

**MEMORIAL DESCRIPTIVO  
PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA**

Revisão 01



**Associação Brasileira de Criadores de Charolês**  
Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio - RS  
E-mail: [charoles@charoles.org.br](mailto:charoles@charoles.org.br)  
Site: [www.charoles.org.br](http://www.charoles.org.br)

Outubro de 2017



## MEMORIAL DESCRIPTIVO

# PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA

## Revisão 01

### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** - O presente protocolo estabelece as regras e procedimentos que serão observados para embasar a rotulagem, identificação e/ou emissão de certificação oficial brasileira à carne de bovinos da raça Charolês, e seus cruzamentos, com características de carcaças e sistema de produção específicos, para comercialização no mercado interno e/ou exportação. Em atendimento à Circular nº 01/2015 DIPOA/SDA/MAPA, que trata do registro de rótulos com indicação de raça.

**Parágrafo primeiro** - É detentora deste protocolo a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CHAROLÊS – ABCC**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 88.201892/0001-30, com sub-sede no Parque de Exposições Assis Brasil – Pavilhão Gado de Corte – Casa do Charolês, BR116, Km 13, CEP 93.270-710, Esteio/RS, subdelegada pela Associação Nacional de Criadores – Herd Book Collares (Registro no MAPA sob o número BR-012), tendo entre suas finalidades estatutárias regulamentar e fomentar a criação de animais da raça Charolês, em todo o território nacional. A entidade desenvolve ainda um trabalho que contempla e caracteriza o selo **Carne Charolês Certificada**, de forma que, o mesmo, somente pode ser utilizado para fins comerciais, inclusive por terceiros, quando devidamente conveniados e/ou autorizados pela mesma.

**Parágrafo segundo** - A **ABCC**, na condição de entidade promocional, está habilitada a realizar provas e programas de seleção zootécnica de animais de corte para fins de produção, tipificação de carcaças, *in vivo* ou durante o processo de abate, e avaliação qualitativa das carnes dos animais da raça Charolês e seus cruzamentos.

**Art. 2º** - Este protocolo tem aplicação em todo território nacional abrangendo: **(I)** Produtores rurais e suas respectivas explorações pecuárias de bovinos da raça Charolês e seus cruzamentos, com sistema de criação de acordo com os parâmetros especificados; **(II)** Estabelecimentos de abate que processam esses animais, gerando produtos e subprodutos de origem animal; e **(III)** Empresas que desossam, ou industrializam carne oriunda de bovinos classificados no **Protocolo Carne Charolês Certificada**, em estabelecimentos próprios, ou de terceiros, para produção de quaisquer produtos de origem animal.

**Art. 3º** - A adesão ao presente protocolo, por produtores rurais (explorações pecuárias) 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.

Associação Brasileira de Criadores de Charolês  
Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio-RS  
E-mail: [charoles@charoles.org.br](mailto:charoles@charoles.org.br)  
Site: [www.charoles.org.br](http://www.charoles.org.br)



**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 o efeito do aqui disposto adotam-se as seguintes definições:

- I. PGA:** Plataforma de Gestão Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- II. Exploração Pecuária Participante:** explorações rurais de propriedade ou, sob exploração, de produtores rurais, que fizerem a adesão voluntária ao presente protocolo e que tenham o sistema de produção aprovado pela **ABCC**, de acordo os parâmetros especificados;
- III. Certificador Charolês:** profissional vinculado à **ABCC**, capacitado à realização da verificação das propriedades, da avaliação zootécnica de animais para abate, do treinamento e supervisão dos funcionários dos estabelecimentos credenciados, da classificação, identificação e tipificação de carcaças dos animais abatidos e responsável pelo controle da colocação do carimbo do **Programa Carne Charolês Certificada** nas carcaças e rótulos contendo o selo oficial, do mesmo, nos cortes certificados;
- IV. Selo Carne Charolês Certificada:** sinal distintivo dos produtos aprovados no presente protocolo, de propriedade da **ABCC**, em processo de registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI);
- V. Estabelecimento Industrial Credenciado:** empresas de abate e desossa, com porcionamento e industrialização de carnes bovinas com serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Federal (SIF) implantado, que celebraram contrato com a **ABCC** para certificação da carne Charolês, segundo os critérios do presente protocolo;
- VI. GTA:** Guia de Trânsito Animal emitida pelos órgãos competentes estaduais;
- VII. Animais Certificados (classificados):** aqueles animais que atendam simultaneamente todos os requisitos para a produção da carne, sendo identificados, cujas carcaças serão desossadas ou não e seus cortes, quando embalados, receberão um rótulo, contendo o selo **Carne Charolês Certificada da ABCC**;
- VIII. BDU:** Base de Dados Única do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- IX. Auditoria Oficial:** exame analítico, sob responsabilidade da *Coordenação dos Sistemas de Rastreabilidade – CSR/SDA/MAPA*, das atividades desenvolvidas no âmbito do **Protocolo Carne Charolês 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.

