



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

Art. 1º O presente protocolo estabelece as regras e procedimentos que serão observados para embasar a rotulagem e/ou emissão da certificação oficial brasileira à carne de bovinos da acompanhadas **PECBR** para comercialização no mercado interno e/ou exportação em atendimento à Instrução Normativa nº 06/2014 MAPA, que trata dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária.

Parágrafo Primeiro. É detentora deste protocolo a empresa com razão social **CAIO DE ASSIS ROSSATO CONSULTORIA ME**, nome fantasia **PECBR SOLUÇÕES E CONSULTORIA EM AGROPECUÁRIAS**, inscrita no **CNPJ: 22.268.870/0001-89**, tendo entre suas atividades a certificação e atividades relacionadas à pecuária, incentivando a produção de novos fomentos ligados à cadeia pecuária, autorizando para fins legais a utilização da marca e metodologia por terceiros, quando devidamente autorizadas.

Parágrafo Segundo: A **PECBR** possui Registro no SEFAZ I.E: 28.439.737-7 e CNPJ: 22.268.870/0001-89, empresa ligada diretamente com Atividades Relacionadas à Pecuária delegada para certificação de lotes e seus devidos sistemas de produção.

Parágrafo Terceiro: A **PECBR** é detentora da Marca **PECBR** para todos os níveis e subníveis que abrangem a denominação “PECBR”, entre estas a classificação de carcaças, in vivo ou durante o processo de abate, e avaliação qualitativa das carnes por eles produzidas, para o comércio nacional e para exportação, devidamente registrada no INPI sob número 913541176;

Art. 2º Este protocolo tem aplicação em todo território nacional abrangendo: (I) produtores rurais e seus respectivos estabelecimentos rurais com explorações pecuárias de bovinos com seus respectivos sistemas de criação; (II) estabelecimentos de abate que processam esses animais, gerando produtos e subprodutos de origem animal; e (III) estabelecimentos que industrializam carne oriunda de bovinos de lotes **PECBR** para produção de quaisquer alimentos de origem animal; e (IV) estabelecimentos que comercializam carne no varejo oriunda de abate certificado; e (V) estabelecimentos que comercializam carnes à mesa, como bares e restaurantes, oriundas do processo de abate certificado.

Art. 3º A adesão ao presente protocolo, por produtores rurais e demais segmentos da cadeia produtiva de carnes de bovinos é voluntária e importa em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas.

Art. 4º A Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA) é a responsável pela manutenção da base de dados, pelas auditorias das partes envolvidas e demais procedimentos necessários para auditar as garantias oferecidas por este protocolo.

Art. 5º A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) é a gestora deste protocolo, nos termos do art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de novembro de 2011.

Art. 6º Para efeito do aqui disposto adotam-se as seguintes definições:

- I- **PGA:** Plataforma de Gestão Agropecuária do Ministério da Agricultura;
- II- **Exploração Pecuária Participante:** Explorações Rurais que fizerem a adesão voluntária ao presente Protocolo junto ao SGP;



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

- III - **Inspetor PECBR:** Profissional vinculado a empresa **PECBR** como funcionário ou contratado, capacitado à realização da avaliação zootécnica de animais para abate e a classificação de carcaças dos mesmos, e certificar a rotulagem e distribuição no varejo e restaurantes;
- IV - **Selo de Certificação:** Sinal distintivo dos produtos aprovados no presente protocolo, depositado para registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial na categoria de Marca de Certificação;
- V - **Frigorífico Credenciado:** Empresas frigoríficas inscritas no serviço de inspeção oficial do Ministério da Agricultura, Estadual e Municipal, que celebraram contrato com a **PECBR** para Certificação da Carne PECBR, segundo os critérios do presente protocolo;
- VI - **GTA:** Guia de Trânsito Animal emitida pelos órgãos competentes estaduais VII - **Animais Certificados:**
- a. Para Produção – Aquele individual ou lote, que atendem simultaneamente todos os requisitos para produção da carne para receber o Selo de Certificação da **PECBR** para comércio de recria e engorda;
- b. Para Abate - Aqueles que atendem simultaneamente todos os requisitos para produção da carne para receber o Selo de Certificação da **PECBR** para abate em frigorífico credenciado;
- VIII – **BDU:** Base de Dados Única do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;
- IX – **Auditoria de Terceira Parte:** exame analítico, sob responsabilidade da empresa independente de auditoria especialmente designada para este fim, das atividades desenvolvidas no âmbito do PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, com o objetivo de averiguar se elas estão de acordo com as regras estabelecidas neste protocolo e/ou com as disposições contidas nos manuais operacionais da parte auditada;
- X – **Auditoria Oficial:** exame analítico, sob responsabilidade da Coordenação dos Sistemas de Rastreabilidade – CSR/SDA/MAPA, das atividades desenvolvidas âmbito do PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, com o objetivo de averiguar se elas estão de acordo com as regras estabelecidas neste protocolo e/ou com as disposições contidas nos manuais operacionais da parte auditada;
- XI – **SGP – Sistema Gestor de Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária:** sistema informatizado utilizado pela CNA para realizar a gestão dos Protocolos privados de adesão voluntária.

