



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
 Eplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala A, 4º Andar, Sala 401, - Bairro Zona Cívico-Administrativa,
 Brasília/DF, CEP 70043900
 Telefone: (61) 3218-2014/2684

Ofício - Circular Conjunto DIPOA-DSA/SDA N° 8/2023

Brasília, 04 de agosto de 2023.

Aos Coordenadores de SIPOA
 Aos Chefes de DDAs

Assunto: **União Europeia. Exportação. Bovinos. Consolidado de Requisitos Sanitários Complementares para Exportação de carne e produtos à base de carne bovina para UE.** Este Ofício-Circular **cancela e substitui** o OFÍCIO-CIRCULAR N° 35/2022/DIPOA/SDA/MAPA de 11/07/2022 e o OFÍCIO-CIRCULAR CONJUNTO DIPOA-DSA/SDA N° 7/2023 de 28 de julho de 2023.

PREÂMBULO

Considerando a Instrução Normativa MAPA nº 51, de 1 de outubro de 2018, que instituiu o Sistema Brasileiro de Identificação Individual de Bovinos e Búfalos, e considerando o previsto no § 3º do Art. 1º, no Art. 2º, no Art. 4º; nos § 1º e § 2º do Art. 25 e no Art. 490 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA, o Departamento de Saúde Animal – DSA e o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, ambos vinculados à Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA, vem por meio do presente instrumento, consolidar os requisitos complementares à legislação nacional, a serem aplicados na produção com vista à exportação de carne em natureza e produtos à base de carne bovina para a União Europeia.

Novos requisitos deverão ser publicados por aditamento dos anexos do presente, mantendo a unidade do documento e facilitando o acesso e transparência na divulgação dos mesmos.

ESCOPO

O objetivo deste documento é fornecer as orientações necessárias aos servidores responsáveis pela certificação da carne e produtos cárneos de bovinos a serem exportados para a União Europeia com ênfase nos requisitos de saúde animal e a sequência de procedimentos a serem adotados pelos abatedouros e estabelecimentos processadores de bovinos. Os procedimentos se iniciam no transporte e recepção dos animais no abatedouro frigorífico passando por todas as fases de produção que culminam com o produto embalado e pronto para ser expedido ao Mercado Comunitário.

1. CARNE EM NATUREZA

1.1. ÁREAS APROVADAS

Em acordo com as regras da União Europeia, a exportação de carne bovina em natureza do Brasil somente é autorizada a partir de algumas regiões específicas, que estão discriminadas abaixo, conforme versão consolidada do Regulamento de Execução (UE) 2021/404:

ANEXO XIII

CARNE FRESCA DE UNGULADOS

PARTE 1

Lista de países terceiros, territórios ou respectivas zonas autorizados para a entrada na União de remessas de carne fresca de ungulados

Código ISO e nome do país terceiro ou território	Código da zona tal como indicada na parte 2	Espécies de origem da carne cuja entrada na União é permitida	Certificados Sanitários	Condições específicas tal como indicadas na parte 3	Garantias de saúde animal tal como indicadas na parte 4	Data limite	Data de início
1	2	3	4	5	6	7	8
BR Brasil	BR-1	Bovinos	BOV	Maturação, pH e desossa Programa de vacinação controlada Miudezas excluídas Rastreabilidade adicional			1.12.2008
	BR-2	Bovinos	BOV	Maturação, pH e desossa Miudezas excluídas Rastreabilidade adicional			
	BR-3	Bovinos	BOV	Maturação, pH e desossa Programa de vacinação controlada Miudezas excluídas Rastreabilidade adicional			
	BR-4	Bovinos	BOV	Maturação, pH e desossa Programa de vacinação controlada Miudezas excluídas Rastreabilidade adicional			

PARTE 2

Descrições das zonas dos países terceiros ou territórios referidos na coluna 2 do quadro constante da parte 1.

Nome do país terceiro ou território	Código da zona	Descrição da zona
Brasil	BR-1	Estado de Minas Gerais, Estado do Espírito Santo, Estado de Goiás, Estado de Mato Grosso, Estado do Rio Grande do Sul, Estado de Mato Grosso do Sul (excluindo o território incluído em BR-4)
	BR-2	Estado de Santa Catarina
	BR-3	Estados do Paraná e São Paulo
		Parte do Estado de Mato Grosso do Sul: a zona de 15 km a partir das fronteiras externas nos municípios de Porto Murtinho, Caracol, Bela Vista, Antônio João,

PARTE 3

Condições específicas referidas na coluna 5 do quadro constante da parte 1

Maturação, pH e desossa	Nas zonas que aplicam um programa de vacinação contra a febre aftosa com os serótipos A, O ou C, são aplicáveis as condições estabelecidas no anexo XXV, parte B, ponto 1, alínea c), do Regulamento Delegado (UE) 2020/692 relativas à maturação, medição do pH e desossa da carne fresca, excluindo miudezas
Maturação e desossa	Nas zonas que não aplicam a vacinação contra a febre aftosa, são aplicáveis as condições estabelecidas no anexo XXV, parte B, ponto 3.1, alínea c), do Regulamento Delegado (UE) 2020/692 relativas à maturação e à desossa da carne fresca, excluindo miudezas
Miudezas excluídas	Não é autorizada a entrada na União de miudezas, exceto o diafragma e os músculos masséters, no caso dos bovinos
Programa de vacinação controlada	O programa de vacinação contra a febre aftosa aplicado na zona deve ser supervisionado pela autoridade competente e essa supervisão deve incluir e controlar a eficácia do programa de vacinação através de uma vigilância serológica regular que indique níveis adequados de anticorpos nos animais e demonstre a ausência de circulação do vírus da febre aftosa na zona
Não é efetuada vacinação	Não é efetuada vacinação contra a febre aftosa na zona e a autoridade competente do país terceiro ou território deve aplicar uma vigilância serológica regular para demonstrar a ausência de circulação do vírus da febre aftosa
Rastreabilidade adicional	<ol style="list-style-type: none"> Os animais dos quais a carne é obtida devem ser identificados e registrados no sistema nacional de identificação e certificação de origem de bovinos. Os estabelecimentos de origem dos animais dos quais a carne é obtida devem ser listados como estabelecimentos aprovados pela autoridade competente do país terceiro ou território, na sequência do resultado favorável de uma inspeção realizada pela mesma autoridade competente que deve ser repercutida num relatório oficial, no IMSOC, e a autoridade competente deve realizar regularmente inspeções para assegurar que são cumpridos os requisitos pertinentes previstos no Regulamento Delegado (UE) 2020/692. A lista de estabelecimentos aprovados apresentada pela autoridade competente deve ser revista regularmente e mantida atualizada pela autoridade competente. A Comissão deve disponibilizar publicamente e lista de estabelecimentos aprovados, para fins de informação

1.2. REQUISITOS DE SAÚDE ANIMAL ACORDADOS EM CSI

Caberá ao estabelecimento habilitado fornecer ao serviço oficial brasileiro as garantias presentes no item II.2 do CSI, visando a certificação sanitária de seus produtos. Tais garantias deverão abordar os controlos executados desde a aquisição dos animais, recebimento, acomodação em currais, elegibilidade e definição de escala de abate, com o objetivo de assegurar o atendimento das exigências acordadas com o bloco europeu.

O item II.2.2. do certificado, correlaciona-se com o item II.2.1., que trata dos territórios regionalizados BR-1, BR-2, BR-3 e BR-4, constantes do anexo XIII, parte 1, do Regulamento (UE) nº 404/2021 da Comissão Europeia, como partes do Brasil autorizadas a introduzir na UE remessas de carne fresca de determinados ungulados, regularmente denominadas de "áreas habilitadas para UE" pelo MAPA e pelos Órgãos Estaduais de Saúde Animal (OESA), e não se relaciona com a propriedade rural, na qual os animais permaneceram desde o seu nascimento ou, pelo menos, nos 3 meses anteriores ao abate.