## **CAPÍTULO II** **DA PLATAFORMA DE GESTÃO AGROPECUÁRIA**



**Art. 7º** - A Plataforma de Gestão Agropecuária – PGA é um sistema público 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.

**Parágrafo primeiro** - O produtor rural, no momento que realizar a adesão da sua exploração pecuária ao presente protocolo, concede à expressa autorização, à **CNA** e/ou ao **MAPA**, para o acesso e o uso de dados e informações que lhes forem referentes, 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 à execução e ao gerenciamento deste protocolo serão complementadas pelos produtores e pela coordenação e estrutura do Programa Carne Charolês Certificada, mediante a troca de arquivos, por sistemas eletrônicos compatíveis, ou operações realizadas por meio do *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade* da **CNA**, com uso de identificação e senha.

### **CAPÍTULO III DO SISTEMA GESTOR DOS PROTOCOLOS DE RASTREABILIDADE DA CNA**

**Art. 9º** - O *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade* da **CNA** fará a gestão dos protocolos de rastreabilidade de adesão voluntária, utilizando informações da Base de Dados Única (BDU) e do Módulo de Gestão de Trânsito Animal (GTA) da Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA), para fazer o acompanhamento, verificação, validação e comprovação do cumprimento das regras ou requisitos estabelecidos no presente protocolo.

**Parágrafo único** Por meio deste instrumento, a **CNA** expressamente autoriza a **ABCC**, os produtores rurais que aderirem a este protocolo e os responsáveis pelos estabelecimentos industriais que dele se utilizarem, a fazerem uso do *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade* 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. 10** - Este protocolo visa atender aos requisitos necessários para a rotulagem, identificação, utilização do selo **Carne Charolês Certificada**, e/ou emissão de certificação oficial brasileira à carne de bovinos da raça Charolês e seus cruzamentos, com



características de carcaças e sistema de produção específicos para comercialização, apresentando as seguintes garantias (ANEXO I):

- I.** As explorações pecuárias participantes poderão ser visitadas periodicamente por um técnico capacitado e indicado pela **ABCC**, em datas definidas em comum acordo com o seu proprietário ou explorador;
- II.** Os animais destinados à produção da **Carne Charolês Certificada** são mantidos a maior parte de sua vida alimentando-se de forrageiras, com ou sem suplementação, sendo que no período de terminação para o abate, os animais podem receber ração total ou parcial em cochos, respeitando-se a legislação vigente;
- III.** A carne certificada será obtida de animais abatidos, junto a estabelecimentos industriais credenciados pela **ABCC**, selecionados e devidamente aprovados por certificadores credenciados pela mesma entidade;
- IV.** Os lotes dos animais serão vistoriados nas mangueiras, antes do abate, pelo seu grau de sangue Charolês e precocidade, sendo anotados em uma *Planilha de Primeira Revisão-Mangueira*. Durante o abate suas carcaças, serão acompanhadas de acordo com a sua sequencia e avaliadas, sendo selecionadas segundo sua idade (Cronologia Dentaria), sexo, acabamento de carcaça (cobertura de gordura) e anotados numa *Planilha de Abate Diário*.
- V.** As carcaças aprovadas (certificadas) são carimbadas com o símbolo do programa (*Flor de Liz*), em oito (08) locais (Quartos dianteiros, Pontas de Agulha, Contrafilé e Quartos traseiros), sendo então, pesadas e encaminhadas para o resfriamento. Além disto, servem como identificação as etiquetas do programa, que são colocadas nos Quartos dianteiros, Quartos traseiros e nas Costelas, totalizando seis (06) etiquetas por carcaça (ANEXO - II).
- VI.** Serão certificados, no **Protocolo Carne Charolês Certificada**, animais dente de leite (DL) ou dois dentes (2D), com no mínimo 50% de sangue Charolês. Aceitando tanto machos (machos inteiros ou machos castrados) e fêmeas provenientes de cruzas com raças Europeias, Britânicas ou Zebuínas. Machos Inteiros (MI) apenas animais DL (dente de leite) serão certificados. Sendo classificados e bonificados conforme segue tabela abaixo:



Tabela 1- Bonificação\*\*\*\*

IDADE	SEXO	PESO DE CARCAÇA- Kg	TIPO DE ACABAMENTO DE GORDURA	BONIFICAÇÃO***
DL	MI ou MC	200 a 219,99	3* ou 4**	8%
DL	MI ou MC	220 a 300	3 ou 4	10%
DL	MI ou MC	300,1 - +	3 ou 4	6%
2D	MC	220 a 239,99	3 ou 4	6%
2D	MC	240 a 300	3 ou 4	8%
2D	MC	300,1 - +	3 ou 4	6%
DL	F	180 a 199,9	3 ou 4	4%
DL	F	200 a 219,99	3 ou 4	6%
DL	F	220 a 300	3 ou 4	8%
DL	F	300,1 - +	3 ou 4	4%
2D	F	200 a 219,99	3 ou 4	4%
2D	F	220 a 300	3 ou 4	6%
2D	F	300,1 - +	3 ou 4	4%

\*MI – Machos inteiros, MC – Machos Castrados, F – Fêmeas

**Obs.:**

\*: 3,0 a 6,0 mm de cobertura de gordura na carcaça - Mediana;

\*\*: 6,0 a 10,0 mm de cobertura de gordura na carcaça – Uniforme;

\*\*\*sobre o preço de mercado do boi gordo.

\*\*\*\*. Eventuais alterações de percentuais de bonificação, da tabela acima, podem ocorrer mediante acordo entre a **ABCC** e o Estabelecimento Industrial credenciado.

**VII.** Cruzamentos de Charolês com raças leiteiras não serão certificados no programa.

**VIII.** Carcaças destinadas a congelamento ou outro item de condenação, não serão certificadas e não receberão a bonificação, mesmo que tenham sido aprovadas nos outros critérios de avaliação do programa;

**IX.** Após a maturação sanitária em câmaras de resfriamento, as carcaças podem ser comercializadas, inteiras ou 1/2 carcaças, ou poderão ser desossadas, sendo feito a toalete específica em cada corte, embalados a vácuo e identificados, com rótulo que contem o selo do **Programa Carne Charolês Certificada**, assim como demais informações de exigência legal.

## CAPÍTULO V DOS PRÉ-REQUISITOS

**Art. 11 -** 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 localizado em território nacional;
- c) Estar devidamente registrado nos Órgãos Executor e de Sanidade Agropecuária (OESA) de cada Unidade Federativa;

II. Estabelecimento industrial:

- a) Firmar convênio com a **ABCC** para certificação de carcaças de bovinos da raça Charolês e seus cruzamentos;
- b) Possuir registro para abate e processamento de bovinos conforme legislação;
- c) Possuir serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Federal (SIF) implantado;
- d) Ser avaliado e aprovado por técnicos da **ABCC** segundo requisitos operacionais e disponibilidade de animais na região.

## CAPÍTULO VI DAS RESPONSABILIDADES DA CNA

### **Art. 12 - Compete à CNA:**

- I. Verificar a conformidade das informações fornecidas por cada uma das explorações pecuárias participantes deste 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 produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias, quanto às garantias e métodos de implementação assumidos;
- IV. Acompanhar o funcionamento deste protocolo e o 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 ao apoio de entidades e instituições parceiras.

**Art. 13 -** 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 *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade da CNA*.

## SEÇÃO I

### Das Visitas Presenciais Específicas

**Art. 14 -** Por exigência do cliente da carne com o selo **Carne Charolês Certificada**, a detentora e/ou a gestora deste protocolo poderão designar equipes para realizar visitas específicas às explorações pecuárias e/ou aos estabelecimentos industriais que aderirem a este protocolo.



**Parágrafo único** - As visitas deverão ser previamente agendadas e acordadas com a exploração pecuária e/ou o estabelecimento industrial, e terão seus custos suportados pelo cliente e/ou pela detentora do presente protocolo.

## SEÇÃO II Do Monitoramento

**Art. 15** - A **CNA** fará o monitoramento das explorações pecuárias e dos estabelecimentos industriais que aderirem a este protocolo, mediante controle sistêmico, por meio de documentos e das informações contidas no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade da CNA*.