## CAPÍTULO II DA PLATAFORMA DE GESTÃO AGROPECUÁRIA

Art. 7º A Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA) é um sistema informatizado, composto por uma base de dados única – BDU e módulos de gestão de informações de interesse da defesa agropecuária e do agronegócio brasileiro, instituída no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) por meio da Instrução Normativa nº 23 de 27 de agosto de 2015.

Art. 8º - O uso da PGA, no âmbito deste protocolo, tem como objetivos principais:

- I. possibilitar a confirmação do registro de localização (unidade federativa, município e coordenada geográfica) dos estabelecimentos rurais que contêm as explorações pecuárias participantes deste protocolo;
- II. fornecer informações sobre a habilitação das explorações pecuárias que aderirem a este protocolo.



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

**Parágrafo Primeiro** - O produtor rural, no momento que realizar a adesão da sua exploração pecuária ao presente protocolo, concederá expressa autorização, à **CNA** e/ou ao **MAPA**, para o uso de dados e informações que lhe forem referente, inclusive aqueles constantes na Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA), necessários à execução e ao gerenciamento deste protocolo, resguardadas as informações estratégicas de cada elo da cadeia.

**Parágrafo Segundo** – As informações necessárias a este protocolo serão complementadas pelos produtores e pelos Inspectores PECBR, mediante a troca de arquivos por sistemas eletrônicos compatíveis ou operações realizadas através por meio do sistema gestor dos protocolos de rastreabilidade da CNA, por meio de identificação e senha.

### CAPÍTULO III DO SISTEMA GESTOR DE PROTOCOLOS DA CNA

Art. 9º - O Sistema Gestor dos Protocolos da CNA é o sistema informatizado mantido e utilizado pela CNA para realizar a gestão dos protocolos, nos termos do AR- TY6º, do Decreto nº 7.623, de 22 de novembro de 2011.

**Parágrafo único** - Por meio deste instrumento, a CNA expressamente autoriza a **PECBR**, os produtores rurais que aderirem a este protocolo e os responsáveis pelos estabelecimentos industriais que dele se utilizarem, a fazerem uso do SGP da CNA para a verificação, a validação e a comprovação do cumprimento das garantias aqui oferecidas.

### CAPÍTULO IV DAS GARANTIAS OFERECIDAS POR ESTE PROTOCOLO

Art. 10º. Este protocolo visa atender aos requisitos necessários para a rotulagem, identificação e utilização da **CARNE CERTIFICADA PECBR** para lotes acompanhados e seus respectivos sistemas de produção:

- I. Animais rastreados pelo SISBOV ou não, com informações dos respectivos sistemas de produção.
  - a. NOVILHO; Animais abatidos com até 4 dentes incisivos.
  - b. NOVILHA; Animais abatidos com até 6 dentes incisivos.
- II. Quanto à classificação do sistema:
  - a. Á PASTO: Animais terminados com ração até 1,2% do PESO VIVO (PV) á pasto
  - b. ALTO GRÃO: Animais terminados no confinamento convencional com arraçoamento externo ou com maior densidade de ração á pasto (>1,2% do PV);
- III. Quanto à idade:
  - a. Animais cuja avaliação da cronologia dentária é de dente de leite até 6 seis dentes em torno de 4 anos de idade como máximo.
- IV. Quanto ao sexo:
  - a. Serão aceitos fêmeas, machos castrados e machos inteiros, estes restritos aos animais com cronologia dentária de até 6 (seis) dentes incisivos permanentes;
  - b. Pesos das carcaças (2 partes) tem a seguinte amplitude: machos e machos castrados entre 225 e 360 Kg e fêmeas de 165 a 360 kg visando atender mercados em todo país e diferentes sistemas de produção, como nas regiões dos pampas, do pantanal, do agreste nordestino e outras com notáveis restrições alimentares e também aos sistemas intensivos consolidados nos programas de integração lavoura e pecuária em expansão



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

no país.

- c. As premiações propostas visam reconhecer a qualidade superior dos animais abatidos, enviados para a indústria em lotes homogêneos e inspecionados individualmente na linha de abate, cuja qualidade será atestada pelo Inspetor PECBR identificando as carcaças com **CARIMBO** e codificadas conforme descrito no Anexo X, observando rigorosamente as exigências deste protocolo, porém o percentual é negociado previamente entre a **PECBR** e a indústria;

Parágrafo único. As formas de verificação das garantias estão descritas no Anexo I deste protocolo.

### CAPÍTULO V DOS PRÉ-REQUISITOS

Art. 11º. São pré-requisitos para adesão a este protocolo:

#### I. Exploração Pecuária Participante

- (a) Manifestar seu interesse e concordância com os termos do presente protocolo;
- (b) Estar localizada em território nacional;
- (c) Estar devidamente registrados nos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária (OESA) de cada Unidade Federativa;

#### II. Estabelecimento de abate:

- (a) Firmar convênio com a **PECBR** para certificação de lotes e classificação do sistema produtivo;
- (b) possuir registro no MAPA para abate e processamento de bovinos;
- (c) possuir Serviço de Inspeção Federal, Estadual e Municipal implantado;
- (d) ser avaliado e aprovado por técnicos da **PECBR** segundo requisitos operacionais e disponibilidade de animais na região.