Desta forma, cabe ao Serviço de Inspeção Federal – SIF, observar o disposto no "Campo 17 - Observações" ou no "Campo aberto" da Guia de Trânsito Animal (GTA) que ampara o trânsito dos animais da propriedade ao abatedouro frigorífico, os quais deverão constar uma das seguintes (ou equivalentes) informações:

- "Não há registro de ingresso na propriedade de procedência, nos últimos 90 dias, de animais susceptíveis à febre aftosa, provenientes de área não habilitada à exportação para a União Europeia", ou;
- "Não há registro de ingresso na propriedade de origem, nos últimos 90 dias, de bovinos procedentes de estado e/ou área não habilitada p/exportação de carne bovina ao Chile e União Europeia.", ou;
- "Não há registro de ingresso na propriedade de origem, nos últimos 90 dias, de bovinos procedentes de estado e/ou área não habilitada p/exportação de carne bovina à União Europeia."

Assim, a ausência desta informação, ou a presença de disposições em contrário, inviabilizará a elegibilidade/classificação, ao mercado comum europeu, **de todos os animais dessa propriedade rural recebidos no frigorífico.**

Todas as informações referentes ao animal são obtidas pelo cadastro no SISBOV, presentes na Base Nacional de Dados – BND, e devem ser observadas pelos abatedouros frigoríficos na análise da elegibilidade dos animais para UE.

Durante a consulta individual espera-se o seguinte status para animais elegíveis à exportação para a UE:

"ANIMAL COM MAIS DE 40 DIAS NA ÚLTIMA PROPRIEDADE E A MAIS DE 90 DIAS EM ERAS - PROPRIEDADE HABILITADA A EXPORTAR PARA UE".

Deverão ser desabilitados, de forma individual, animais com os seguintes status na

BND:

1. Animais em propriedade não certificada.
2. Animais com menos de 40 dias na última propriedade
3. Animais com menos de 90 dias em ERAS
4. Animais em que conste que a PROPRIEDADE NÃO ESTÁ HABILITADA A EXPORTAR PARA UE

1.3. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1.3.1. Pré requisitos de propriedade, transporte de animais e recepção

Apenas carcaças de animais oriundos de ERAS, conforme Instrução Normativa nº 51 de 1º de outubro de 2018, e enumeradas no sistema TRACES, podem ser elegíveis com vistas à habilitação para exportação para UE, conforme previsto no Regulamento (UE) nº 404/2021.

No prazo mínimo de 6 horas antes do início da matança o abatedouro frigorífico deve comunicar ao SIF local a programação das atividades, a qual deverá apresentar as seguintes informações mínimas: número do lote, número do curral, número e categoria dos animais, proprietário, propriedade, procedência (município e estado de origem), meio de transporte, tempo de viagem e o número da GTA.

É permitido o abate de lotes de bovinos oriundos de regiões do território brasileiro não aprovadas pela UE, mas que são consideradas pela OMSA como zonas livres de Febre Aftosa, no mesmo dia em que houver abate de animais destinados à produção de carne fresca para a União Europeia, desde que sejam devidamente segregados dos animais elegíveis para UE. Neste caso, os lotes destinados à produção de carne para o mercado comum europeu deverão ser os primeiros a serem abatidos.

Os animais devem ser transportados até o abatedouro frigorífico em caminhões previamente limpos e desinfetados, devendo os registros de limpeza e desinfecção estarem disponíveis para a verificação por parte da IF local sempre que solicitado.

O Serviço Oficial deverá verificar, no formato e frequência definidos na Norma Interna DIPOA nº 01/2017, se o programa de autocontrole do abatedouro define procedimentos efetivos de limpeza e desinfecção dos veículos de transporte de animais, bem como se o mesmo foi implementado e é executado da forma correta, incluindo os registros.

Os animais devem ser desembarcados e separados conforme sua categoria e alojados em currais identificados de acordo com a procedência. O abatedouro frigorífico deve dispor de um mapa de desembarque e currais separados para estes animais.

Conforme destacado em item 3 deste documento, caso alguma das GTAs que ampara o trânsito destes animais até o abatedouro frigorífico não forneça as garantias relacionadas à permanência em áreas habilitadas pelos períodos mínimos preconizados, todos os animais desta propriedade deverão ser desclassificados para a UE. Esta etapa de conferência deverá estar descrita no plano de rastreabilidade do abatedouro, devendo apresentar ao Serviço Oficial registros auditáveis destas atividades sempre que solicitada.

A GTA deve obrigatoriamente estar acompanhada da Declaração do Produtor - modelo A (Anexo 1), que deve apresentar evidências auditáveis de que o documento esteja assinado pelo proprietário ou funcionário (neste caso será necessário procuração) através de um banco de assinaturas. Caso não haja compatibilidade dos registros, o lote deverá ser desclassificado.

Em alguns casos, poderá haver divergências relacionadas à ortografia do nome do proprietário e propriedade que poderão ser tolerados, dependendo da extensão e comprometimento da fidedignidade da informação vinda da origem. Vale ressaltar que, por exemplo, Fazenda Diamante na GTA e Fazenda Diamante IV no pré-sumário não se configura como erro de ortografia, são nomes diferentes, ao contrário das expressões ESPÓLIO e OUTROS.

1.3.2. Análise do status dos animais - pré abate

Os procedimentos que antecedem o abate devem ser realizados conforme a Instrução Normativa nº 51 de 1º de outubro de 2018, abaixo descritos:

Da avaliação prévia ao abate

Art. 84. Após a recepção e anteriormente ao encaminhamento dos animais para abate, o estabelecimento deve elaborar o pré-sumário de abate, seguindo os seguintes procedimentos:

I - conferir a Guia de Trânsito Animal (GTA) dos animais e sua compatibilidade com o lote de animais recebido;

II - lançar o número SISBOV dos animais na BND, com base no comunicado de saída de animais enviado pelo produtor rural; e

III - imprimir o pré-sumário de abate gerado pela BND.

§1º No caso de animais registrados identificados por dispositivos eletrônicos, a elaboração do pré-sumário de abate far-se-á mediante avaliação da Guia de Trânsito Animal (GTA), leitura das identificações eletrônicas e lançamento dos dados dos animais na BND.

§2º O pré-sumário de abate gerado pela BND conterá o nome do proprietário dos animais e do ERAS, informações sobre o tempo de permanência dos animais em ERAS e no último estabelecimento rural e data de inserção na BND, bem como sexo e idade dos bovinos e búfalos a serem abatidos

Art. 85. A seguir, o estabelecimento deve confrontar as informações contidas no pré-sumário de abate com a Guia de Trânsito Animal (GTA), atentando para a procedência dos animais e tempo de permanência no último estabelecimento rural e/ou em área habilitada, conforme requisitos dos países importadores, e registrar não conformidades.

Deve ser observado se a garantia de que "**Não há registro de ingresso no estabelecimento de procedência, nos últimos 90 dias, de animais susceptíveis a febre aftosa, provenientes de área não habilitada à exportação para o Chile e a União Europeia**" está presente nas GTAs que acompanham os animais até o frigorífico.

O abatedouro é responsável por lançar o número SISBOV dos animais na Base Nacional de Dados - BND, com base no comunicado de saída dos animais enviado pelo produtor rural **modelos disponíveis no Ofício Circular nº 1/2018/SAUD/CAMOE/CGIE/SDA/MAPA**, no caso de animais registrados identificados por dispositivos eletrônicos, por meio de leitura das identificações eletrônicas.

O abatedouro deve também imprimir o pré-sumário de abate gerado pela BND. No caso de animais registrados identificados por dispositivos eletrônicos, a elaboração do pré-sumário de abate far-se-á mediante avaliação da GTA, leitura das identificações eletrônicas e lançamento dos dados dos animais na BND.

O pré-sumário de abate gerado pela BND conterá o nome do proprietário dos animais e do ERAS, informações sobre o tempo de permanência dos animais em ERAS e na última propriedade rural e data de inserção na BND, bem como sexo e idade dos bovinos e búfalos a serem abatidos. Caso o pré-sumário não contenha a expressão "**PROPRIEDADE HABILITADA A EXPORTAR PARA A UE**" significa que esta propriedade foi retirada da lista de propriedades aprovadas pelo SISBOV, não tendo sido atualizada a lista TRACES no site da DG SANCO, ou, ainda, pode ter ocorrido a suspensão cautelar (momentânea) da propriedade até a apuração de alguma suposta inconformidade. Neste caso, o abatedouro frigorífico deverá desclassificar para União Europeia todos os animais oriundos desta propriedade.

