



CARNE CERTIFICADA RUBIA GALLEGA

Memorial descritivo

Versão 1 -20/09/2018

GMG IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA
EMPRESA DETENTORA DO PROGRAMA
CARNE CERTIFICADA DE RUBIA GALLEGA

GRUPO PÃO DE AÇÚCAR
EMPRESA DETENTORA DA COMERCIALIZAÇÃO
EXCLUSIVA DOS PRODUTOS PRODUZIDOS



PROTOCOLO DO PROGRAMA DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS PROVENIENTES DA RAÇA RUBIA GALLEGA

Capítulo I

Disposições Preliminares

Art. 1. O presente protocolo estabelece as regras e procedimentos que serão observados pelos participantes do programa para produção de carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, oriunda do cruzamento industrial entre a raça maternal Nelore e a raça paternal Rubia Gallega, segundo determinações veiculadas no Circular nº 11/2015 DPOA/SDA/MAPA que trata do registro de rótulos com indicação de raça e faz menção ao Decreto 7.623 de 22 de novembro de 2011 e Lei 12.097 de 24 de novembro de 2009 circular nº 11/2015 DPOA/SDA/MAPA.

Parágrafo Primeiro: A detentora deste protocolo é a empresa GMG Importação e Exportação Ltda, CNPJ: 04.143.473/0001-07, entidade de direito privado, localizada à Rua Gramadinho 357, Buri cep 18290-000 SP, e-mail: gmg@geneticaparatodos.com, empresa registrada no Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento do Brasil sob o no. SP 09977-5, que atua de forma exclusiva na comercialização do sêmen da raça Rubia Gallega no território brasileiro.

Art. 2. A detentora tem os direitos de utilização da Marca “Rubia Gallega” no território brasileiro, para todos os níveis e sub níveis que abrangem a denominação carne bovina, entre estas, a avaliação dos animais in vivo, a tipificação de carcaças durante o processo de abate e a avaliação qualitativa das carnes produzidas pelas explorações pecuárias participantes que integram o sistema de produção integrada de carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, para o comércio nacional. Também cuida da proteção de uso da expressão “Rubia Gallega”, para fins comerciais, inclusive por terceiros, somente quando devidamente conveniadas e/ou autorizadas pela detentora.

Art. 3. A detentora deste protocolo será responsável pela indicação dos:

- I. produtores rurais e suas respectivas explorações pecuárias de bovinos oriundos do cruzamento industrial entre a raça maternal nelore e a raça paternal “Rubia Gallega”, independente do sistema de criação;
- II. estabelecimentos com SIF de abate que processam esses animais, gerando produtos e subprodutos de origem animal;
- III. estabelecimentos com SIF que porcionam ou industrializam carne oriunda de bovinos da raça “Rubia Gallega” para produção de quaisquer alimentos de origem animal;
- IV. estabelecimentos que comercializam carne no varejo oriunda de abate certificado;
- V. estabelecimentos que comercializam carnes à mesa, como bares e restaurantes, oriundas do processo de abate certificado

Art. 4. A adesão ao presente protocolo, por produtores rurais e demais segmentos da cadeia produtiva de carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, é voluntária e importa em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas.



Art. 5. Como elemento de identificação frente aos consumidores, depois de rigoroso processo de seleção e classificação prescrito pelo presente protocolo, será utilizado um selo de carne certificada “RUBIA GALLEGA”,

Art. 6. Para efeito daquilo preconizado neste Memorial Descritivo, adotam-se as seguintes definições:

I – Programa de Produção de Produtos Provenientes da Raça “Rubia Gallega”: conjunto de regras e princípios, que observados, resultam na produção dos produtos com selo de qualidade carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”,

II – Protocolo: Documento oficial que veicula o conjunto de regras do programa de carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”,

III – Auditoria: procedimento executado sob responsabilidade da Coordenação dos Sistemas de Rastreabilidade – CSR/DAS/MAPA, das atividades desenvolvidas dentro da cadeia produtiva do programa de carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, com o objetivo de atestar a observância dos requisitos prescritos neste protocolo;

IV – Auditor: é o Fiscal Federal Agropecuário ou servidor do Órgão de Defesa Agropecuária dos estados e do Distrito Federal com formação em nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia ou Agronomia, previamente habilitado, e que detenha competência para o exercício da fiscalização agropecuária;

V – Certificadora: Entidade independente, totalmente imparcial, contratada pela detentora do protocolo, que atestará a observância dos requisitos preconizados, por todos os elos da cadeia produtiva para produção da carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”,