### CAPÍTULO VI DAS RESPONSABILIDADES DA CNA

Art. 12º. A CNA é responsável pela gestão de todas as informações pertinentes a este protocolo, inseridas na PGA ou no SGP, por cada um dos participantes, conforme as suas responsabilidades e garantias.

Art. 13º. Compete à CNA:

- I. verificar a conformidade das informações inseridas na PGA por todos os participantes da cadeia produtiva de bovinos, relativas a este protocolo;
- II. disponibilizar relatórios para todos os elos participantes deste protocolo, quando necessário, para a sua correta execução, resguardadas as informações estratégicas de cada elo da cadeia;
- III. disponibilizar informações aos responsáveis pelos estabelecimentos rurais e estabelecimentos de abate, quanto às garantias e métodos de implementação assumidos;
- IV. atuar em parceria com a **PECBR** para assegurar o correto funcionamento do protocolo e o



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

cumprimento das regras estabelecidas.

- V. sempre que necessário, implementar ações preventivas e corretivas, assim como melhorias no processo, para assegurar as garantias oferecidas pelo presente protocolo.

Parágrafo Único – para o desempenho das atividades que lhe competem, a **CNA** poderá recorrer ao apoio das demais entidades integrantes do Sistema **CNA**, assim como do apoio de entidades e instituições parceiras.

Art. 14 - As informações pertinentes à gestão deste protocolo, fornecidas por cada um dos produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias participantes deste protocolo, conforme as suas responsabilidades e garantias, serão disponibilizadas no SGP.

### **CAPÍTULO VII DAS RESPONSABILIDADES DA PECBR CONSULTORIA**

Art. 15º. Como detentora do presente protocolo, a **PECBR** é responsável por:

- I. Prover e capacitar profissionais em número adequado a implementação do presente protocolo;
- II. Selecionar e credenciar os Frigoríficos a serem credenciados a este protocolo;
- III. Garantir o funcionamento do protocolo e o cumprimento das regras estabelecidas;
- IV. Implementar ações preventivas, corretivas e melhorias no processo, sempre que for necessário, para assegurar as garantias oferecidas pelo protocolo;
- V. Manter calendário de auditorias internas para o constante aprimoramento do processo;
- VI. Contratar auditoria de terceira parte para avaliação anual das unidades de todos os participantes do presente protocolo;
- VII. Fomentar a comercialização de carnes, cortes especiais no varejo de produtos cárneos e de consumo em geral e a produção de animais da raça e a adesão a este protocolo em todo território nacional;
- VIII. Garantir à CNA o acesso aos dados e outros recursos que forem necessários à plena execução deste protocolo;
- IX. Auxiliar na interlocução entre a CNA e os produtores rurais.



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

### SEÇÃO I Do Responsável Técnico

Art. 16º. Os responsáveis técnicos (RT) por este protocolo responderão pelas não conformidades que resultem em prejuízo ao cumprimento das garantias oferecidas.

Art. 17º. Caberá ao responsável técnico:

- I) Determinar a frequência e necessidade de treinamento dos inspetores;
- II) Implementar os procedimentos deste protocolo em novos Frigoríficos Credenciados
- III) Emitir parecer sobre frigoríficos candidatos ao credenciamento
- IV) Implementar os procedimentos deste protocolo em novos pontos de Varejo e Restaurantes Credenciados
- V) Elaborar calendário anual de auditorias internas;
- VI) Elaborar junto à empresa auditora, o calendário anual de auditorias de terceira parte;

Art. 18º. Ficam definidos como responsáveis técnicos os seguintes profissionais:

#### I. Titular

Zootecnista: Caio de Assis Rossato

Conselho/: CRMV-Z MS

Número de Inscrição: 0856

#### II. Suplente

Zootecnista: Mariana Borges Guazina

Conselho/UF: CRMV-Z-MS

Número de Inscrição: 0211Z

### SEÇÃO II Da infraestrutura física, de pessoal e informática.

Art. 19º. Para gerenciar o protocolo a PECBR, conta com o apoio da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil que é composta por:

- (a) de 27 (vinte e sete) Federações, uma em cada Unidade Federativa;
- (b) de mais de 1.900 (um mil e novecentos) sindicatos rurais espalhados por todo o país;
- (c) do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR).

Art. 20º. Dentro da PECBR CONSULTORIA, a CARNE CERTIFICADA PECBR é assim constituído:

#### I. Coordenação Nacional:

- (a) 1 (um) Diretor Nacional; e
- (b) 1 (um) Superintendente Técnico.