Após a impressão, o abatedouro deverá confrontar as informações contidas no pré-sumário de abate com a GTA, atentando para a procedência dos animais e para o tempo de permanência na última propriedade rural ou em área habilitada, registrando as não conformidades.

No caso específico da divergência entre idades dos animais, comunicadas através da GTA e pré-sumário, preconiza-se conceder a tolerância de até um ano entre os respectivos documentos. Caso sejam constatadas divergências significativas (acima de um ano) o abatedouro frigorífico poderá efetuar a desclassificação individual, desde que tenha as condições estruturais adequadas.

Não há necessidade, para fins de atendimento aos requisitos de rastreabilidade individual, de confronto entre a idade verificada na linha C de inspeção com os dados disponibilizados por meio da BND e da GTA.

A ausência do elemento de identificação não permite rastrear a vida pregressa do animal e, nessa circunstância, não é possível levantar as evidências de que o animal permaneceu os últimos 90 dias na área habilitada.

Caso seja verificada a ausência de elementos de identificação, deverão ser observados outros fatores como a presença de sinais de aplicação do brinco ou do botom (cicatriz, perfuração, rasgo), a raça do lote e a marca a fogo, que possam evidenciar a perda do elemento de identificação e, portanto, que este animal pertença à propriedade. Nesta situação, apenas o animal deve ser desclassificado. Caso não seja encontrada nenhuma destas evidências, todos os animais que acompanharam esse trânsito devem ser desclassificados, pois não há como garantir a origem desse animal, em razão da obrigatoriedade do ERAS em identificar 100% dos seus bovinos. Isto gera a

possibilidade deste animal, que nunca foi identificado, ser originário de um território não autorizado pela UE.

No caso específico em que durante a inclusão dos dados dos animais, haja um animal que não esteja cadastrado na BND, entende-se como a mesma situação prevista de um animal sem brinco e sem evidência de aplicação, devendo todos os animais da propriedade serem desclassificados.

Deverá ser encaminhada ao Serviço Oficial cópia da documentação, juntamente com cópia do comunicado de saída dos animais, recebido do produtor rural ou planilha contendo número SISBOV dos animais, elaborada a partir de leitura dos elementos de identificação eletrônicos, bem como indicação dos lotes ou animais desclassificados e demais não conformidades identificadas.

Deve ser previsto nos planos de rastreabilidade da do abatedouro, os procedimentos de segregação das carcaças durante o abate para comprovação da identificação dos animais que foram definidos como não aptos por falhas documentais, conforme artigo 83 da IN 51/2018.

Art. 83. Para exportação aos países que exigem a rastreabilidade individual de bovinos e búfalos, o estabelecimento de abate cadastrado deve assegurar a segregação das carcaças, dos produtos e subprodutos de valor econômico dos animais que atendem às regras desta norma operacional, mantendo registros auditáveis dos controles executados nas diferentes fases da produção.

Parágrafo único. O atendimento às regras desta norma operacional não isenta os estabelecimentos de abate do cumprimento das demais exigências dos países importadores.

Durante a verificação, o Serviço Oficial deve-se atentar para os animais desclassificados pelo abatedouro, assim como a destinação dos animais rejeitados.

Caso seja identificado que o abatedouro não soube interpretar corretamente as informações pertinentes ao cumprimento dos requisitos em questão, e não adotou as ações corretivas adequadas, devem ser adotadas as seguintes ações, sem prejuízo de outras que a IF local considere pertinentes:

1. Falhas relativas ao controle de que, nos últimos 90 dias, **não há registro de ingresso no ERAS, de animais susceptíveis à febre aftosa, provenientes de área não habilitada à exportação para o Chile e para a União Europeia** todos os animais da propriedade devem ser desabilitados, independentemente de sua divisão em lotes de abate, sem prejuízo de outras ações fiscais;

Ressaltamos que somente poderão ser certificados para a UE produtos provenientes de lotes de animais que cumpriram, sem restrições, os requisitos sanitários de noventena em área habilitada, fato que deve estar fundamentado pela GTA.

Cabe também à IF local registrar o julgamento favorável à elegibilidade dos bovinos e bubalinos para a produção de carne em natureza para a UE, bem como registrar as eventuais desclassificações efetuadas, com as respectivas ações para tal, na planilha de inspeção ante mortem.

1.3.3. Inspeção ante mortem

O abatedouro deverá preencher as fichas de currais com as informações da origem dos animais alojados em cada um dos currais e emitir a ESCALA DE ABATE na qual devem constar informações sobre a data de abate, sequência de abate (lotes), procedência dos animais e número de animais de cada lote (separar os animais por procedência e sexo).

A seguir, o Inspetor Veterinário do SIF faz a inspeção ante mortem em conformidade com a legislação vigente, registrando horários individuais em respectivas fichas de curral. O verso da papeleta de Inspeção Ante Mortem também deverá ser preenchido. As demais informações presentes na papeleta ante mortem (frente) são preenchidas pelo abatedouro responsável pelo recebimento dos documentos de trânsito dos animais.

O abate deverá se iniciar com os lotes aptos à produção para a União Europeia. Durante o abate não deve haver interpolação de lotes com diferentes status sanitários. Depois de confeccionada a escala de abate prévia dos animais por parte do abatedouro, esta deve ser confirmada através do visto do servidor responsável pela inspeção ante-mortem depois da checagem da elegibilidade dos mesmos.

Este procedimento, que consiste em confrontar o pré-sumário gerado pela BND com a GTA, deverá ser realizado em 100% dos lotes de animais elegíveis à exportação para a UE, sendo que devem ser amostrados no mínimo 10% dos animais de cada lote.

Na existência de animais importados (identificados por meio de brincos ou outra marca), os mesmos devem ser mantidos em currais separados e abatidos conforme sistemática tradicional, podendo sua carne ser exportada, inclusive para a União Europeia, desde que a origem do animal seja refletida na rotulagem nos termos do Regulamento (CE) n° 1760/2000.

O Serviço de Inspeção Federal deverá registrar o número SISBOV na planilha de abate de emergência ou no boletim de necropsia, caso surjam ocorrências desta natureza.

1.3.4. Operações de abate e de manipulação da carne

Antes da entrada de um lote na sala de abate, o abatedouro deve encaminhar a Ficha de Controle de Curral, para o DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (DIF) para conhecimento da equipe da IF local.

1.3.4.1. Insensibilização

Realizada de forma humanitária e com uso de equipamentos e instalações adequadas ao bem-estar animal, conforme Regulamento CE N° 1099/2009. Ressaltamos que o Regulamento em tela proíbe a injeção de gás na cavidade craniana, conforme abaixo descrito:

"(b) os animais de que deriva a carne ou a carne picada não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, e não foram abatidos por laceração do tecido do sistema nervoso central após atordoamento através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana;"

1.3.4.2. Identificação, seleção e codificação dos lotes

De acordo com a escala de abates, o encarregado dos currais deve verificar previamente quantos lotes serão abatidos no dia, e desta maneira separar as plaquetas numeradas para a identificação sistemática dos lotes. Uma vez o lote sendo identificado, é encaminhado para o abate, quando o encarregado dos currais entrega ao encarregado do abate a ficha de controle de curral, onde constam todos os dados necessários para a identificação do lote. Em seguida, a ficha de controle de curral deve ser entregue à equipe da IF local.

Os abatedouros deverão prever, em seus programas de autocontrole, os critérios para a formação de lotes de animais a serem abatidos, com os seguintes requisitos mínimos: animais devem ser do mesmo sexo, provenientes de um mesmo ERAS e abatidos no mesmo dia. O programa deve, ainda, informar a sistemática utilizada para a perfeita identificação dos animais e lotes durante as diferentes etapas do processo de abate, sendo que nesta identificação, obrigatoriamente, deverá haver menção aos mercados para os quais a carcaça poderá ser exportada.