VI – Vistoria: exame sistemático e periódico realizado pela certificadora, em que profissional devidamente qualificado comparece pessoalmente ao local designado, com o intento de verificar a efetividade do cumprimento dos requisitos veiculados pelo presente protocolo;

VII – Supervisor: profissional devidamente qualificado, designado pela certificadora contratada, responsável por conduzir e executar o procedimento de vistoria periódica;

VIII – Processo de certificação: conjunto de procedimentos concebidos para averiguar se determinado integrante da cadeia produtiva observa as regras e os princípios veiculados pelo presente protocolo;

IX – Não Conformidade: Termo utilizado para indicar o descumprimento de qualquer requisito especificado neste protocolo;

X – GTA: Guia de Trânsito Animal emitida pelos órgãos competentes estaduais

XI – “SISBOV” – Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos;

XII – Frigorífico Credenciado: Empresa frigorífica inscrita no serviço de inspeção oficial do Ministério da Agricultura, estadual e municipal, que celebrara contrato com a detentora deste protocolo para produção da carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, segundo os critérios do presente protocolo;



XIII - Exploração Pecuária Participante: Estabelecimentos rurais que fizerem a adesão voluntária ao presente Protocolo através de produtores rurais, seus proprietários ou de seus representantes legais;

XIV – Confinamento: é o sistema de criação em que lotes de bovinos são mantidos em piquetes ou currais com área restrita, sendo-lhes fornecidos água e alimentos;

XV - Inspetor “Rubia Gallega”: Profissional vinculado à detentora deste protocolo como funcionário ou contratado, capacitado à realização da avaliação zootécnica de animais aptos a este regulamento e a tipificação de carcaças dos mesmos, além de verificar a rotulagem e distribuição no varejo, restaurantes e outros locais de comercialização;

XVI - Selo de Certificação: Sinal distintivo dos produtos aprovados no presente protocolo;

Capítulo II

Requisitos do Programa de Produção de Produtos com Selo “RUBIA GALLEGA”,

Art. 7º O conjunto das regras preconizadas no presente protocolo ofertam garantias da qualidade de matérias-primas requeridas, imprescindíveis à classificação como carne certificada com selo “RUBIA GALLEGA”, tais como a raça, idade, sexo e características físicas do animal. Visam também reconhecer a qualidade superior dos animais abatidos, enviados para a indústria em lotes homogêneos ao final de processo produtivo adequado.

Seção I - Fixação do Padrão Racial do Programa “RUBIA GALLEGA”, e outros Aspectos Gerais dos Animais

Art. 8º Quanto à composição racial somente serão aceitos animais oriundos do cruzamento industrial entre a raça maternal nelore e a raça paternal Rubia Gallega.

Art. 9º Serão admitidos somente os animais que se apresentem compatíveis com o padrão racial característico da Rubia Gallega.

Parágrafo Único: Será admitida pequena variação fenotípica comum aos cruzamentos da raça Rubia Gallega, devido as condições de meio ambiente e técnicas de criação, mas devendo obrigatoriamente apresentar como cor fundamental o Canela, variando do amarelo ao vermelho, admitindo oscilações entre branco, cinza claro e cinza escuro;



Art. 10. O programa “**RUBIA GALLEGA**”, compõe-se de animais selecionados de ambos os sexos obrigatoriamente jovens.

Art. 11. Tão somente serão aceitos animais jovens com idade que na análise da cronologia dentária entre dente de leite, para terneiros em torno de 10 meses de idade; até 2 (dois) dentes para Novilhos em torno de 20 meses de idade como máximo.

Art. 12. Visando atender mercados em todo país, aos diferentes sistemas de produção e também, aos sistemas intensivos consolidados, serão admitidos:

- I. Novilhos: são abatidos animais de até 20 meses com peso mínimo de 13,0@ para fêmeas e 14,0@ para machos de peso vivo na fazenda.
- II. Terneiro: são abatidos animais de até 10 meses de idade com peso mínimo de 9@ para fêmeas e 10@ para machos de peso vivo na fazenda.

Art. 13. O acabamento de gordura é indicativo de qualidade da composição racial proposta. Desta forma a carcaça dos animais serão selecionadas e posteriormente aproveitadas pelo programa, segundo a gordura de cobertura subcutânea classificada em ausente de gordura, com gordura escassa; com gordura entre 1mm e 3mm de gordura

Seção II – Processo de Seleção, Contratação e Desligamento de Exploração Pecuária Participante

Art. 14. O detentor deste protocolo irá adquirir matéria-prima para o programa, oriunda de parcerias com produtores rurais, com mão de obra técnica própria ou contratada, para viabilizar a produção de animais observando os requisitos deste protocolo.