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

II. Nas unidades Industriais (Inspetores PECBR): a definir conforme consolidação da adesão de novas Plantas Frigoríficas, as atualizações compõem o ANEXO IX (Composição do Corpo Técnico):

- (a) Coordenador Nacional e Responsável Técnico;
- (b) Coordenadores Regionais;
- (c) Supervisores;
- (d) Técnicos de Controle de Qualidade;
- (e) Assessoria responsável pela aplicação do curso de formação e treinamento de avaliadores de abate e desossa

III. Órgãos de Apoio:

- (a) 1 (um) Conselho Técnico Deliberativo formado por 3 conselheiros;
- (b) 1 (um) Comitê Técnico Consultivo formado por 5 especialistas e pecuaristas;

Art. 21º. A Coordenação Nacional do Programa Carne PECBR Seleccionada, situada na sede da PECBR Soluções e Consultoria em Agropecuária, possui ambiente e infraestrutura adequados e totalmente aptos a gerir as necessidades deste protocolo;

Art. 22º. A gestão das informações será realizada pela CNA situada em Brasília, a qual possui ampla disponibilidade de recursos técnicos a saber:

I. Recursos de Softwares:

- (a) S.O. RedHat;
- (b) SGBD Oracle EE, MS-SqlServer e PostgreSQL;
- (c) IBM Máximo, software framework Zend e Titan.

II. Recursos de Hardware:

- (a) Servidor de Aplicação (Equip. 32 Gb RAM, 2 proc quad intel xeon e 4 hds de 300Gb);
- (b) Servidor de Banco de Dados (Equip. 32 GB RAM, 2 proc quad intel xeon e 4 hds de 300Gb);
- (c) Switches;
- (d) Infraestrutura à equipe de trabalho;
- (e) Storage BD;
- (f) Infraestrutura de Backup;
- (h) Rack (completo);
- (i) Infraestrutura elétrica e lógica;
- (j) Ar condicionado.

### SEÇÃO III

#### Dos Inspetores PECBR

Art. 23º. A avaliação dos animais, classificação de carcaças e certificação dos processos de desossa e industrialização nas Unidades Frigoríficas Credenciadas será realizada por profissionais com formação de nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia, ou curso técnico em ciências agrárias, vinculado à **PECBR**.

Art. 24º. A capacitação dos profissionais, para a realização dos serviços, compete a **PECBR**, realizar com sua equipe técnica ou delegada à empresa terceirizada, indicada no contrato afim:

Art. 25º. São obrigações dos Inspetores PECBR:

- I. Participar e ser aprovado em capacitação ministrada pela **PECBR**;
- II. Ser habilitado pela **PECBR**;



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

- III. Inserir no SGP os relatórios e os resultados das avaliações realizadas nas Unidades Industriais Credenciadas;
- IV. Identificar carcaças com o carimbo e carnes com selo padrão deste protocolo;
- V. Registrar toda operação de desossa e rotulagem, controlando estoques e toda produção e expedição;

### Subseção I

#### Da Capacitação e Habilitação dos Inspectores PECBR

Art. 26º. A **PECBR** desenvolverá o conteúdo programático e a metodologia a serem utilizados na capacitação dos profissionais. Os conteúdos básicos a serem ministrados encontram-se listados no ANEXO VI.

Art. 27º. A carga horária mínima do curso de capacitação será de 40 (quarenta) horas.

Art. 27º. O responsável técnico acompanhará e monitorará a capacitação dos profissionais através de avaliações anuais e do desempenho dos profissionais no exercício da função.

### CAPÍTULO VIII

#### DOS ESTABELECIMENTOS RURAIS

#### SEÇÃO I

##### Da Adesão e operação do Protocolo

Art. 29º. O produtor rural interessado em fazer parte deste protocolo deverá realizar a adesão via SGP, manifestando seu interesse e fornecendo os dados necessários.

Art. 30º. A adesão a este protocolo deve ser realizada por cada Exploração Pecuária através do responsável do estabelecimento rural.

Art. 31º. As solicitações de adesão ou desligamento deste protocolo devem ser requeridas por meio do SGP.

Art. 32º. Caso seja verificado, na chegada ao estabelecimento industrial credenciado, lotes PECBR oriundos de produtores rurais que ainda não realizaram adesão ao presente protocolo, o Certificador do PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA deverá:

- a. Comunicar ao produtor rural o não cumprimento pelo mesmo do procedimento de adesão;
- b. Solicitar ao produtor rural que realize a adesão ao PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, caso seja de seu interesse;
- c. Confirmada a adesão por parte do produtor rural, seguir o procedimento de classificação padrão estabelecido no presente protocolo.

#### SEÇÃO II

##### Da Classificação dos Animais

Art. 33º. Os animais serão submetidos à inspeção zootécnica, pelos Inspectores PECBR, para avaliação dos requisitos nas Unidades Frigoríficas Credenciadas.