Os abatedouros poderão separar animais de uma mesma propriedade em diferentes

lotes, de acordo com os seus controles quanto à identificação individual, para fins do monitoramento previsto no item 4.4.3. Tal separação não deve ser considerada para fins de achados ou ocorrências sanitárias, quando se considera a propriedade.

1.3.4.3. Sangria

O abatedouro deve efetuar, na calha de sangria, a leitura do número SISBOV contido no elemento de identificação em 100% dos animais abatidos, confrontar as características dos animais com as informações contidas no pré-sumário de abate e GTA e registrar as não conformidades. Como resultado deste confronto, podemos ter as seguintes situações:

1. Desclassificação de todos os animais da propriedade:

I - quando identificado que o animal não pertence ao ERAS ou proprietário constante na GTA;

II - quando identificado que o animal encontra-se desligado da BND, exceto nos casos em que a baixa tenha ocorrido por equívoco do abatedouro;

2. Desclassificação individual dos animais:

I - a idade aproximada dos animais declarada na GTA não coincidente com o pré-sumário de abate;

II - elemento de identificação do animal não coincidente com o número registrado na BND;

III - bovinos e búfalos com prazos de permanência na BND (90 dias) ou na última propriedade (40 dias), inferiores aos exigidos pela UE;

IV - animais sem elementos de identificação, mas com indícios de que foram identificados, ou com elementos de identificação violados; e

V - animais que apresentarem informações inexatas ou incompletas, conforme identificado nos procedimentos que antecedem o abate.

VI - sexo dos animais fisicamente diferente do declarado na BND ou o sexo dos animais checado pelo elemento identificador não coincidente com o constante na BND ou pré-sumário.

Caso durante a verificação nesta etapa constata-se que o número SISBOV, constante no elemento de identificação presente no animal, não corresponde ao número presente no comunicado de saída dos animais emitido pelo produtor rural pode-se apenas desclassificar o animal e não o lote, desde que as informações obtidas na GTA demonstrem, de forma inequívoca, que o animal permaneceu na área habilitada nos últimos 90 dias antes do abate e que o animal seja daquela propriedade.

Após a conferência realizada na calha de sangria o abatedouro lançará na BND, em até três dias, incluindo o dia do abate dos animais, o número SISBOV de todos os animais abatidos, gerando o sumário de abate, que será arquivado juntamente com a documentação de rastreabilidade referente ao lote de animais abatido.

O abatedouro não deverá dar baixa de animais com base no documento de saída apresentado no pré-sumário, daqueles que eventualmente estejam sem o brinco identificador ou botom.

O sumário de abate gerado pela BND conterá o nome do proprietário dos animais e do ERAS, informações sobre o tempo de permanência dos animais em ERAS e na última propriedade rural e data de inserção na BND, bem como sexo e idade dos bovinos e búfalos abatidos.

O abatedouro deve notificar imediatamente o serviço de inspeção oficial, que por sua vez notificará à SFA do estado de localização da propriedade, a ocorrência das seguintes não conformidades, quando do abate de animais identificados provenientes de ERAS:

I - animal com número SISBOV desligado na BND; tendo em vista o disposto por meio do Inciso I do artigo 91 da IN 51/2018, que estabelece que o abatedouro deve notificar imediatamente à SFA, por meio do Serviço de Inspeção Oficial, a ocorrência de animal com número SISBOV desligado da BND, quando do abate de animal proveniente de ERAS, neste caso todos os animais da propriedade devem ser desabilitados.

II - duplicidade de cadastro de ERAS, em que ao menos um deles esteja com certificação vigente;

III - animais com elementos de identificação violados;

IV - animais sem elementos de identificação e sem evidências de aplicação dos elementos de identificação individual;

V - incompatibilidade de origem dos animais;

VI - achados que evidenciem ou sejam indicativos de falhas no processo de certificação dos ERAS; e

VII - achados que evidenciem ou sejam indicativos de fraude às orientações deste Ofício-Circular.

O abatedouro de abate encaminhará à SFA, junto ao comunicado de saída dos animais, a seguinte documentação:

I - cópia da tela de consulta animal na BND, foto do elemento de identificação do animal, cópia do comunicado de saída de animais recebido do produtor rural e cópia da GTA, nos casos tratados no inciso I do item anterior;

II - cópia do pré-sumário de abate ou sumário de abate que contém animais dos dois ERAS e cópia da GTA, nos casos tratados no inciso II do item anterior;

III - cópia da GTA, cópia do pré-sumário de abate ou sumário de abate, cópia do comunicado de saída de animais recebido do produtor rural e fotos dos elementos de identificação violados;

IV - cópia da documentação comprobatória e relato detalhado dos fatos.

O abatedouro também notificará imediatamente à SFA, por meio do serviço de inspeção oficial, o abate de animais identificados oriundos de propriedades rurais não ERAS, cujas informações na BND indiquem que os animais se encontram ativos na base de dados e localizados em ERAS.

O abatedouro cadastrado manterá arquivados os elementos de identificação individual ou registro fotográfico desses, e a GTA correspondente pelo período mínimo de cinco anos.

O abatedouro cadastrado apresentará, quando solicitado pelo produtor rural, a relação de animais desclassificados, informando o número do animal e causa da desclassificação, e a relação de números ou de animais que não tenham sua baixa efetivada na BND, acompanhada da justificativa da não realização do procedimento.

Ao final desta etapa, o abatedouro deve gerar registros correlacionando cada carcaça com o número de registro SISBOV. As carcaças que forem desclassificadas durante o abate também devem ser identificadas, gerando registros desse controle. O relatório síntese do abate deve relacionar, separadamente, as carcaças aptas à produção de cortes para a União Europeia.

Tendo como referência o PRÉ-SUMÁRIO gerado pela BND, caberá ao Serviço Oficial executar a verificação através da avaliação de 10% dos animais de 100% dos lotes liberados para a produção de carnes destinadas à União Europeia. A verificação deverá ser realizada após a calha de sangria por servidores da equipe do SIF, respeitadas as devidas atribuições, e sempre sob a supervisão do Médico Veterinário Oficial. Vale dizer que somente os auxiliares cedidos por empresas credenciadas em conformidade com a Portaria nº 345/2021 não possuem atribuição legal para realizar esta verificação.

A Inspeção Oficial deverá realizar o registro dos procedimentos de verificação "in loco" das operações de identificação das carcaças destinadas à produção de carnes exportadas para a União Europeia, conforme planilha anexa (Anexo 2).

Caso haja detecção de não conformidades quanto aos procedimentos de segregação dos animais, os lotes do dia de abate serão desclassificados e a produção e certificação da propriedade rural para a União Europeia suspensa cautelarmente. O foco da verificação realizada pelo SIF deve ser a correta desclassificação por parte do abatedouro bem como aposição correta das informações correspondentes à carcaça através da etiqueta ou similar. Esta situação deve ser verificada num local em que o funcionário que realiza os 10% possa ter acesso à visualização do brinco e da etiqueta aposta à carcaça para respectiva conferência.

Caso seja constatado que o abatedouro não soube interpretar corretamente as informações pertinentes ao cumprimento do requisito em questão, e não tomou as ações corretivas adequadas, deverá ser anotado na verificação oficial no local e adotada ação fiscal de desabilitação de todos os animais deste lote para UE. Além disso, a IF local deverá realizar a verificação dos elementos de inspeção "rastreadibilidade e recolhimento" e "respaldo para certificação oficial" obrigatoriamente durante as 2 próximas verificações da Norma Interna número 1/2017.

Ao final dos procedimentos deverá ser encaminhado ao Serviço Oficial um relatório síntese onde possa ser visualizada de forma rápida e precisa quais os animais aptos e não aptos ao abate visando a produção de cortes em natureza para a UE

1.3.4.4. Demais etapas do abate e Inspeção post mortem

A aposição de carimbo sequencial ou etiqueta que garanta a correlação do sequencial de abate e data de abate trata-se de situação importantíssima em termos de rastreabilidade. Portanto deve dispor de registros auditáveis dessa correlação e deve estar claramente descrita.