Art. 15. As explorações pecuárias participantes do programa “**RUBIA GALLEGA**”, devem, obrigatoriamente:

- I. Manifestar seu interesse e concordância com os termos do presente protocolo;
- II. Estarem localizadas no território nacional;
- III. Estar devidamente registrada nos órgãos executores de sanidade agropecuária de cada unidade federativa;
- IV. Estar de acordo com a legislação e possuir programa de gestão ambiental com mitigação de seus impactos causados pela produção;
- V. Cumprir a legislação trabalhista e possuir programas de incentivo aos colaboradores para o crescimento pessoal e profissional, bem como contribuir para que todas as crianças, filhos de seus funcionários frequentem a escola;

Art. 16. Quando da inscrição para participação no programa obriga-se a exploração pecuária às etapas abaixo de seleção e contratação:

- I. Recebimento de Inspetor “Rubia Gallega”, para avaliação das condições gerais do local, instalações, pastagens, manejo sanitário e condição de satisfatoriamente executar rastreabilidade;



- II. Avaliada e aprovada pelo detentor do protocolo, será possível sua adesão , através do responsável da exploração pecuária, com a responsabilidade de:
- fornecimento das matrizes contratadas, bem como da criação dos bezerros até a fase de desmama, se for fornecedor de bezerros para explorações pecuárias terminadoras participantes do programa, ou até o abate, se for fornecedor de animais aos frigoríficos credenciados;
 - no caso de ser exploração pecuária produtora de bezerros para o programa, ficará obrigada a manter cópias de todas as notas fiscais de aquisição de sêmen de animais “Rúbia Gallega” utilizados nos acasalamentos.
 - toda exploração pecuária produtora de bezerros, também, deverá realizar confirmação de nascimento dos animais cruzados com 50 % de sangue Rubia Gallega e 50 % de sangue Nelore, a partir do qual, a detentora deste protocolo poderá fazer a previsão dos abates, com idade de dente de leite até 2 dentes;
 - no caso de ser exploração pecuária participante dedicada a terminar o processo de produção de animais, a partir de aquisição de bezerros de outras explorações inscritas no programa, ficará obrigada a manter cópias das notas fiscais e GTA's de aquisição destes animais.

Art. 17. As solicitações de desligamento deste protocolo devem ser requeridas através do responsável da exploração pecuária, respeitadas as condições descritas em contrato com a detentora deste protocolo.

Seção III – Dos Estabelecimentos de Abate, Processamento e Porcionamento Credenciados

Art. 18. A adesão a este protocolo é voluntária, mas restritos aos estabelecimentos de abate habilitados pela **SDA/MAPA**. A detentora deste protocolo realizará avaliação e o cadastramento dos frigoríficos, unidades de processamento e porcionamento credenciados, fornecendo login e senha de acesso ao banco de informações do programa, sendo este acesso restrito às informações e inserção de dados necessárias para o cumprimento do aqui estabelecido, garantindo perfeita rastreabilidade ao longo da cadeia de produção e distribuição de produtos com selo “Rubia Gallega”.

Subseção I – Procedimentos na Recepção dos Animais

Art. 19. O estabelecimento de abate cadastrado deve assegurar a segregação das carcaças dos animais Rubia Gallega e fornecer todos os subsídios para realização das distintas operações previstas neste protocolo.

Art. 20. Caberá ao Frigorífico Credenciado a verificação da rastreabilidade dos lotes desde sua origem, através da GTA, bem como a manutenção da rastreabilidade dos produtos ao longo do processamento subsequente, até a embalagem final.



Art. 21. Após receber os animais na unidade de abate, ocorrerão:

- I. Os procedimentos de inspeção *ante mortem* preconizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF);
 - a) A conferência da documentação de movimentação dos animais;
 - b) Documentação de aquisição dos animais;
- II. Respectiva Guia de Trânsito Animal (GTA);
- III. Complementarmente, o Inspetor “Rubia Gallega” devidamente capacitado e treinado pela detentora deste protocolo, deve realizar avaliação preliminar fenotípica, da sua origem e das condições gerais de homogeneidade dos lotes quanto a características específicas da raça rúbia galega.

Subseção II – Procedimentos do Processamento e Identificação dos Produtos Provenientes da Raça Rubia Gallega

Art. 22. Após a etapa de avaliação visual e documental, aqueles animais aprovados segundo os critérios deste protocolo serão encaminhados para o abate.