§1 A inspeção zootécnica será realizada através dos lotes acompanhados e verificados os





## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

sistemas de produção ANEXO VI;

§2 As carcaças dos lotes classificados serão identificadas através de carimbos nas carcaças contendo a marca “P” (ver ANEXO X), poderão ser utilizadas para produção de cortes comerciais com o Selo de Certificação da PECBR;

§3 A inspeção zootécnica será realizada de forma individual pela avaliação cronológica dos animais segundo a troca de pinças e denteção conforme tabela constante no ANEXO V;

§4 As carcaças classificadas como PADRÃO 1 serão identificadas através de carimbos nas carcaças contendo a letra “P1” minúscula e poderão ser utilizadas para produção de cortes comerciais com o selo da CARNE CERTIFICADA PECBR NOVILHO (A) Á PASTO;

§5 As carcaças classificadas como PADRÃO 2 serão identificadas através de carimbos contendo a identificação “P2” e poderão, caso aprovadas no padrão de classificação de desossa, utilizadas para produção de cortes comerciais contendo o Selo de Certificação da PECBR;

§6 Os dois padrões (P1 e P2) terão a exigência de cobertura de gordura escassa mediana ou uniforme, conforme o padrão do MAPA de classificação de carcaças.

Art. 34º. Os lotes reprovados NÃO PODERÃO ser utilizados para produção de cortes in natura e/ou congelados, bem como para produção de produtos industrializados com os Selo de certificação da PECBR;

§1 Lotes que houver divergência na documentação apresentada pelo produtor.

Art. 35º. Os dados referentes ao controle do processo de abate serão inseridos pelos Inspetores PECBR no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

### SEÇÃO III

#### Subseção I

##### Da Certificação de Produtos nas Unidades Industriais Credenciadas

Art. 36º. A identificação de Carcaças certificadas será com o carimbo “P” deverão ser separadas para entrada conjunta na desossa. Cabe ao Inspetor PECBR verificar e garantir a adequada separação das peças para liberação do início da produção que poderá ocorrer, as Carnes Embaladas recebem o Selo de Certificação da PECBR também fornecido pelo Inspetor PECBR.

(a) No início de cada turno de produção, com as mesas de desossa devidamente vazias;

(b) Após pausas suficientes para remoção de todas as peças de outras produções, a critério do inspetor PECBR.

Art. 37º. A ordem de produção deverá respeitar as exigências de cada mercado específico, devendo a produção PECBR ser fracionada para atendimento a diferentes mercados.

Art. 38º. Os produtos resultantes do processo de certificação da Carne PECBR deverão ser identificados com o Selo de Certificação da PECBR na etiqueta interna e externa do produto.

Art. 39º. Os dados referentes ao controle do processo de produção serão inseridos pelos Inspetores PECBR no SGP GS e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 40º. Respeitando os requisitos sanitários e o RIISPOA, 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 os quais deverão ser armazenados no SGP para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.



**Subseção II**  
**Da Certificação de Produtos Industrializados**

Art. 41º. A produção de produtos industrializados identificados como PECBR deverá ser acompanhada pelo Inspetor PECBR, sendo realizada em Unidades Frigoríficas e de Varejo Credenciadas para este fim.

Art. 42º. A totalidade das matérias primas de origem animal utilizadas para produção deverão ter origem no processo de certificação PECBR nas unidades Frigoríficas Credenciadas de abate, e todas carcaças identificadas com o carimbo “P” (Anexo X);

Art. 43º. As matérias primas deverão ser transferidas respeitando os requisitos sanitários e o RIISPOA. A transferência deverá ser registrada em documentos que comprovem a origem dos produtos transferidos os quais deverão ser armazenados na PGS para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 44º. As embalagens de matérias primas, devidamente identificadas com “SELO PECBR” (Anexo XI), deverão ser separadas para utilização. Cabe ao Inspetor PECBR verificar e garantir a adequada separação para liberação do início da produção que poderá ocorrer:

- (a) No início de cada turno de produção, com as mesas de desossa devidamente vazias;
- (b) Após pausas suficientes com a remoção de todos os resíduos de outras produções, a critério do inspetor PECBR

Art. 45º. Os dados referentes ao controle do processo de produção serão inseridos pelos Inspetores PECBR no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos

**CAPÍTULO VIII**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE**

Art. 46º. A adesão a este protocolo voluntária aos estabelecimentos de abate habilitados pela SDA/MAPA. A PECBR CONSULTORIA realizará o cadastramento das Unidades Industriais Seleccionadas.

Art. 47º. O estabelecimento de abate cadastrado deve assegurar a segregação das carcaças dos animais PECBR Certificados e fornecer todos os subsídios para realização das distintas operações previstas neste protocolo.

Art. 48º. 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 de toda a cadeia subsequente, até a embalagem final.

Art. 49º. É de exclusiva responsabilidade das Unidades Frigoríficas Certificadas o atendimento a todas as demais exigências dos mercados a serem atendidos, bem como a legislação brasileira vigente.

**CAPÍTULO IX DAS AUDITORIAS SEÇÃO I**  
**Disposições Gerais**

Art. 50º. Todos os integrantes deste protocolo e os envolvidos na execução do mesmo estão sujeitos a auditorias oficiais e de Terceira parte para avaliar se as atividades desenvolvidas estão de acordo com as regras e garantias estabelecidas neste protocolo.