Concluída a identificação dos animais (número do lote, número sequencial dos animais do lote, sexo e idade), terão sequência as etapas de evisceração, divisão das carcaças e inspeção.

Depois de totalmente identificadas e pesadas, as meias carcaças devem ser lavadas e enviadas para as Câmaras de Resfriamento.

As carcaças desclassificadas "in vivo" ou na sala de matança, por não atenderem a legislação da União Europeia, deverão ser carimbadas com o modelo disposto no **Anexo 3**, no lombo do animal, na altura da 13ª costela.

REMOÇÃO DO MATERIAL DE RISCO ESPECÍFICO – os materiais de risco específico a serem retirados durante o processo de abate deverão ser aqueles relacionados em legislação específica.

RESFRIAMENTO E MATURAÇÃO DE MEIAS-CARCAÇAS – depois de devidamente identificadas com as etiquetas-lacre, as meias-carcaças devem ser colocadas em câmaras de resfriamento para o cumprimento da etapa de resfriamento e maturação sanitária das meias carcaças.

Constitui pré-requisito estabelecido pela União Europeia nos abatedouros habilitados para aquele mercado, a separação de carcaças liberadas das demais nas câmaras frigoríficas onde ocorre a maturação sanitária. Assim, deve ser um procedimento rotineiro a separação de todas as meias-carcaças que observam as exigências formuladas pela UE, alojando-as em câmaras de maturação distintas das demais que não cumpriram os requisitos de saúde animal com conotação sanitária.

É indispensável que, ao entrar na câmara de maturação, as meias-carcaças previamente liberadas e as desclassificadas para a UE por razões não sanitárias estejam visivelmente identificadas.

Ressaltamos que em nenhuma hipótese poderão ser acondicionadas em uma mesma câmara carcaças aptas a exportação para a UE e carcaças desclassificadas a este mercado por razões sanitárias ou destinadas a outros mercados com status sanitários inferior, sob pena de desclassificação de todas as carcaças da câmara.

Assim, mostra-se necessário manter a separação das referidas carcaças nas câmaras como também na sequência das operações, seja na aferição do pH, desossa, embalagem, congelamento e estocagem.

Uso de sistemas de aspersão: embora permitido o uso de sistemas de aspersão de carcaças bovinas em abatedouros habilitados à exportação para a UE, deverá ser observada a legislação nacional aplicada ao tema, as condições estabelecidas pela UE (controle de potabilidade da água, manutenção das condições higiênico-sanitárias dos procedimentos, equipamentos e ambiente, incluindo a não ocorrência de condensação e a garantia da manutenção da temperatura das carcaças abaixo de +7°C) e assegurar o atendimento aos parâmetros de tempo e temperatura ambientes necessários à maturação sanitária.

Enfatizamos que o uso de intervenções químicas junto da água utilizada no sistema de aspersão de carcaças é proibido.

1.3.5. Maturação sanitária das meias carcaças

Consiste em submeter as meias carcaças a uma temperatura ambiente mínima de +2°C, por um período mínimo de 24 horas. Todos os procedimentos executados, bem como a forma de registro e ações corretivas e preventivas a serem adotadas em caso de desvios, devem estar descritos de forma detalhada nos programas de autocontrole dos abatedouros.

Quanto aos controles de maturação, reforçamos os seguintes pontos:

- Os sensores dos termógrafos devem estar sempre localizados na área mais fria da câmara de resfriamento;
- Caso o ponto mais frio da câmara esteja localizado em local onde não seja possível a leitura manual de temperatura, os termômetros de álcool utilizados como comparativos ao termógrafo podem ser posicionados em outras áreas, desde que seja disponibilizada uma forma de se correlacionar com segurança as duas temperaturas;
- A câmara deve dispor de dispositivo automático para a manutenção da temperatura acima de 2°C;
- A temperatura ambiente da câmara deve ser registrada no gráfico do termógrafo durante as 24 horas de duração do processo;
- A temperatura durante o processo de maturação deve ser superior a 2°C, portanto não é aceitável 2°C;

- A primeira e última meias-carcaças colocadas na câmara para o processo de maturação sanitária devem estar claramente identificadas pelo abatedouro, sendo que nesta identificação devem constar ao menos a temperatura da câmara e o horário de entrada da carcaça na mesma;
- O período de maturação deve ser de no mínimo 24 horas, sendo que a contagem de tempo deve se iniciar após a entrada da última carcaça na câmara de resfriamento.
- Caso ocorra oscilação de temperatura da câmara igual ou abaixo de +2°C, durante o período de maturação, o abatedouro deverá realizar a compensação de tempo correspondente, em intervalo de tempo compatível com a frequência de registro de temperatura. Desta forma, se os registros são feitos a cada 15 minutos, este será o período mínimo de compensação.

A frequência da verificação oficial é a prevista na Norma Interna DIPOA/SDA nº 1, de 08 de março de 2017, bem como o formulário a ser utilizado na avaliação.

No caso de detecção de não conformidades a IF local deve adotar as ações fiscais necessárias nos moldes previstos pela Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017, Parágrafo Único do Art. 484 e 495 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, sem prejuízo de outras legislações pertinentes.

1.3.6. Medição do pH das meias carcaças

O procedimento para medir o pH deve ser realizado em 100% das meias carcaças bovinas após o processo de maturação sanitária.

Quanto aos controles de pH, devem ser observados os seguintes itens:

- Deve haver um registro de pH para cada meia carcaça;
- A medida de pH deve ser realizada no centro do músculo *longissimus dorsi*. Em hipótese alguma a aferição poderá ser realizada em outro local.
- A aferição do pH deverá ser realizada logo após a saída das meias carcaças da câmara de maturação e antes de sua divisão em quartos, quando aplicável.
- A leitura do valor de pH deve levar em consideração o desvio do equipamento de acordo com a última calibração, independente da precisão das casas decimais utilizadas.
- Somente as meias carcaças com pH abaixo de 6,00 podem ser aproveitadas para a obtenção de cortes em natureza para a UE. Caso apresentem valor de 6,00 ou maior devem ser identificadas com o carimbo oval com linhas cruzadas de acordo com o modelo específico da UE (Anexo 4).
- O abatedouro deverá ter perfeito controle do destino das carcaças rejeitadas, devendo apresentar toda a documentação comprobatória do destino das mesmas sempre que solicitada pela IF local.
- O funcionário responsável pela medida de pH nas carcaças deve saber realizar o procedimento com segurança;
- A limpeza rotineira do eletrodo (bulbo) do peagâmetro deverá ser realizada regularmente através de aspersão de água destilada e, sempre, após a medida de um valor de pH com valor significativamente desviado da média normalmente encontrada. Deve-se efetuar, regularmente, a calibragem do peagâmetro, conforme as recomendações do fabricante, sendo que os procedimentos de calibração do peagâmetro deverão ser descritos em manual próprio e acessível a todos os técnicos responsáveis pelo controle de pH.
- Deve haver registros dos valores de pH de 100% das meias-carcaças, os quais devem permitir a correlação com o número apostado em cada carcaça durante as operações de abate.
- O relatório síntese deve permitir uma identificação rápida e precisa das carcaças aptas e não aptas à produção de carne em natureza para a UE após a etapa de maturação.

As verificações realizadas pelo Serviço Oficial, na forma e frequência preconizadas pela Norma Interna nº 01/2017, devem visar os seguintes itens:

- A manutenção da temperatura ambiente acima de 2°C no ponto mais frio da câmara durante todo o período de maturação;
- A compatibilidade dos registros de temperatura ambiente proporcionados pelos diferentes instrumentos de medição;
- Os procedimentos para a aferição do pH das carcaças realizados pelo abatedouro, bem como a forma de registro destes valores e sua correlação com as carcaças e;
- A correta destinação das carcaças rejeitadas devido a pH elevado.

No caso da detecção de não conformidades que evidenciem perda de controle dos processos, por parte do abatedouro, a certificação sanitária para todos os mercados que exigem maturação sanitária deverá ser imediatamente suspensa pela IF local, sem prejuízo de outras ações fiscais cabíveis, tais como desclassificação à exportação dos lotes envolvidos.