Art. 23. Na sala de abate o Inspetor “Rubia Gallega” deve se posicionar na linha, antes que a pele (couro) seja retirada da carcaça, e, com isso, irá visualizar o animal das duas formas, com e sem pele (couro), para tão logo proceder a classificação/desclassificação da carcaça seguindo os critérios:

- I. Padrão Racial: serão certificados machos e fêmeas resultantes do cruzamento entre a raça maternal nelore e a raça paternal rúbia gallega;
- II. Idade: Serão classificados apenas animais com no máximo 2 dentes recém rompidos;
- III. Acabamento de Gordura: serão aceitos animais com gordura escassa, ausente ou até o máximo uniforme de 1 a 3 mm;
- IV. Sexo: machos inteiros e fêmeas.

Art. 24. Apresentando qualquer inconformidade, o Inspetor “Rubia Gallega” deve registrar em uma planilha de controle, notificar o gerente do frigorífico e não certificar o animal.

Art. 25. As carcaças classificadas serão identificadas através de carimbos contendo a marca “Terneiro Rubia Gallega” ou “Novilho Rubia Gallega”, e poderão ser utilizadas para produção de cortes comerciais com o selo “Rubia Gallega”;

Art. 26. Após o abate a carcaça, dividida em duas meias carcaças, deverá passar por processo de resfriamento sem que a temperatura reduza rapidamente, ou seja, nas primeiras 10 horas de resfriamento a temperatura medida no coxão não poderá ser inferior a 10°C.

Art. 27. Ainda para garantir a perfeita segregação das meias carcaças aprovadas para o selo “RUBIA GALLEGA” serão utilizados trilhos distintos nas câmaras de resfriamento.

Art. 28. As carcaças resultantes dos abates dos animais do “RUBIA GALLEGA”, devidamente segregadas e identificadas, inspecionadas pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) lotado na unidade, serão liberadas para sequência do processo de produção. As carcaças serão então



direcionadas e permanecerão em câmaras de resfriamento no mínimo por 24 (vinte e quatro) horas para só então serem encaminhadas ao setor de desossa.

Art. 29. Após o resfriamento, a carcaça será serrada e encaminhada ao o setor de desossa, devidamente segregadas para garantir a rastreabilidade durante o processo.

Art. 30. As peças resultantes do processo de desossa serão identificadas individualmente de acordo com o corte resultante e classificadas como aprovadas para receberem o selo “RUBIA GALLEGA”, ficando armazenadas até sejam expedidas para consumo.

Art. 31. O frigorífico credenciado a processar os produtos destinados ao selo “RUBIA GALLEGA”, deve registrar seu controle por meio de relatório dos animais aprovados no abate, de entrada das carcaças destes animais na desossa, além de relatório de produção de cortes, de forma que seja possível averiguar a compatibilidade do volume produzido a partir de animais aprovados, com o que foi rotulado e comercializado como selo “RUBIA GALLEGA”.

Art. 32. Respeitando os requisitos sanitários, poderá ser realizada a transferência de carcaças, matérias primas desossadas ou matéria prima para industrialização entre unidades frigoríficas credenciadas. A transferência deverá ser registrada em documentos que comprovem a origem dos produtos transferidos. Estes documentos deverão ser armazenados para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 33. A geração de produtos industrializados identificados com selo “RUBIA GALLEGA” realizada em unidades frigoríficas, assim como eventual porcionamento com rotulagem que acontecer em instalações de parceiros comerciais credenciados deverá ser monitorada pelo Inspetor “Rubia Gallega” presencialmente e/ou através de acompanhamento dos registros no banco de dados do programa.

Art. 34. A totalidade das matérias primas de origem animal utilizadas para produção certificada “RUBIA GALLEGA” deverão ter origem em frigoríficos credenciados para o abate e todas carcaças deverão ser identificadas com carimbo “Terneiro Rubia Gallega “ou “Novilho Rubia Gallega “;

Art. 35. As embalagens, devidamente identificadas com selo “RUBIA GALLEGA” deverão ser separadas para utilização, cabendo ao Inspetor Rubia Gallega verificar e garantir a adequada liberação no início da produção que poderá ocorrer:

- I. No início de cada turno de produção, com as mesas de trabalho devidamente vazias;
- II. Após pausas suficientes com a remoção de todos os resíduos de outras produções, a critério do inspetor Rubia Gallega.

Art. 36. A inserção de informações no banco de dados da detentora do protocolo, referentes ao controle do processo de produção, será monitorada pelos Inspectores Rubia Gallega e ficarão disponíveis para auditoria.