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

Art. 51º. As auditorias de terceira parte serão realizadas anualmente para a garantia da conformidade do presente protocolo nas unidades frigoríficas credenciadas.

### CAPÍTULO X DAS RESTRIÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 52º. 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.

**Parágrafo Primeiro** - As não conformidades poderão implicar na suspensão temporária do credenciamento da exploração pecuária ou planta frigorífica que aderiram a este protocolo, tendo as mesmas até 30 (trinta) dias para apresentar justificativas ou as medidas corretivas implantadas, sendo necessária a realização de nova avaliação por meio do programa de monitoramento da qualidade para que seja restabelecido o credenciamento.

**Parágrafo Segundo** – A suspensão será informada à exploração pecuária ou ao frigorífico credenciado por documento formal da PECBR, onde estará descrito o motivo e o prazo para solução da(s) não-conformidades encontradas, A não apresentação, nos prazos estabelecidos, poderão acarretar o descredenciamento definitivo de acordo com os termos previstos no contrato estabelecidos entre as partes.

### CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 53º. Ficam aprovados, para uso neste protocolo, os seguintes anexos:

- a) Anexo I: Da forma e frequência de verificação das garantias;
- b) Anexo II: Das restrições e penalidades;
- c) Anexo III: Termo de adesão – Exploração Pecuária Participante;
- d) Anexo IV: Termo de adesão – estabelecimento de abate (Indústria);
- e) Anexo V: Termo de adesão – estabelecimento de comércio (Varejo);
- f) Anexo VI: Padrões de aceitabilidade;
- g) ANEXO VII: Conteúdo básico dos programas de treinamento de inspetores PECBR para indústria e varejo;
- h) ANEXO VIII: Conteúdo básico dos programas de treinamento de inspetores PECBR para produção de animais de gado de corte;
- i) ANEXO IX (Composição do Corpo Técnico)
- j) ANEXO X – Imagem do carimbo “P”, para uso na classificação das Carcaças e códigos de qualificação;
- k) ANEXO XI – Imagem do “Selo de Certificação da PECBR” que identifica nas embalagens a certificação da carne PECBR para o consumidor;

**Parágrafo único.** A PECBR divulgará modelos complementares de formulários ou documentos que se façam necessários para operacionalização deste protocolo.

Art. 54º. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução deste protocolo serão dirimidos pela SDA/MAPA.



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

### ANEXO I DA FORMA E FREQUÊNCIA DE VERIFICAÇÃO DAS GARANTIAS

<b>Garantia</b>	<b>Forma de verificação</b>	<b>Frequência da verificação</b>
Rastreabilidade de Origem	Através da GTA	No momento da recepção dos animais na indústria
Visita e inspeção no frigorífico	Inspeção Zootécnica na linha de abate	Inspeção sistemática dos lotes
Grau de acabamento	Classificação de Carcaças	Inspeção sistemática individual das carcaças de abate certificado
Idade dos animais	Cronologia dentária das carcaças	Inspeção sistemática individual das carcaças de abate certificado
Identidade dos produtos rotulados como PECBR	Certificação de Desossa, embalagem e industrialização	Monitoramento sistêmico contínuo das produções e transferência de produtos
Visita a propriedade rural	Seleção de animais a serem abatidos na propriedade	Inspeção anual do rebanho na propriedade

### ANEXO II DAS RESTRIÇÕES E PENALIDADES

Art. 1º. São também consideradas infrações às regras deste protocolo os atos que procurem impedir, dificultar, burlar, retardar ou atrapalhar a ação dos inspetores PECBR, bem como o fornecimento de informações falsas ou enganosas e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a execução deste protocolo.

Parágrafo único. Os atos descritos acima serão devidamente apurados mediante procedimento próprio, instaurado pela PECBR na qualidade de detentora deste protocolo, ficando os responsáveis sujeitos às sanções pertinentes.

### SEÇÃO I Das Restrições aos Estabelecimentos de Abate



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

Estabelecimentos de Abate	
Não conformidades	Penalidades*
Efetuar o processamento/produção de produtos PECBR sem a presença do Inspetor PECBR	Reprocesso da produção e Advertência;
Permitir a mistura de carcaças, peças ou cortes não certificados na produção	Reprocesso da produção e Advertência;
Rotular, prestar falsa declaração promocional e/ou comercial ou qualquer tipo de informação que leve o consumidor ao erro de pensar estar consumindo um produto PECBR sendo o mesmo não aprovado no PROTOCOLO PECBR- CARNE CERTIFICADA	Advertência e sansão pública;

\*Em caso de reincidência, no prazo de 180 dias, de qualquer das não conformidades listadas acima, o estabelecimento de abate ficará suspenso e sujeito ao cancelamento de sua adesão a este protocolo.

### Anexo III

#### TERMO DE ADESÃO DO PECUARISTA AO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

Por meio deste termo de adesão ao PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, declaro para os devidos fins, e sob as penas da legislação vigente, minha adesão voluntária responsabilizando-me pela veracidade das informações fornecidas ao sistema informatizado oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ao tempo em que autorizo o registro das referidas informações na Base de Dados Única (BDU) do MAPA.