**Art. 16** - A seu critério, a **CNA** poderá, visando assegurar o cumprimento das garantias oferecidas por este protocolo, solicitar informações e documentações complementares, que porventura sejam necessárias.

**Art. 17** - Todas as informações e documentos devem ser arquivados com segurança e confidencialidade, durante período mínimo de 05 (cinco) anos.

## CAPÍTULO VII DAS RESPONSABILIDADES DA ABCC

**Art. 18** - Compete à **ABCC**:

- I. Prover e capacitar profissionais em número adequado para a execução do presente protocolo (Diretor, Coordenador, Responsável Técnico, Certificadores e Colaboradores);
- II. Selecionar e credenciar os estabelecimentos industriais participantes deste protocolo;
- III. Apoiar a **CNA** na operação e/ou execução de soluções para o presente protocolo;
- IV. Realizar monitoramento, tomada de dados, manutenção e disponibilização de dados e informações necessárias à **CNA** para garantir o atendimento aos requisitos estabelecidos neste protocolo;
- V. Garantir o funcionamento deste protocolo e o cumprimento das regras estabelecidas;
- VI. Garantir, à **CNA**, o acesso aos dados e outros recursos que forem necessários à plena execução deste protocolo;
- VII. Auxiliar na interlocução entre a **CNA** e os produtores rurais.

## SEÇÃO I Do Responsável Técnico

**Art. 19** - O Responsável Técnico (RT) por este protocolo responderá pelas não conformidades que resultem em prejuízo ao cumprimento das garantias oferecidas.

**Art. 20** - Cabe ao Responsável Técnico:

- I) Zelar pelo cumprimento do protocolo;

Associação Brasileira de Criadores de Charolês  
Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio-RS  
E-mail: [charoles@charoles.org.br](mailto:charoles@charoles.org.br)  
Site: [www.charoles.org.br](http://www.charoles.org.br)



- II) Determinar a frequência e necessidade de treinamento dos certificadores;
- III) Implementar os procedimentos deste protocolo em novos estabelecimentos industriais credenciados;
- IV) Emitir parecer sobre estabelecimentos industriais candidatos ao credenciamento;
- V) Elaborar calendário anual de verificações internas nos frigoríficos.

**Art. 21** - Fica definido, como responsável técnico, o senhor *Eldomar Renato Kommers*, CPF: 258.546.230-72, engenheiro agrônomo, conselho/UF: CREA-RS, número de inscrição: 44.079-D.

## SEÇÃO II

### Da Infraestrutura física, de Pessoal e Informática:

**Art. 22** - Para gerenciar o protocolo, a **CNA** conta com o apoio:

- (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);
- (d) do Instituto CNA (ICNA).

**Art. 23** - No âmbito da **ABCC**, a gestão deste protocolo compete ao **Programa Carne Charolês Certificada**.

**Art. 24** - O **Programa Carne Charolês Certificada** é assim constituído:

- I – Um cargo eletivo de Diretor do programa de carnes;
- II – Um Coordenador Nacional;
- III – Certificadores e colaboradores;
- IV – Um Responsável Técnico com Anotação de Responsabilidade Técnica – ART no conselho profissional.

**Art. 25** - Das competências:

- a) **CNA**: como gestora do presente protocolo, disponibilizar o acesso de todas as partes a sua estrutura em território nacional;
- b) **Diretor do programa de carnes**: monitorar, fiscalizar e ser interlocutor, junto à Diretoria da **ABCC**, das questões atinentes ao protocolo;
- c) **Coordenador Nacional do Programa de Carnes**: gerenciar, coordenar e fazer cumprir o estabelecido no protocolo;
- d) **Certificadores e colaboradores**: anotar, viabilizar e realizar a seleção de animais, carcaças e cortes a serem certificados junto a produtores e unidades industriais conforme normas do protocolo.



**Art. 26** – A gestão das informações será realizada pela **CNA**, situada em Brasília/DF, 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 300 Gb);
- b) Servidor de Banco de Dados (Equip. 32 GB RAM, 2 proc quad intel xeon e 4 HDs de 300 Gb);
- c) Switches;
- d) Infraestrutura à equipe de trabalho
- e) Storage BD;
- f) Infraestrutura de Backup;
- g) Rack (completo);
- h) Infraestrutura elétrica e lógica;
- i) Ar condicionado.