Art. 37. É de exclusiva responsabilidade dos frigoríficas e unidades de processamento credenciados o atendimento a todas as demais exigências dos mercados, bem como da legislação brasileira vigente.

Art. 38. Todos os produtos oriundos dos animais do programa recebem rotulagem específica, para garantir de execução dos requisitos do programa. Os produtos resultantes do processo de certificação deverão ser identificados com o selo de certificação “RUBIA GALLEGA” na etiqueta interna e externa do produto.

Art. 39. Os dados referentes ao controle do processo de abate e produção dos cortes e produtos serão verificados pelos inspetores Rubia Gallega e ficarão disponíveis para verificação por terceiros pelo período de 5 (cinco) anos.

Capítulo III – Garantias Oferecidas Por Este Protocolo

Art. 40. Este protocolo visa produzir carne de qualidade a partir de raça Rubia Gallega, garantindo que:

I. Explorações Pecuárias:

- a) Todas as explorações pecuárias fornecedoras são selecionadas através de processo de avaliação que indica a viabilidade da produção de animais qualidade almejada;
- b) Destes estabelecimentos, somente serão adquiridos animais que atendam às especificidades previstas neste regulamento;
- c) Estarão sujeitos visita técnica para avaliação dos animais ainda durante o processo de criação;
- d) Aceitam receber vistorias designadas pela certificadora contratada e auditorias oficiais designadas pelo MAPA;

II. Frigoríficos credenciados:

- a) Todas as unidades de abate e processamento de produto para o selo “RUBIA GALLEGA” são avaliadas e credenciados pela detentora deste protocolo.
- b) Possuem equipe qualificada e treinada para assegurar a execução das regras preconizadas neste protocolo;
- c) Contam estrutura física necessária à segregação e classificação das carcaças destinadas ao selo “RUBIA GALLEGA”.
- d) Aceitam receber vistorias designadas pela certificadora contratada, bem como às auditorias realizadas pelo MAPA;

III. Animais:



- a) Todos os animais, apresentam características raciais e físicas adequadas para aceitação no programa de produção de carne destinada ao selo “RUBIA GALLEGA”.

Capítulo IV – Das Responsabilidades dos Participantes do Programa “RUBIA GALLEGA”

Art. 41. Para viabilizar as garantias descritas no capítulo anterior consideram-se pré-requisitos para adesão de explorações pecuárias e industriais, bem como o aproveitamento de animais a este programa:

- I. Exploração Pecuária:
 - a) Ter celebrado o contrato de parceria com a detentora deste protocolo, consentindo em receber as visitas de inspetores “Rubia Gallega”, da certificadora contratada e auditorias oficiais designadas pelo MAPA, mediante prévio agendamento.
 - b) Registrar e arquivar por cinco (5) anos os documentos comprobatórios necessários à rastreabilidade dos animais destinados ao programa, como notas de aquisição de semem, registro dos nascimentos, notas de venda e compra de animais, guias de trânsito animal.
 - c) Manutenção dos requisitos de participação no programa, descritos na Seção II do Capítulo II deste regulamento.
 - d) Ofereça através da checagem de documentação específica, a realização da rastreabilidade desde a aquisição de sêmen até observância do padrão fenotípico e genético exigido para o selo “RUBIA GALEGA”, quando da avaliação *ante-mortem* e posteriormente no processamento industrial através de acompanhamento realizado por inspetores treinados pela detentora deste protocolo
- II. Processamento nas Indústrias (Unidades de Abate):
 - a) Possuir registro no MAPA para abate e processamento de bovinos e bubalinos;
 - b) Possuir Serviço de Inspeção Federal implantado;
 - c) Ser avaliado e aprovado por inspetor “Rubia Gallega” e, eventualmente parceiros comerciais interessados em operar com o selo “RUBIA GALLEGA”;
 - d) No manejo pré-abate os animais deverão ser mantidos em currais com boas condições estruturais e condições higiênicas adequadas para garantir o bem-estar animal e sanidade dos mesmos;
 - e) Ter capacidade de resfriamento para reduzir a temperatura das carcaças nas primeiras 10 horas de resfriamento aos parâmetros exigidos por este protocolo;
 - f) Ter pessoal treinado e habilitado por técnicos da detentora deste protocolo para executar os procedimentos previstos no presente regulamento.

Capítulo V - Responsabilidade Técnica e Infraestrutura Reservada ao Protocolo

Seção I - Das Responsabilidades da Detentora deste Protocolo



Art. 42. A GMG Importação e Exportação Ltda, detentora deste protocolo, que estabelece as regras dos produtos com selo “RUBIA GALLEGA”, é responsável final pela gestão de todas as ações previstas e interação de todos os participantes da cadeia produtiva conforme suas responsabilidades e garantias.