Autorizo a PECBR e a CNA, nos limites do disposto no parágrafo único do Art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de Novembro de 2011, a fazer uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, resguardadas a segurança e a confidencialidade das informações estratégicas, com o propósito específico de utilização e prestação de serviços, no que lhe couber, visando realizar a gestão deste Protocolo.

Declaro que li e estou ciente das regras e penalidades deste Protocolo, e comprometo-me a cumprilas e acatá-las. Por fim, declaro que a presente adesão é de minha livre e espontânea vontade.

#### TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Pelo presente Termo de Confidencialidade, fica estabelecido que a PECBR CONSULTORIA e a CNA, na qualidade de gestores do PROTOCOLO PECBR- CARNE CERTIFICADA, conforme art. 6º, do Decreto nº 7.623, de 22 de novembro de 2011, serão *solidariamente responsáveis* com o MAPA pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas da(s) Exploração (ões) Pecuária (s) Participante (s) deste Protocolo, respondendo civil e criminalmente, na forma da lei, pelo uso indevido ou não



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

autorizado, bem como pela divulgação ou disponibilização a terceiros, de quaisquer dados e informações de natureza sigilosa ou confidencial que não sejam estritamente necessários para garantir o cumprimento dos objetivos estabelecidos neste Protocolo.

### Anexo IV

#### TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA NA INDÚSTRIA

Por meio deste termo de adesão ao PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, declaro para os devidos fins, e sob as penas da legislação vigente, minha adesão voluntária responsabilizando me pela veracidade das informações fornecidas ao sistema informatizado oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ao tempo em que autorizo o registro das referidas informações na Base de Dados Única (BDU) do MAPA.

Autorizo a PECBR CONSULTORIA e a CNA, nos limites do disposto no parágrafo único do Art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de Novembro de 2011, a fazer uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, resguardadas a segurança e a confidencialidade das informações estratégicas, com o propósito específico de utilização e prestação de serviços, no que lhe couber, visando realizar a gestão deste Protocolo.

Declaro que li e estou ciente das regras e penalidades deste Protocolo, e comprometo-me a cumpri-las e acatá-las. Por fim, declaro que a presente adesão é de minha livre e espontânea vontade.

#### TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Pelo presente Termo de Confidencialidade, fica estabelecido que a PECBR CONSULTORIA e a CNA, na qualidade de gestores do PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, conforme art. 6º, do Decreto nº 7.623, de 22 de novembro de 2011, serão *solidariamente responsáveis* com o MAPA pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas do(s) Frigoríficos Credenciados a este Protocolo, respondendo civil e criminalmente, na forma da lei, pelo uso indevido ou não autorizado, bem como pela divulgação ou disponibilização a terceiros, de quaisquer dados e informações de natureza sigilosa ou confidencial que não sejam estritamente necessários para garantir o cumprimento dos objetivos estabelecidos neste Protocolo.

### Anexo V

#### TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA INDÚSTRIA, VAREJO E CONSUMO

Por meio deste termo de adesão ao PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, declaro para os devidos fins, e sob as penas da legislação vigente, minha adesão voluntária responsabilizando-me pela veracidade das informações fornecidas ao sistema informatizado oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ao tempo em que autorizo o registro das referidas informações na Base de Dados Única (BDU) do MAPA.

Autorizo a PECBR CONSULTORIA e a CNA, nos limites do disposto no parágrafo único do Art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de Novembro de 2011, a fazer uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, resguardadas a segurança e a



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

confidencialidade das informações estratégicas, com o propósito específico de utilização e prestação de serviços, no que lhe couber, visando realizar a gestão deste Protocolo.

Declaro que li e estou ciente das regras e penalidades deste Protocolo, e comprometo-me a cumpri-las e acatá-las. Por fim, declaro que a presente adesão é de minha livre e espontânea vontade.

### TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Pelo presente Termo de Confidencialidade, fica estabelecido que a PECBR CONSULTORIA e a CNA, na qualidade de gestores do PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA, conforme art. 6º, do Decreto nº 7.623, de 22 de novembro de 2011, serão *solidariamente responsáveis* com o MAPA pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas do(s) Frigoríficos Credenciados a este Protocolo, respondendo civil e criminalmente, na forma da lei, pelo uso indevido ou não autorizado, bem como pela divulgação ou disponibilização a terceiros, de quaisquer dados e informações de natureza sigilosa ou confidencial que não sejam estritamente necessários para garantir o cumprimento dos objetivos estabelecidos neste Protocolo.