### **SEÇÃO III** **Dos Certificadores do Programa Carne Charolês Certificada**

**Art. 27** - Aos certificadores é necessário à formação, em curso superior inerente à área, Engenheiro Agrônomo, Médico Veterinário, Zootecnista, podendo, ainda ser contratado um profissional de nível médio, em Ciências Agrarias, a título de colaborador, mas sob a supervisão de um profissional de curso superior. Devem, ainda, participar de treinamento de qualificação organizado e supervisionado pelo **Programa Carne Charolês Certificada**.

**Art. 28** - A qualificação será realizada pelo **Programa Carne Charolês Certificada** e terá, como Responsável Técnico, o Coordenador do mesmo. A qualificação terá uma duração não inferior a 40 horas, contemplando atividades teóricas e práticas, sendo que o conteúdo teórico básico encontra-se no Anexo III. As atividades serão individuais e a aprovação, ou não, são de responsabilidade do Coordenador do mesmo.

**Art. 29** - Constanam como principais obrigações dos certificadores Charolês, o fomento e a orientação junto às explorações pecuárias, além do trabalho específico dentro dos estabelecimentos industriais: selecionando os animais na mangueira, classificando e identificando as carcaças, por ocasião do abate, monitorando, selecionando e controlando, durante a desossa, a qualidade e apresentação dos cortes, a emissão e a colocação dos rótulos do programa nos cortes e realizando os registros específicos nas planilhas do programa, conforme as normas e garantias deste protocolo (capítulo IV). Mantendo a confidencialidade das informações do programa, conforme ciência e assinatura de termo de confidencialidade.



## CAPÍTULO VIII DO SELO DE CERTIFICAÇÃO

**Art. 30** - Os cortes provenientes das carcaças dos animais aprovados, no presente protocolo deverão utilizar, em sua embalagem um rotulo no qual consta o selo oficial do programa contendo a designação de **Carne Charolês Certificada**, de propriedade da **ABCC**, em processo de registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), cuja imagem segue reproduzida abaixo:



## CAPÍTULO IX DAS EXPLORAÇÕES PECUÁRIAS

### SEÇÃO I Da adesão e operação do Protocolo Carne Charolês Certificada

**Art. 31** - A adesão das explorações pecuárias ao presente protocolo é voluntária e implica em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas.

**Parágrafo primeiro** - Poderão aderir ao protocolo às explorações pecuárias cujo produtor rural esteja de acordo com as normas aqui previstas. Deve, ainda, utilizar à genética charolesa e produzir animais jovens prontos para abate com, no mínimo, 50% de sangue Charolês.

**Parágrafo segundo** - Ao aderir ao protocolo, os produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias aceitam a realização das verificações necessárias do atendimento aos requisitos previstos por parte da detentora do protocolo, garantindo livre acesso a colaboradores, técnicos e certificadores.

**Parágrafo terceiro** - A negociação comercial entre o detentor do protocolo e as explorações pecuárias que aderiram ao protocolo fica em aberto, resguardados os direitos de livre negociação quanto à quantidade de animais, prazo de entrega e demais itens que as partes entrarem em acordo.



**Parágrafo quarto** - A adesão ao protocolo não franquia ao produtor rural e/ou à exploração pecuária o direito de uso do selo **Carne Charolês Certificada**. Havendo interesse, o produtor rural ou responsável pela exploração pecuária deve firmar contrato específico para este fim com a **ABCC**, sob condições a serem acordadas entre as partes.

**Parágrafo quinto** - O produtor rural ou responsável pela exploração pecuária responderá, direta e pessoalmente, pelas ações e pela veracidade das informações disponibilizadas por ele e/ou pelos seus empregados cadastrados, conforme Termo de Adesão (ANEXO IV).

**Art. 32** - O produtor rural ou responsável pela exploração pecuária participante poderá, a qualquer momento, solicitar o cancelamento de sua adesão a este protocolo.

**Art. 33** - O atendimento às regras deste protocolo não isenta as explorações pecuárias do cumprimento das demais exigências previstas em lei.

**Art. 34** - Caso seja verificado, na chegada ao estabelecimento industrial credenciado, lotes de animais da raça Charolês, ou cruzamentos, oriundos de produtores rurais que ainda não realizaram adesão ao presente protocolo, o certificador 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 Carne Charolês 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. 35** - Os animais serão submetidos, nos estabelecimentos industriais credenciados, à inspeção zootécnica pelos certificadores, para avaliação dos requisitos genéticos.