Art. 43. Compete a detentora deste protocolo:

- I. Prover e capacitar profissionais em número adequado a implementação do presente protocolo;
- II. Prover recursos computacionais necessários ao arquivamento dos dados e ao acesso dos participantes do programa de produção de carne da raça rúbia galega.
- III. Fomentar a produção de animais da raça Rubia Gallega e a adesão a este protocolo em todo território nacional;
- IV. Identificar, avaliar e contratar os estabelecimentos rurais que serão fornecedores dos animais destinados ao programa do selo “RUBIA GALLEGA”, bem como manter interação necessária ao cumprimento dos requisitos estabelecido neste protocolo;
- V. Selecionar e credenciar os frigoríficos, unidades de processamento e instalações de parceiros comerciais aptos a participar deste protocolo;
- VI. Garantir o funcionamento do protocolo e o cumprimento das regras estabelecidas;
- VII. Implementar ações preventivas, corretivas e melhorias no processo, sempre que for necessário, para assegurar as garantias oferecidas pelo protocolo;
- VIII. Manter calendário de auditorias internas para o constante aprimoramento do programa;
- IX. Contratar empresa certificadora, para monitorar anualmente, de forma imparcial, todos os participantes do presente protocolo;
- X. Disponibilizar, a qualquer tempo, sempre que requerido pelas autoridades públicas, todas as informações, dados e relatórios necessários à auditoria do programa do selo “RUBIA GALLEGA”;
- XI. Fomentar a comercialização de carnes, de cortes especiais no varejo de produtos cárneos e de consumo em geral, a produção de animais da raça e a adesão a este protocolo em todo território nacional;



Seção II – Da Designação do Responsável Técnico

Art. 44. A detentora deste protocolo deve definir, nomear e registrar o profissional designado como responsável técnico pelo protocolo, assim como os seus requisitos profissionais para assumir a função.

Parágrafo Primeiro: A detentora deste protocolo poderá substituir o responsável técnico pelo protocolo, sempre tomando o cuidado de manter arquivado os registros comprobatórios da mudança e comunicar as entidades envolvidas.

Art. 45. Os responsáveis técnicos por este protocolo responderão pela execução, bem como pelas não conformidades que resultem em prejuízo ao cumprimento das garantias oferecidas. O responsável técnico titular, bem como os suplentes devem, obrigatoriamente, serem profissionais formados em nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia ou Engenharia de Alimentos ou curso técnico em ciências agrárias.

Art. 46. Caberá ao responsável técnico:

- I. Determinar a frequência e necessidade de treinamento dos inspetores Rubia Gallega, baseado na demanda de serviço e necessidade de aperfeiçoamento da equipe de inspetores “Rubia Gallega”;
- II. Emitir parecer sobre frigoríficos candidatos ao credenciamento;
- III. Supervisionar a implementação dos procedimentos deste protocolo em novas unidades frigoríficas e de processamento credenciadas;
- IV. Supervisionar a implementação dos procedimentos deste protocolo em novos pontos de varejo, restaurantes e outros credenciados;
- V. Elaborar e implementar calendário anual de auditorias internas;
- VI. Exigir tratamento das não conformidades encontradas nos diversos participantes do programa do selo “RUBIA GALLEGA”;
- VII. Elaborar junto à certificadora contratada, o calendário anual de auditorias de terceira parte;

Seção III – Da Infraestrutura Física, de Pessoal e Tecnológica.

Art. 47. A detentora do protocolo dispõe de equipe de profissionais, formada pelo responsável técnico, incumbida da interação junto a todos os integrantes da cadeia produtiva, e responsável por capacitar, supervisionar e monitorar todos os colaboradores envolvidos no processo de produção destinado ao selo “RUBIA GALLEGA”;



Art. 48. A equipe de profissionais está dividida em três áreas de atuação complementares, a saber:

- I. Equipe Comercial para identificar as demandas comerciais do programa do selo “RUBIA GALLEGA”, e indicar potenciais estabelecimentos rurais com potencial para aderir ao programa;
- II. Equipe Técnica responsável pelas capacitações, treinamentos e monitoramento relativos aos assuntos técnicos de todos os elos envolvidos na cadeia de produção e comercialização de produtos com selo “RUBIA GALLEGA”;
- III. Setor de Tecnologia recebe e arquiva todos os dados e as informações relativas ao programa em formato digital, de maneira a estarem sempre disponíveis para toda a equipe técnica e demais interessados, para realização das atividades necessárias ao programa do selo “RUBIA GALLEGA”;

Seção IV – Da Capacitação da Equipe Técnica e Colaboradores

Art. 49. Primeiramente a detentora deste protocolo irá designar e realizar a capacitação inicial do responsável técnico e pelo menos um suplente.