1.3.7. Desossa, preparação, embalagem e etiquetagem dos cortes

A desossa deverá ser iniciada pelos quartos habilitados à UE, seguido pelos demais mercados. As salas de desossa e os produtos ali fabricados deverão estar em conformidade com o disposto por meio dos Capítulos III e V da Seção I, Anexo III do Regulamento CE 853/2004.

Admite-se a entrada simultânea na desossa de quartos habilitados e não-habilitados à UE, condicionada a existência de linhas de entrada separadas impedindo o contato físico entre produtos habilitados e não habilitados. Também devem existir esteiras individualizadas para a recepção dos cortes/recortes e transporte, bem como controles produtivos estritos ao longo de toda linha de operações, incluindo refile, embalagem primária e selagem à vácuo visando prevenir a mistura de produtos habilitados e não habilitados.

Em situações excepcionais a IF local poderá autorizar que a desossa seja iniciada com os quartos não-elegíveis para a União Europeia. Entretanto, o abatedouro que optar por solicitar tal autorização deverá ter ciência da necessidade de efetuar a parada da linha de produção, com a finalidade de que seja executado um procedimento completo de higienização e sanitização.

Ressaltamos ainda que nas datas nas quais foram realizados estes procedimentos existe a necessidade de o abatedouro apresentar os registros das entradas e termos da desossa dos lotes elegíveis e não elegíveis para a UE, do início e do final do PPHO operacional e dos produtos de limpeza e higienização utilizados, além de documentos adicionais que permitam comprovar que a limpeza na desossa foi realizada a contento. Ao final dos trabalhos o abatedouro deve gerar uma relação dos quartos com os números SISBOV correspondentes que foram submetidos a desossa, uma vez que nem sempre todos os quartos aptos à exportação são efetivamente desossados.

1.3.8. Embalagem, identificação e lacração das caixas

Depois de pré-embalados e etiquetados, os cortes são acondicionados em caixas de papelão, perfeitamente identificadas e com o mesmo número de código de rastreabilidade do lote, constante das etiquetas. Nas caixas são aplicadas as contramarcas dos clientes e a seguir são pesadas e faz-se um romaneio das caixas produzidas. Neste momento são aplicadas as ETIQUETAS-LACRE, sob controle do abatedouro produtor.

O abatedouro deve dispor, para consulta imediata, de inventário atualizado da etiqueta-lacre aplicada nas embalagens dos produtos exportados para a União Europeia. Esse inventário deve relacionar o número das etiquetas utilizadas, por data de produção e código de rastreabilidade do lote.

Os abatedouros deverão adotar todos os procedimentos necessários para evitar a mistura dos lotes, bem como manter a completa rastreabilidade dos mesmos.

No final da desossa emite-se um relatório com as quantidades de cortes destinados à exportação e as quantidades de carnes destinadas à industrialização, que foram produzidas naquele dia, através do relatório de controle de produção de desossa.

1.3.9. Maturação e congelamento dos cortes

Saindo da desossa, as caixas com os cortes destinados à exportação são destinadas à maturação não sanitária ou ao congelamento.

1.3.10. Estocagem

Depois de maturados e congelados, ou somente congelados, os cortes são armazenados nas câmaras de estocagem. O abatedouro deve dispor de registro contínuo de controle do estoque, por lote e data de produção, bem como mapeamento completo detalhado da localização dos produtos nas câmaras, com possibilidade de consulta imediata pelo SIF local. Também deve manter clara separação dos produtos destinados a UE daqueles destinados a outros mercados.

No caso de entrepostos de produtos de origem animal, os registros de recepção de mercadorias devem contemplar as informações relativas aos produtos recebidos tais como número de volumes, peso, procedência, data de produção, tipo de cortes, abatedouro de origem e número do CSN.

A frequência da verificação oficial é a prevista na Norma Interna DIPOA/SDA nº 1, de 08 de março de 2017, bem como o formulário a ser utilizado na avaliação. No caso de detecção de não conformidades a IF local deve adotar as ações fiscais necessárias nos moldes previstos pela Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017, Parágrafo Único do Art. 484 e 495 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, sem prejuízo de outras legislações pertinentes.

1.3.11. Embarque (expedição)

O embarque pode ser feito em carretas frigoríficas ou em contentores. Todos os embarques destinados à UE devem ser acompanhados de relatórios de rastreabilidade, onde constam todas as informações necessárias para a identificação e controle dos lotes expedidos.

A frequência da verificação oficial desta etapa é a prevista na Norma Interna DIPOA/SDA nº 1, de 08 de março de 2017, bem como o formulário a ser utilizado na avaliação.

No caso de detecção de não conformidades a IF local deve adotar as ações fiscais necessárias nos moldes previstos pela Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017, Parágrafo Único do Art. 484 e 495 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, sem prejuízo de outras legislações pertinentes.

1.4. ROTULAGEM

De acordo com a legislação vigente, deverão constar dos rótulos das carnes em natureza, carnes picadas, preparados de carne e produtos à base de carne as seguintes informações (conforme Regulamento (CE) nº 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino):

O rótulo deve conter as seguintes indicações:

1. Nome e endereço do abatedouro produtor
2. Número de controle veterinário (Número do SIF)
3. Tipo de produto
4. Nome do corte
5. Data de produção (data de desossa)
6. Data de validade
7. Origem: Não EU (Obrigatório conforme Art. 15 do Regulamento (CE) nº 1760/2000)
8. Local de abate: Brasil (Obrigatório conforme Art. 15 do Regulamento (CE) nº 1760/2000)
9. Código de rastreabilidade ("TRACEABILITY CODE"):

Quanto ao Código de rastreabilidade fica facultada aos abatedouros a utilização dos seguintes sistemas:

1.4.1. Sistema de codificação com 14 algarismos (completo)

Executado conforme descrito abaixo:

- **ssss/dd/mm/aa-XX-Y-Z**
- **ssss** – Número de controle veterinário (Nº do SIF) do abatedouro;
- **dd/mm/aa** – Dia/mês/ano do abate;
- **XX** – Número do lote (01, 02, etc.)
- **Y** – Sexo dos animais do lote (1=macho e 2=fêmea)
- **Z** – Idade aproximada (1, 2 ou 3)

1.4.2. Sistema de codificação com 14 algarismos (parcial)

Sendo considerado como um lote a produção referente a no máximo um dia de abate. Deste modo podem não ser determinados a identificação do número do lote (**XX**), do sexo (**Y**) ou a idade aproximada (**Z**) dos animais, devendo, entretanto, ser mantida a estrutura do código, colocando-se nos pontos que não tiverem sido identificados o caracter **Ø**.

Sendo assim, se não forem determinados a identificação do lote, o sexo e a idade, o código será formado do seguinte modo:

- **ssss/dd/mm/aa-Ø Ø-Ø-Ø**
- **ssss** – Número de controle veterinário (Nº do SIF) do abatedouro;
- **dd/mm/aa** – Dia/mês/ano do abate;

Se em determinado abatedouro for feita a determinação do sexo dos animais, mas não forem determinados a identificação do lote e da idade dos animais, o código será formado do seguinte modo:

- **ssss/dd/mm/aa-Ø Ø-Y-Ø**
- **ssss** – Número de controle veterinário (Nº do SIF) do abatedouro;
- **dd/mm/aa** – Dia/mês/ano do abate;
- **Y** - Sexo dos animais do lote (1=macho e 2=fêmea)

Se em determinado abatedouro for feita a identificação do lote dos animais, mas não forem determinados o sexo e a idade dos animais, o código será formado do seguinte modo:

- **ssss/dd/mm/aa-XX-Ø-Ø**
- **ssss** – Número de controle veterinário (Nº do SIF) do abatedouro;
- **dd/mm/aa** – Dia/mês/ano do abate;
- **XX** – Número do lote (01, 02, etc.)

Se em determinado abatedouro for feita a determinação da idade, mas não forem determinados o sexo e a identificação do lote dos animais, o código será formado do seguinte modo:

- **ssss/dd/mm/aa-Ø Ø-Ø-Z**
- **ssss** – Número de controle veterinário (Nº do SIF) do abatedouro;
- **dd/mm/aa** – Dia/mês/ano do abate;
- **Z** – Idade aproximada (1, 2 ou 3)

Ressaltamos que, em acordo com a legislação comunitária em vigor, os lotes não devem exceder a produção de um dia.

1.5. CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Os abatedouros exportadores que adquirem carne bovina de outros abatedouros destinados à exportação para a União Europeia devem receber, juntamente com o certificado sanitário de trânsito interno, o relatório rastreabilidade dos produtos, com perfeita identificação, correlação de quartos e codificação dos lotes adquiridos. Da mesma forma, o relatório de rastreabilidade do abatedouro deverá ser anexado junto à cópia do CSI ou CSN que será arquivada na IF.

Para a emissão da certificação da sanitária internacional o SIF deverá realizar a verificação, nos moldes previstos pela Norma Interna nº 1/2017, da rastreabilidade de carcaças bovinas destinadas a UE nas diferentes etapas de produção (abate, resfriamento, desossa, estocagem), atentando principalmente para a correta identificação e segregação das carcaças que foram desabilitadas a exportação, assim como as providências adotadas no caso da detecção de desvios.

Juntamente com a solicitação para a emissão de certificado sanitário (nacional ou internacional) os abatedouros devem encaminhar ao Serviço de Inspeção Federal local o relatório do pré-embarque. Esse relatório deve focalizar todas as etapas de processo relacionadas com o registro da rastreabilidade das partidas de carne fresca exportadas para os estados-membros da UE. Se a partida exportada contemplar a produção de vários dias todos os registros envolvidos devem ser conferidos, desde a recepção dos animais até os relacionados com o controle de estoque das carnes.

O relatório de rastreabilidade deverá ser apresentado em duas vias, sendo que a primeira acompanhará o CSI ou CSN e a segunda será obrigatoriamente arquivada com a cópia do CSI ou CSN na sede da IF. O relatório deverá ainda contemplar no mínimo os seguintes dados: Nomenclatura do produto em português, código de rastreabilidade, data da desossa, data do final do processo de congelamento, número de volumes, peso líquido e peso bruto.

Além das informações acima, o abatedouro deverá estipular numeração sequencial do relatório de rastreabilidade, e no momento da inclusão do CSI no SIGSIF deverá informar esta numeração no campo Documentos Base para o certificado. A identificação deste documento deverá estar padronizada desta forma: Número sequencial (composta por cinco dígitos) / número do SIF / Ano de emissão – ex.: xxxxx/SIF/AA. Deverá ainda constar no rodapé do relatório de rastreabilidade a data e o horário de impressão deste documento.

A IF deverá mostrar evidências da verificação dos dados contemplados neste no relatório de rastreabilidade, assim como, registrar a data e o horário de conferência do mesmo. As 02 (duas) vias do relatório de rastreabilidade deverão estar assinados pelo médico veterinário que irá emitir o CSI ou CSN.

Para a situação na qual o abatedouro recebe produtos habilitados à UE proveniente de terceiros, a primeira via do relatório de rastreabilidade deverá ser ARQUIVADA junto com a 1ª via do CSN. No momento da emissão do CSI pelo estabelecimento armazenador (entreposto ou matadouro-frigorífico), deverá ser informado no campo Documentos Base para o Certificado – o número do CSN e relatório de rastreabilidade emitido pela origem (documentos que respaldaram o CSI). Além disso, abatedouro deverá demonstrar através de registros auditáveis, a baixa contínua dos produtos contemplados no CSN/relatório de rastreabilidade emitidos pela origem e a IF deverá possuir registros auditáveis do procedimento de verificação do acompanhamento da baixa contínua de produtos expedidos realizado pelo abatedouro.

No caso de produto destinado à Suécia ou Finlândia, quando as análises para pesquisa de Salmonella ainda não estiverem concluídas, mas todas as amostras tenham sido remetidas ao laboratório, no CSN deve constar a seguinte observação: **Análise para Salmonella em andamento.**

O abatedouro de destino, ao receber o produto, deve segregá-lo, mantendo-o devidamente identificado por lote e com a expressão **"aguardando resultado de análise para Salmonella"**. A organização dos produtos nas câmaras de estocagem deve permitir a fácil identificação dos lotes em questão.

Ao receber os resultados de análise para Salmonella, o SIF de origem deve encaminhar ao SIF de destino, cópias dos Certificados de Análises, acompanhado de Memorando confirmando, ou não, a habilitação do produto para Suécia ou Finlândia. O Memorando deve fazer referência ao(s) nº(s) do(s) Certificado(s) de Análise(s), ao nº do CSN, nome do produto, data de produção e outras informações necessárias à rastreabilidade da produção.

Em nenhuma hipótese poderá ser emitido o Certificado Sanitário Internacional (CSI) destinado à Suécia ou Finlândia, sem que as análises para Salmonella tenham sido concluídas.

As carnes procedentes de abatedouros aprovados como produtores de matéria-prima somente podem ser exportadas para a UE sob a forma de produtos à base de carne caso cumpram os

mesmos requisitos de saúde animal e saúde pública, atestados no documento de trânsito doméstico.

2. PRODUTOS À BASE DE CARNE

Conforme disposto por meio do item 7.1 do Regulamento 853/2004, em sua versão consolidada mais recente, os produtos à base de carne são definidos como aqueles transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca.

Ressaltamos que os estômagos cozidos destinados ao mercado europeu são classificados como produtos à base de carne.

2.1. ÁREAS APROVADAS

Em acordo com as regras da União Europeia, a exportação de produtos à base de carne do Brasil somente é autorizada a partir de algumas regiões específicas, que estão discriminadas abaixo, conforme versão consolidada do Regulamento de Execução (UE) 2021/404:

ANEXO XV

PRODUTOS À BASE DE CARNE DE UNGULADOS, AVES DE CAPOEIRA, AVES DE CAÇA.

Parte 1

Lista de países terceiros, territórios ou respectivas zonas autorizados para a entrada na União de remessas de produtos à base de carne de ungulados.

Secção A

Lista de países terceiros, territórios ou respectivas zonas autorizados para a entrada na União de remessas de produtos à base de carne transformados que tenham sido submetidos ao tratamento não específico de redução dos riscos A(*) ou aos tratamentos B, C ou D para produtos à base de carne (em conformidade com o anexo XXVI do Regulamento Delegado (UE) 2020/692) exigidos para cada espécie de origem da carne.

Código ISO e nome do país terceiro ou território	Zona tal como indicada na parte 2	Espécie de origem da carne transformada		
		Bovinos	Certificados Sanitários	Condições específicas, tal como indicada na parte 3
1	2	3	13	14
BR Brasil	BR-0	Não autorizada		
	BR-1	Não autorizada		
	BR-2	C	MPST	
	BR-3	Não autorizada		
	BR-4	B	MPST	

Secção B

Lista de países terceiros, territórios ou respectivas zonas autorizados para a entrada na União de remessas de produtos à base de carne transformados do tipo biltong/jerky que tenham sido submetidos ao tratamento atribuído a cada espécie de origem da carne, em conformidade com o anexo XXVI do Regulamento Delegado (UE) 2020/692.

Código ISO e nome do país terceiro ou território	Zona tal como indicada na parte 2	Espécie de origem da carne transformada		
		Bovinos	Certificados Sanitários	Condições específicas, tal como indicada na parte 3
1	2	3	13	14
BR Brasil	BR-2	E ou F	MPST	

PARTE 2

Descrições das zonas dos países terceiros ou territórios referidos na coluna 2 do quadro constante da parte 1.

Nome do país terceiro ou território	Código da zona	Descrição da zona
Brasil	BR-1	Estados de Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul.
	BR-2	Os territórios definidos em BR-1, BR-2, BR-3 e BR-4 na parte 2 do anexo XIII
	BR-3	Estados de Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo
	BR-4	Distrito Federal, Estados de Acre, Rondônia, Pará, Tocantins, Maranhão, Piauí, Bahia, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas e Sergipe.