**Parágrafo único**- As normas de classificação estão definidas em complemento, bem como o descrito no inciso VI, do Art. 10, deste protocolo.

**Art. 36** - Animais não certificados (reprovados) seguem a linha industrial normal do frigorífico, de modo que suas carcaças não recebem o carimbo de classificação (*Flor de Liz*) e nem a etiqueta, ou qualquer bonificação, estando, portanto, excluídos do programa.

**Art. 37** – Todos os dados referentes ao controle do processo de abate serão anotados em planilhas específicas, que serão arquivadas, a partir das quais é emitido um *Romaneio de Abate* que será inserido no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade da CNA*, e ficará disponível para auditoria pelo período de cinco (05) anos.

**Art. 38** – Ao final de cada mês, será emitido um *Relatório Mensal Consolidado* que contém a data, dados do Frigorífico, total de animais desclassificados, totais classificados e total de abate, sendo encaminhado a **CNA**.



## CAPÍTULO X DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAS

**Art. 39** - Para aderir ao presente protocolo e ter o direito de utilização do selo **Carne Charolês Certificada** nos produtos produzidos, de acordo com as normas deste protocolo, os estabelecimentos industriais deverão, anteriormente, ter firmado contrato específico para este fim com a **ABCC**, sob condições a serem acordadas entre as partes.

**Parágrafo primeiro** - A adesão dos estabelecimentos industriais ao presente protocolo implica em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas. Os responsáveis pelos estabelecimentos aceitam a realização das verificações necessárias para atendimento aos requisitos previstos por parte da detentora do protocolo, garantindo livre acesso a técnicos, colaboradores e certificadores.

**Parágrafo segundo** - O responsável pelo estabelecimento industrial responderá, direta e pessoalmente, pelas ações e pela veracidade das informações disponibilizadas por ele e/ou pelos seus empregados cadastrados e para tanto se submetem ao Termo de Adesão ao **Protocolo de Carne Charolês Certificada** (ANEXO V).

**Art. 40** - O estabelecimento industrial é responsável por todo o processo operacional e financeiro do programa, ou seja, arcará com os custos da compra de animais, embalagens primárias e secundárias, confecção dos rótulos e selos, custos de logística, pagamento da bonificação aos produtores (tabela – capítulo IV, artigo 10, inciso VI, deste protocolo), comercialização das carcaças e carne desossada, embalada a vácuo e identificada com o selo **Carne Charolês Certificada**.

**Art. 41** - O atendimento às regras deste protocolo não isenta os estabelecimentos industriais do cumprimento das demais exigências previstas em lei.

## CAPÍTULO XI

**Art. 42** - Ficam estabelecidas verificações semestrais realizadas pelo Responsável Técnico junto aos estabelecimentos industriais credenciados. O objetivo é verificar, *in loco*, a qualidade dos processos e o cumprimento das normas estabelecidas neste protocolo.

## CAPÍTULO XII DAS RESTRIÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**Art. 43** - O descumprimento das regras deste protocolo sujeita os seus participantes às seguintes restrições administrativas (ANEXO VI):

- I. Suspensão da adesão;
- II. Cancelamento da adesão.



## CAPITULO XIII DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 44** - Ficam aprovados, para uso neste protocolo, os seguintes anexos:

- a) **Anexo I:** Da forma e frequência de verificação das garantias;
- b) **Anexo II:** Flor de Liz
- c) **Anexo III:** Conteúdo para treinamento de certificadores;
- d) **Anexo IV:** Termo de adesão ao **Protocolo Carne Charolês Certificada – Exploração Pecuária**;
- e) **Anexo V:** Termo de adesão ao **Protocolo Carne Charolês Certificada – Estabelecimento Industrial**;
- f) **Anexo VI:** Das restrições e penalidades;

**Parágrafo único** - A **CNA** divulgará modelos complementares de formulários e/ ou documentos que se façam necessários à operacionalização deste protocolo.

**Art. 45** - Informações complementares, demais orientações referentes à operacionalidade do presente protocolo estão descritas no *Manual De Procedimentos Operacionais*, do **Protocolo Carne Certificada Charolês**.

**Art. - 46** - Os casos omissos e/ou dúvidas que forem suscitados durante a execução deste protocolo serão dirimidos pela **CNA**.