Art. 50. O responsável técnico estabelecerá e implementará um programa de treinamento da equipe técnica responsável por todos as capacitações necessárias ao regular desenvolvimento dos procedimentos e ações descritas pelo protocolo.

Art. 51. O responsável técnico acompanhará e monitorará as atividades dos profissionais através de avaliações anuais e do desempenho dos profissionais no exercício da função.

Art. 52. O responsável técnico, cuidará da coordenação de toda a equipe técnica, de identificação de oportunidades de melhoria do programa e eventuais correções necessárias.

Art. 53. A capacitação da equipe técnica ocorrerá através de:

- I. Processo de seleção de profissionais com formação de nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia, ou curso técnico em ciências agrárias com perfil para executar as funções;
- II. Treinamento conduzido pelo responsável técnico e registrado para posteriores vistorias da certificadora, onde serão apresentadas todas as regras e obrigações relativas ao programa do selo “RUBIA GALLEGA”;
- III. Constante monitoramento e treinamento complementar para reforçar as regras do protocolo, além da correção de atitude ou comportamento indesejado, e eventual desligamento de profissional frente a circunstância que indique a impossibilidade de manutenção do mesmo na equipe técnica.

Art. 54. Naqueles frigoríficos, unidades de processamento e parceiros comerciais credenciados, todos os colaboradores que forem destacados para tarefas previstas neste protocolo serão previamente capacitados por inspetor do programa do selo “RUBIA GALLEGA”.



Parágrafo Único: Todas as capacitações serão registradas e abordarão:

- I. Descrição do programa do selo “RUBIA GALLEGA” dando-se ênfase à etapa em que o colaborador atuará diretamente.
- II. Capacitação acerca do cuidado com a segregação até a obtenção do produto final que receberá o selo objeto deste protocolo;

Seção V - Das Responsabilidades da Certificadora Contratada

Disposições Gerais

Art. 55. Todos os integrantes deste protocolo e os envolvidos na execução do mesmo estão sujeitos às auditorias de terceira parte, por certificadora contratada e oficial para avaliar se as atividades desenvolvidas estão de acordo com as regras e garantias estabelecidas neste protocolo.

Art. 56. As auditorias de terceira parte serão realizadas anualmente para a garantia da conformidade do presente protocolo nas unidades frigoríficas de abate e processamento credenciadas e suas equipes técnicas envolvidas no desenvolvimento do programa “RUBIA GALLEGA”.

Art. 57. Como o objetivo de monitorar todo o processo interno de controle de cumprimento deste protocolo e identificar eventuais irregularidade será contratada uma entidade certificadora para atuar de forma imparcial.

Art. 58. A certificadora contratada deverá operar em bases do referencial ISSO 17065 ou outro que vier a substituí-lo, garantindo assim imparcialidade e confidencialidade. A regularidade será verificada pela análise de documentos, manuais e procedimentos, além de observações *in loco*.

Capítulo VI – Certificação do Processo Produtivo

Seção I – Aspectos Gerais

Art. 59. O processo de certificação é composto por vistorias periódicas anuais e correspondente relatório e/ou lista de verificação, que demonstre a observação das regras do protocolo ou se foi detectada alguma não conformidade.

Art. 60. Será definido um modelo (padrão) de relatório e/ou lista de verificação, em conjunto com a certificadora contratada, para documentar a realização das vistorias nas explorações pecuárias, unidades de abate, de processamento e de porcionamento, inclusive para as auditorias internas.



Art. 61. Preferencialmente as vistorias serão realizadas quando do ingresso de animais na unidade de abate ou de carcaças e cortes para processamento ou porcionamento destinadas ao programa do selo “RUBIA GALLEGA”.

- I. O procedimento de vistoria será executado por supervisores técnicos designados pela certificadora contratada que assegurará a competência necessária de tais profissionais, bem como a capacitação técnica específica para esta atividade.
- II. Da mesma forma, podem ser realizadas vistorias não anunciadas, para averiguar eventual denúncia considerada idônea, ou por suspeita da detentora do protocolo.
- III. Eventualmente poderão ser realizadas vistorias complementares para verificação de ação corretiva de procedimento identificado como não conforme ao programa do selo “RUBIA GALLEGA”, sempre com prévio agendamento.