2.2 TRATAMENTOS A SEREM APLICADOS AOS PRODUTOS

Conforme disposto por meio do Regulamento 692/2020, seguem os tratamentos a serem aplicados aos produtos exportados ao Mercado Comum Europeu:

ANEXO XXVI

TRATAMENTOS DE REDUÇÃO DOS RISCOS PARA PRODUTOS À BASE DE CARNE

1. TRATAMENTOS DE REDUÇÃO DOS RISCOS PARA OS PRODUTOS À BASE DE CARNE, ENUMERADOS POR ORDEM DECRESCENTE DE RIGOR

B = Tratamento num recipiente hermeticamente fechado com um valor Fo igual ou superior a três.

C = Uma temperatura mínima de 80 °C, que deve ser atingida em todo o produto à base de carne, durante a sua transformação.

D = Uma temperatura mínima de 70 °C, que deve ser atingida em toda a carne ou

estômagos, bexigas e intestinos durante a transformação dos produtos à base de carne e dos estômagos, bexigas e intestinos tratados, ou, para o presunto, um tratamento que consista na fermentação e maturação natural por um período não inferior a nove meses que resulte nas seguintes características:

Aw não superior a 0,93 ;

pH não superior a 6,0 .

D1 = Cozedura completa da carne, previamente desossada e desengordurada, mediante tratamento térmico que permita manter uma temperatura interna igual ou superior a 70 °C durante um período mínimo de 30 minutos.

E = No caso dos produtos do tipo «biltong» um tratamento para atingir:

Aw não superior a 0,93 ;

pH não superior a 6,0 .

F = Um tratamento térmico que assegure uma temperatura no centro de, pelo menos, 65 °C por um período necessário para atingir um valor de pasteurização (Pv) igual ou superior a 40.

No caso dos estômagos o cozimento deve ser realizado sem o uso de produtos químicos, sendo que durante o processamento deve ser atingida uma temperatura de pelo menos 80°C (oitenta graus Celsius) no centro do produto por um tempo nunca inferior a 20 minutos. Devem ser resfriados preferencialmente em ambiente climatizado e sem a presença de produtos crus, de forma a evitar sua recontaminação.

Os parâmetros de tempo e temperatura aqui informados deverão obrigatoriamente ser inseridos nos planos de APPCC dos estabelecimentos habilitados.

2.3 REQUISITOS DE SAÚDE PÚBLICA E SAÚDE ANIMAL A SEREM ATENDIDOS, PRESENTES NO MODELO DE CERTIFICADO ACORDADO:

Conforme se observa nos requisitos acima, a matéria prima utilizada na fabricação de produtos à base de carne de bovinos destinados à exportação para a UE devem atender praticamente aos mesmos requisitos de certificação exigidos para a produção de carne em natureza, com as seguintes exceções:

- 40 dias de permanência dos animais na última propriedade
- 90 dias de permanência dos animais em área habilitada sem o ingresso de animais provenientes de áreas não autorizadas nas propriedades
- animais registrados no sistema nacional de identificação e certificação de bovinos (SISBOV).

Ressaltamos que, embora a identificação individual dos animais não seja exigida, o sistema de rastreabilidade implementado deve ser capaz de identificar a propriedade de origem dos animais a partir do produto final, e vice-versa. Este procedimento é válido para todos os produtos a base de carne fabricados, incluindo estômagos.

2.4 USO DE MATÉRIAS PRIMAS IMPORTADAS

No caso da elaboração de produtos à base de carne de ovinos, suínos ou outras espécies em indústrias brasileiras visando posterior exportação para a UE é autorizado o uso de matérias primas provenientes de estabelecimentos localizados em outros países, desde que também habilitados à UE.

Desta forma, a utilização destas matérias primas fica restrita a estabelecimentos que possuam um programa de procedimentos e garantias que assegurem a impossibilidade de material não habilitado, bem como a perfeita rastreabilidade.

2.5 DAS MATÉRIAS PRIMAS AUTORIZADAS

Em acordo com o disposto por meio da Secção VI do Anexo III do Regulamento (CE) 853/2004, não podem ser utilizados na preparação de produtos à base de carne

- Os órgãos do aparelho genital tanto de animais fêmeas como machos, com exceção dos testículos;
- Os órgãos do aparelho urinário, com exceção dos rins e da bexiga;
- A cartilagem da laringe, da traqueia e dos brônquios extralobulares;
- Os olhos e as pálpebras;
- O canal auditivo externo;
- Os tecidos córneos.

Além disso, todas as carnes utilizadas na preparação de produtos à base de carne, incluindo a carne picada e os preparados de carne, devem obedecer aos requisitos aplicáveis à carne fresca.

2.6 CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Os abatedouros exportadores que adquirem carne bovina de outros abatedouros destinados à fabricação de produtos termoprocessados para a União Europeia devem receber, juntamente com o certificado sanitário de trânsito interno contendo o código de regionalização de origem das carnes, o relatório rastreabilidade dos produtos, com perfeita identificação e codificação dos lotes adquiridos.

Para a emissão da certificação da sanitária internacional o SIF deverá realizar a verificação, nos moldes previstos pela Norma Interna nº 1/2017, da rastreabilidade dos produtos destinados à UE nas diferentes etapas de produção, atentando principalmente para as providências adotadas no caso da detecção de desvios.

Juntamente com a solicitação para a emissão de certificado sanitário (nacional ou internacional) os abatedouros devem encaminhar ao Serviço de Inspeção Federal local o relatório do pré-embarque. Esse relatório deve focalizar todas as etapas de processo relacionadas com o registro da rastreabilidade das partidas exportadas para os estados-membros da UE. Se a partida exportada contemplar a produção de vários dias todos os registros envolvidos devem ser conferidos.

O relatório de rastreabilidade deverá ser apresentado em duas vias, sendo que a primeira acompanhará o CSI ou CSN e a segunda será obrigatoriamente arquivada com a cópia do CSI ou CSN na sede da IF. O relatório deverá contemplar todas as informações necessárias, de modo a permitir a perfeita avaliação de todas as mercadorias discriminadas no certificado.

Além das informações acima, o abatedouro deverá estipular numeração sequencial do relatório de rastreabilidade, e no momento da inclusão do CSI no SIGSIF deverá informar esta numeração no campo Documentos Base para o certificado. A identificação deste documento deverá estar padronizada desta forma: Número sequencial (composta por cinco dígitos) / número do SIF / Ano de emissão – ex.: xxxxx/SIF/AA. Deverá ainda constar no rodapé do relatório de rastreabilidade a

data e o horário de impressão deste documento.

A IF deverá mostrar evidências da verificação dos dados contemplados neste no relatório de rastreabilidade, assim como, registrar a data e o horário de conferência do mesmo. As 02 (duas) vias do relatório de rastreabilidade deverão estar assinados pelo médico veterinário que irá emitir o CSI ou CSN.

Para a situação na qual o abatedouro recebe produtos habilitados à UE proveniente de terceiros, a primeira via do relatório de rastreabilidade deverá ser ARQUIVADA junto com a 1ª via do CSN. No momento da emissão do CSI pelo estabelecimento armazenador (entrepasto ou matadouro-frigorífico), deverá ser informado no campo Documentos Base para o Certificado – o número do CSN e relatório de rastreabilidade emitido pela origem (documentos que respaldaram o CSI). Além disso, abatedouro deverá demonstrar através de registros auditáveis, a baixa contínua dos produtos contemplados no CSN/relatório de rastreabilidade emitidos pela origem e a IF deverá possuir registros auditáveis do procedimento de verificação do acompanhamento da baixa contínua de produtos expedidos realizado pelo abatedouro.

Atenciosamente

ANA LÚCIA DE PAULA VIANA

Diretora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA

EDUARDO DE AZEVEDO PEDROSA CUNHA

Diretor do Departamento de Saúde Animal - DSA/SDA

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA



Documento assinado eletronicamente por ANA LUCIA DE PAULA VIANA, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, em 04/08/2023, às 16:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por EDUARDO DE AZEVEDO PEDROSA CUNHA, Diretor do Departamento de Saúde Animal, em 04/08/2023, às 16:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador

30129374 e o código CRC 89BC1E8B.