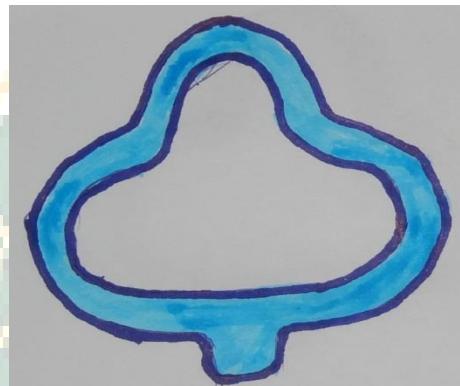
## ANEXO I

### DA FORMA E FREQUÊNCIA DE VERIFICAÇÃO DAS GARANTIAS DO PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA

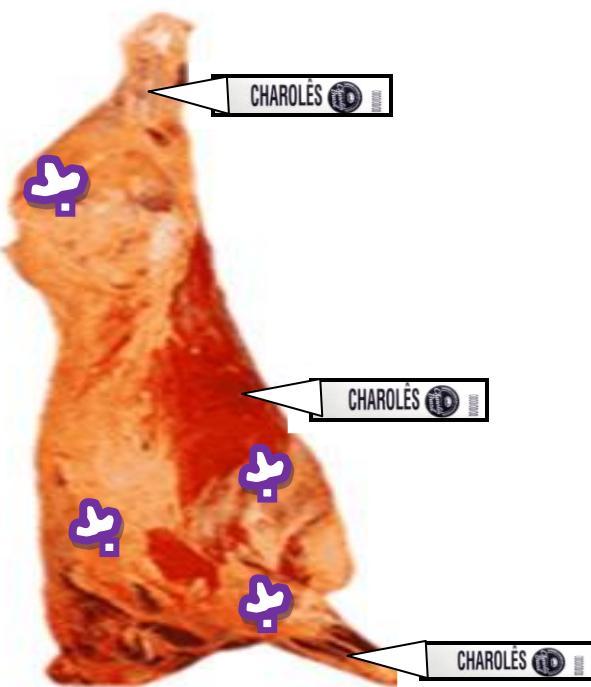
Garantia	Forma de verificação	Frequência da verificação
1. Características raciais Charolês.	1. Verificação por um Certificador, devidamente capacitado pela <b>ABCC</b> , nos currais de descanso e/ou na calha de sangria do estabelecimento industrial, através da observação das características raciais.	Verificação realizada previamente a cada abate.
2. Idade do animal abatido.	2. Verificação da cronologia dentária dos animais por ocasião do abate é verificada pelo Certificador, devidamente capacitado pela <b>ABCC</b> . A informação sobre o número de incisivos permanentes ou dente de leite (DL) de cada animal Certificado constará em planilha emitida e assinada pelo Certificador.	Verificação realizada a cada abate.
3. Classificação quanto ao sexo.	3. Um profissional devidamente capacitado pela <b>ABCC</b> faz a verificação do sexo dos animais abatidos, na sala de abate do estabelecimento industrial. Preenchendo planilha de abate diário do Programa.	Verificação realizada durante cada abate.
4. Cobertura de gordura na carcaça.	4. A classificação de gordura é feita visualmente, na sala de abate do estabelecimento industrial por um profissional devidamente capacitado pela <b>ABCC</b> . As informações constam na Planilha de Abate Diário preenchida pelo certificador do Programa.	Verificação realizada durante cada abate.
5. Classificação por peso.	5. O peso da carcaça quente é aferido na balança da sala de abate do estabelecimento industrial. O peso aferido das carcaças de cada animal pertencente ao lote constará em relatório emitido pelo sistema informatizado do estabelecimento industrial após o encerramento do abate.	Verificação realizada após cada abate.
6. Identificação dos cortes com o selo do Programa	6. Acompanhamento da desossa das carcaças, colocação do rótulo com o selo do Programa nos cortes selecionados, embalagem a vácuo das mesmas. Emissão de relatório específico de desossa, constando data do abate e o volume de peças identificadas.	Verificação realizada após cada desossa.



## ANEXO II FLOR DE LIZ



Carimbo Flor de Liz



½ carcaça com 4 locais de carimbos e 3 de etiquetas.