### ANEXO VI PADRÕES DE ACEITABILIDADE

#### PADRÃO DE ANIMAIS Á PASTO

IDADE	CARÇAÇA				
	AUSENTE	ESCASSA	MEDIANA	UNIFORME	EXCESSIVO
MACHO INTEIRO - ATÉ 2 DENTES	SEM CARIMBO	P1			
MACHO CASTRADO - ATÉ 4 DENTES					
NOVILHA ATÉ 4 DENTES					
NOVILHA CRUZAMENTO ATÉ 6 DENTES					
MACHO INTEIRO 4 DENTES ACIMA MACHO CASTRADO - 6 DENTES ACIMA	SEM CARIMBO				

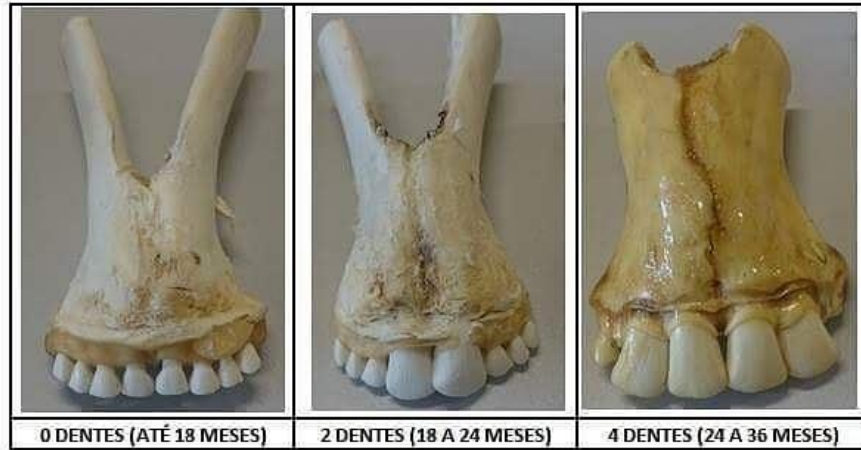
#### PADRÃO DE ANIMAIS ALTO GRÃO

IDADE	CARÇAÇA				
	AUSENTE	ESCASSA	MEDIANA	UNIFORME	EXCESSIVO
MACHO INTEIRO - ATÉ 2 DENTES	SEM CARIMBO	P2			
MACHO CASTRADO - ATÉ 4 DENTES					
NOVILHA ATÉ 4 DENTES					
NOVILHA CRUZAMENTO ATÉ 6 DENTES					
MACHO INTEIRO 4 DENTES ACIMA MACHO CASTRADO - 6 DENTES ACIMA	SEM CARIMBO				

PESO (KG) CARÇAÇA	MACHOS		FÊMEAS	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
	225	360	165	360



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA







**ANEXO VII**

**CONTEÚDO BÁSICO DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO DE INSPETORES PECBR INDÚSTRIA e VAREJO**

- a) Treinamento para validação dos sistemas de produção
- b) Classificação e tipificação de Carcaças
- c) Certificação de Produção – Manual de Procedimentos Protocolo PECBR- CARNE CERTIFICADA
- d) Fluxo de abate e desossa e validação de contra-provas
- e) Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação
- f) Noções Básicas de Qualidade de Carne
- g) Análise de documentação de trânsito de animais, carcaça, de caixas e peças embaladas
- h) Coleta e Registro de Dados no Sistema (SOFT) permitindo a imediata integração entre sistemas com o SGP para transferência dos relatórios necessários para garantir a rastreabilidade oferecida por este protocolo
- i) Prova de validação
- j) Cursos de Capacitação

**ANEXO IX CORPO TÉCNICO**

- a) Coordenador Nacional e Responsável Técnico;
- b) Coordenadores Regionais;
- c) Supervisores;
- d) Técnicos de Controle de Qualidade;
- e) Assessoria responsável pela aplicação do curso de formação e treinamento de avaliadores de abate e desossa



## MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO PECBR - CARNE CERTIFICADA

### ANEXO X

#### CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO DA CARÇA – “P” E CÓDIGOS DE QUALIFICAÇÃO

- a) Marca padrão nas carcaças utilizada pelos Inspectores de Certificação que identificará as carcaças classificadas na linha de abate, denominada P, com as dimensões de 50 mm x 50 mm com o seguinte desenho:

**P**

- b) As carcaças classificadas carimbadas e acompanhadas dos códigos de qualificação da carcaça, com a seguinte denominação:
- CÓDIGO P1 – NOVILHO (a) TERMINADO Á PASTO; Animais terminados até 120 antes do abate em sistema á pasto, sem arraçoamento em sistemas fechado
  - CÓDIGO P2 – NOVILHO (a) TERMINADO NO ALTO GRÃO; Animais terminados em sistemas intensivos de arraçoamento em áreas fechadas sem acesso ao pasto

### ANEXO XI

#### SELO DE IDENTIFICAÇÃO DE CARNES COM CERTIFICAÇÃO PECBR “SELO CERTIFICADO PECBR”

- a) Marcas que identificarão a qualificação da carne na embalagem individual e caixas com a seguinte configuração:



- b) Nomenclatura utilizada para que identificará a qualificação da carne na embalagem individual e caixas com a seguinte configuração:



## CARNE CERTIFICADA

c) Marca utilizada pela empresa para dar referência ao Protocolo PECBR – CARNE CERTIFICADA:

