp. paleta; fr. épaule.

raquete. s.f. PCCB. Corte constituído da massa muscular situada na porção posterior da espinha escapular, retirada da pá. PCCB,31. *A raquete é obtida pela separação, à faca e por arrancamento, do músculo inserido na fossa infra-espinhosa.* PCCB,31. **V. pá; peixinho; coração-da-paleta; ganhadora; sete; língua; segundo coió; paletinha.** Ing. shoulder; esp. paleta entera; fr. palette.

peixinho. s.m. *Var. top. coió, lagartinho-da-pá, lombinho, tatuzinho-da-paleta.* Corte constituído da massa muscular situada na porção anterior da espinha da escápula, chamada de fossa espinhosa, retirado da pá. *O peixinho é obtido pela separação, à faca e por arrancamento, do músculo inserido na fossa supra-espinhosa.* PCCB, 33. **V. pá; raquete; coração-da-paleta.** Ing. chuck tender; esp. chingolo; fr. jumeaux ou filet d'épaule.

coração-da-paleta. st.m. *Var. top. pá, cruz machado, carne-do-sete, posta-gorda, posta-da-paleta, patinho-do-sete, patinho-dianteiro, patinho-da-paleta, alcatra-dianteira.* *Var. lex. centro-da-paleta, miolo-da-paleta.* Corte consti-tuído da massa muscular separado do peixinho, da raquete e dos demais músculos da pá. *O coração-da-paleta é obtido pela separação, à faca, da massa muscular inserida na bolsa posterior da escápula, no úmero e extremidade da ulna, bem como de*

sua inserção com o corte músculo-do-dianteiro. PCCB,35. **V. pá; raquete; peixinho.** Ing. shoulder clod; esp. centro de carnaça da paleta; fr. boule de macreuse.

músculo-do-dianteiro. st.m. *Var. top. braço, mão-de-vaca.* Corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e a ulna, compreendidas entre o coração-da-paleta e o carpo, retirado da paleta. *O músculo-do-dianteiro é obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas no úmero, rádio, ulna e carpo.* PCCB,38. **V. paleta; pá.** Ing. foreleg ou shin; esp. brazuelo; fr. gîte de devant.

dianteiro-sem-paleta. st.m. Corte constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes ao quarto dianteiro, após a retirada da paleta. *O dianteiro-sem-paleta pode ser subdividido em outros cortes como pescoço, acém, costela-do-dianteiro, peito e cupim.* PCCB,40.

V. quarto-dianteiro; pescoço; acém; costela-do-dianteiro; peito; cupim; paleta.

Ficha de terminologia

1. Número: 11
2. Entrada: músculo-do-dianteiro
3. Categoria Gramatical: s.
4. Gênero: m.
5. Área: APC
- 5.1 Subárea: PCCB
6. Definição: corte constituído das massas musculares que envolvem o radio e a ulna, compreendidas entre o coração-da-paleta e o carpo, como subdivisão da paleta.
- 6.1. Fonte: Pccb/1990
7. Contexto: "O músculo-do-dianteiro é obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas no úmero, radio, ulna e carpo."
- 7.1 Fonte: Pccb/1990
8. Remissivas:
 - 8.1. Hiperônimo: paleta
 - 8.2. Hipônimo: pá
 - 8.3. Conceito conexo: pá
9. Variantes
 - 9.1 Gráfica
 - 9.1.1. Fonte
 - 9.2. Lexical
 - 9.2.1. Fonte
 - 9.3. Morfossintática
 - 9.3.1. Fonte
 - 9.4. Socioprofissional
 - 9.4.1. Fonte
 - 9.5. Topoletal: braço, mão-de-vaca
 - 9.5.1. Fonte: Pccb/1990
10. Equivalente
 - 10.1. Inglês: foreleg / shin

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

01. FAULSTICH, Enilde. *Base Metodológica para Pesquisa em Socioterminologia* (BMPS) – termo e variação. UnB/LIV, Brasília, Junho/95.
02. BOULANGER, Jean-Claude. *Lexicographie Générale – notes de cours* (LGNC). Société Dictionnel inc. Université Laval / UnB, Brasília.1995.
03. ELIA, Sílvio. *Sociolingüística*. Padrão Livaria Editora, Rio de Janeiro, 1987.

04. AUGER, Pierre. *Implantabilité et acceptabilité terminologiques: les aspects linguistiques d' une socioterminologie de la langue du travail* (introduction). Québec, Université Laval, ined.
05. BESSÉ, Bruno de. La définition terminologique, in *La définition*. Centre d'études du lexique, Larousse, Paris, 1990, p.252-261.
06. GAUDIN, François. *Socioterminologie: propos et propositions épistémologiques*, in *Le langage et l'homme*, vol. XXVIII N° 4-spécial Socioterminologie (décembre/1993), p. 247-257.
07. _____. *Socioterminologie: du signe au sens, construction d'un champ*. Meta, XXXVIII,2, Montréal, 1993, p.293-301.
08. ROUSSEAU, Louis-Jean. *Princípios metodológicos do trabalho terminológico*. Rede panlatina de terminologia; Office de la langue française, Québec, abril/95. Texto traduzido por Enilde Faulstich (UnB).

CORPUS DOCUMENTAL PARA COLETA DE TERMOS

01. *Padronização de cortes de carne bovina* (PCCB). Ministério da Agricultura (MA); Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária (Snad); Secretaria de Inspeção de Produto Animal (Sipa); Serviço de Inspeção Federal (SIF). Brasília, 1990, 98p. il.
02. *Nomenclatura para exportação* (NE) – cortes. Ministério da Agricultura (MA); Divisão do Controle do Comércio Internacional (DCI); Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) – Circular N° 065 da então Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (Dipac), de 07/07/87.
03. Frigorífico GAUSEPOHL FLEISH (GF). *Material publicitário ilustrado*. Dissen, Alemanha, 1985.
04. *Revista Nacional da Carne* (RNC). Mercado uruguaio de carnes: uma nova estrela no Mercosul. n° 219 – maio de 1995, pp. 48-55.
05. *Revista dos Criadores* (RC). Artigos diversos. Junho/95, pp. 11-14; Março/95, pp. 24-26.
06. JARDIM, Walter Ramos. *Curso de Bovinocultura*. 4ª ed., Instituto Campineiro de Ensino Agricultura, Campinas, 1973.

Agroindustry: slaughter and preparation of meat standardized cuts of beef

Abstract

This research attempts to define in a systematic and exhaustive manner the terms in the area of the standard preparation of beef. This is a macro area of agroindustry that, among others, is sub divided in the area of standardized cuts of beef. The choice and the filing of the terms aim at the elaboration of a glossary with the presentation of the terms in a systematic order, following a diagram and a taxonomic organization in relation to the body structure of the animal. Only a social terminological method of an ethnographic inspiration, where the researcher, as an expert in terminology should make her/his observations and analyses, will allow the real domain of these terms and their variations. The standardization of cuts of beef in Brazil, listed in a glossary should bring various benefits, including its own commercialization.

Key words

Terminology; Standardized cuts of beef; Slaughter and preparation of meat

Joaquim Santana Caixeta

Professor de Língua Francesa no Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução – LET/UnB.Cursa Especialização em Lexicografia e Terminologia, Pós-Graduação, Departamento de Lingüística, Línguas Clássicas e Vernácula – LIV/UnB