Associação Brasileira de Criadores de Charolês  
Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio-RS  
E-mail: [charoles@charoles.org.br](mailto:charoles@charoles.org.br)  
Site: [www.charoles.org.br](http://www.charoles.org.br)



### ANEXO III

#### CONTEÚDO PARA TREINAMENTO DE CERTIFICADORES

01 – Certificador – importância, responsabilidade

02 – Programa Carne Charolês Certificada:

- Objetivos;
- Exigências – Mercado;
- Beneficiados? Quem pode participar?
- Protocolo CNA

03 – Raças – Zebuínas;

- Britânicas;
- Continentais;
- Sintéticas;

04 – Charolês – Origem, História, Distribuição Mundial;

- Charolês brasileiro;
- Características;
- Conformação;

05 – Cruzamentos – Objetivos;

- Características;
- Pelagem;

06 – Pelagem e outras características de descarte;

07 – Avaliação de carcaças – idade (maturidade)

- Acabamento;
- Peso;

08 – Rotinas de trabalho no Frigorífico – Abate;

- Desossa
- Relatórios

09 – Noções básicas de Qualidade e boas Práticas de Fabricação;

10 – Comportamento/atitudes no trabalho.



## ANEXO IV

### TERMO DE ADESÃO AO *PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA* Exploração Pecuária

Por meio deste termo de adesão ao *PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS 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 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CHAROLÊS – ABCC e a CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL - CNA, a terem acesso e a fazerem uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, inclusive daqueles constantes na Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA), resguardadas a segurança e a confidencialidade das informações estratégicas, com o propósito específico de utilização e prestação de serviços, no que lhes couber, visando à execução e o gerenciamento 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 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CHAROLÊS – ABCC e a CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA, na qualidade, respectivamente, de detentora e de gestora do *PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA*, serão solidariamente responsáveis pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas a que tiverem acesso, relativos à(s) Exploração(ões) Pecuária(s) participante(s) deste 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 CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA - Frigorífico

Por meio deste termo de adesão ao *PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS 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 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CHAROLÊS – ABCC e a CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL - CNA, a terem acesso e a fazerem uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, inclusive daqueles constantes na Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA), resguardadas a segurança e a confidencialidade das informações estratégicas, com o propósito específico de utilização e prestação de serviços, no que lhes couber, visando a execução e o gerenciamento 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 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CHAROLÊS – ABCC e a CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA, na qualidade, respectivamente, de detentora e de gestora do *PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA*, serão solidariamente responsáveis pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas a que tiverem acesso, relativos ao(s) Frigorífico(s) Credenciado(s) 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

### AS RESTRIÇÕES E PENALIDADES DO PROTOCOLO CARNE CHAROLÊS CERTIFICADA

**Art. 1º** - São consideradas infrações às regras deste protocolo os atos que procurem impedir, dificultar, burlar, retardar ou atrapalhar a sua gestão e/ou execução, bem como o fornecimento de informações falsas e/ou enganosas e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à regularidade dos trabalhos e do atendimento às demandas.

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

#### SEÇÃO I

##### Das Restrições às Explorações Pecuárias

**Art. 2º** - O cancelamento da adesão será aplicado em casos de fraude às regras deste protocolo, sendo que os produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias envolvidas ficarão impedidos de solicitar nova adesão pelo prazo de 01 (um) ano.

**Art. 3º** - As explorações pecuárias que não cumprirem o que foi estabelecido no documento de sua adesão ficarão sujeitas à suspensão de suas adesões ao presente protocolo pelo prazo de até 06 (seis) meses.

**Parágrafo único** Em- caso de reincidência, as explorações pecuárias ficarão sujeitas ao cancelamento da adesão a este protocolo e impedidas de solicitar nova adesão pelo prazo de 01 (um) ano.

#### SEÇÃO II

##### Das Restrições aos Estabelecimentos de Abate

**Art. 4º** - As não conformidades poderão implicar na suspensão temporária do credenciamento da planta frigorífica da indústria para execução dos serviços de certificação previstos neste regulamento, tendo a empresa 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.

**Art. 5º** - A suspensão será informada à indústria credenciada por documento formal da **ABCC**, onde estará descrito o motivo e o prazo para solução da(s) não conformidade(s). A não apresentação de justificativa e/ou de medidas corretivas para as não conformidades encontradas, nos prazos estabelecidos, poderá acarretar o descredenciamento definitivo da planta frigorífica da indústria credenciada, de acordo com os termos previstos no contrato de adesão ao *Protocolo Carne Charolês Certificada*.