Seção II – Das Vistorias

Art. 62. As unidades de abate obrigatoriamente sujeitar-se-ão ao processo de certificação que atestará a regularidade frente tudo que fora veiculado pelo programa do selo “RUBIA GALLEGA”.

Art. 63. Tão somente após a realização da vistoria considerada conforme é que a unidade de abate será considerada certificada e estará apta a processar, classificar e rotular os produtos finais considerados aprovados no programa do selo “RUBIA GALLEGA”.

Parágrafo 1º. Os supervisores técnicos responsáveis pelas vistorias nas unidades de abate verificarão, no mínimo:

- I. O regular cadastramento junto ao o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- II. Os documentos públicos comprobatórios da regularidade quanto a autorização de funcionamento, segurança e salubridade dos colaboradores;
- III. Sujeição à inspeção do SIF – Serviço de Inspeção Federal, atestando a qualidade sanitária dos produtos e cumprimento da legislação federal aplicável;
- IV. Também as determinações específicas do programa do selo “RUBIA GALLEGA”, descritas neste protocolo, especialmente aquelas de caráter documental que subsidiam a avaliação posterior da adequação dos animais e produtos.

Parágrafo 2º. Os estabelecimentos inscritos neste protocolo devem manter registros auditáveis dos controles executados nas diferentes etapas do processamento, para assegurar a segregação das carcaças dos animais abatidos destinadas ao programa “RUBIA GALLEGA”.



Parágrafo 3º. Caso a vistoria seja considerada não conforme, os itens eventualmente descumpridos serão apontados pelo supervisor no relatório e/ou lista de verificação de vistoria para conhecimento dos interessados e verificação, em uma próxima vistoria, das medidas corretivas eventualmente implementadas.

Capítulo VII – Das Auditorias Oficiais

Art. 64. Todos os integrantes da cadeia produtiva prescrita pelo presente protocolo, bem como os envolvidos na execução e certificação dos trabalhos, estão sujeitos às auditorias regulares, designadas pelo MAPA, com o intento de avaliar se suas atividades estão de acordo com as regras e garantias estabelecidas em legislação.

CAPÍTULO X

Seção I - Das Restrições e Sanções Administrativas

Art. 65. O descumprimento das regras deste protocolo sujeita os seus participantes às seguintes restrições administrativas:

- I. Advertência;
- II. Suspensão temporária da adesão ao protocolo; e
- III. Exclusão do protocolo.

Art. 66. Quando se tratar de falta leve, de fácil resolução, quando há uma inconsistência documental ou fato que não represente risco as garantias previstas no protocolo, será aplicada a advertência.

Art. 67. As não conformidades que represente risco as garantias oferecidas conduzirão a suspensão temporária do credenciamento da exploração pecuária, planta frigorífica de abate e/ou processamento além de estabelecimentos que realizam porcionamento que aderiram a este protocolo, tendo as mesmas até no máximo 30 (trinta) dias para apresentar justificativas ou as ações corretivas, sendo necessária a realização de nova avaliação por meio do programa para que seja restabelecido o credenciamento.

Art. 68. A suspensão será informada ao estabelecimento por documento formal da detentora deste protocolo, onde estarão descritos o motivo e o prazo para solução da(s) não-conformidades encontradas. A não solução as pendências, nos prazos estabelecidos, poderão acarretar o descredenciamento definitivo de acordo com os termos previstos no contrato estabelecidos entre as partes.



Capítulo VIII – Disposições Finais

Art. 69. Associados ao presente protocolo, são apresentados os seguintes anexos:

- a) Anexo I: Manual Operacional – Síntese das Informações preconizadas pelo presente memorial descritivo;
- c) Anexo II: “Check List” Processamento das Unidades de Abate;
- e) Anexo III: Documentação de constituição da GMG
- g) Anexo IV: Termo de Responsabilidade Assinado pelo Responsável Técnico;
- f) Anexo VI: Termo de Compromisso Assinado pelo Responsável Legal;

Art. 70. A detentora deste protocolo garantirá, através de contrato celebrado com os elos integrantes da cadeia produtiva que estes disponibilizarão toda e qualquer documentação ou informação solicitada pelo MAPA, bem como garantirão o livre acesso a todas as instalações e dependências envolvidas no processo ao serviço oficial.

Art. 71. Aqueles documentos necessários para execução deste programa ficarão arquivados por 5 (anos) contados da sua produção e/ou assinatura, à disposição das autoridades competentes e interessados.

Buri, 19 de setembro de 2018.

GMG Importação e Exportação Ltda