

# MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO OPERACIONAL ANGUS

Revisão 11

## CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente protocolo estabelece as regras e procedimentos que serão observados para embasar a rotulagem e/ou emissão da certificação oficial brasileira à carne de bovinos para sua identificação de Raça ANGUS para comercialização no mercado interno e/ou exportação.

Parágrafo Primeiro. É detentora deste protocolo a Associação Brasileira de ANGUS e ULTRABLACK, entidade sem fins lucrativos, registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tendo entre suas finalidades estatutárias o fomento a criação de animais da raça **Aberdeen Angus e suas cruzas**, em todo o país, e abrigar as expressões Aberdeen Angus, Aberdeen, Angus, para que as mesmas somente possam ser utilizadas para fins comerciais, inclusive por terceiros, quando devidamente conveniadas e/ou autorizadas pela mesma; e o fomento a criação de bovinos Aberdeen Angus tanto puros como resultantes de cruzamento.

Parágrafo Segundo: A Associação Brasileira de ANGUS e ULTRABLACK é sub-delegada pela Associação Nacional de Criadores – Herdbook Collares (Registro no MAPA número BR-012), entidade delegada para Registro Genealógico de diversas raças bovinas e eqüinas, entre elas a raça Aberdeen Angus, para seleção zootécnica de animais **Aberdeen Angus** e aqueles oriundos do cruzamento da Raça **Aberdeen Angus** com outras raças taurinas e zebuínas de corte para fins de produção, tipificação de carcaças, in vivo ou durante o processo de abate, e avaliação qualitativa das carnes por eles produzidas.

Art. 2º Este protocolo tem aplicação em todo território nacional abrangendo: (I) produtores rurais e seus respectivos estabelecimentos rurais com explorações pecuárias de bovinos da raça ANGUS e seus cruzamentos, independente do sistema de criação; (II) estabelecimentos de abate que processam esses animais, gerando produtos e subprodutos de origem animal; e (III) estabelecimentos que industrializam carne oriunda de bovinos da raça ANGUS para produção de quaisquer alimentos de origem animal.

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

Art. 4º A Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA) é a responsável pela manutenção da base de dados,

pelas auditorias das partes envolvidas e demais procedimentos necessários para auditar as garantias oferecidas por este protocolo.

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

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

I- PGA: Plataforma de Gestão Agropecuária do Ministério da Agricultura;

II- Exploração Pecuária Participante: Explorações Rurais que fizerem a adesão voluntária ao presente Protocolo junto ao SGP;

III - Inspetor Angus: Profissional vinculado a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack, capacitado à realização da avaliação zootécnica de animais para abate e a tipificação de carcaças dos mesmos;

IV - Selo de Certificação: Sinal distintivo dos produtos aprovados no presente protocolo, depositado para registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial na categoria de Marca de Certificação;

V – Frigorífico Credenciado – Empresas frigoríficas inscritas no serviço de inspeção oficial do Ministério da Agricultura que celebraram contrato com a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack para Certificação da Carne Angus, segundo os critérios do presente protocolo;

VI – GTA – Guia de Transito Animal emitida pelos órgãos competentes estaduais;

VII – Animais Certificados – Aqueles que atendem simultaneamente todos os requisitos para produção da carne para receber o Selo de Certificação da Associação Brasileira de Angus e Ultrablack;

VIII – BDU – Base de Dados Única – Ministério da Agricultura;

IX – Auditoria de Terceira Parte: exame analítico, sob responsabilidade da empresa independente de auditoria especialmente designada para este fim, das atividades desenvolvidas no âmbito do Protocolo ANGUS, com o objetivo de averiguar se elas estão de acordo com as regras estabelecidas neste protocolo e/ou com as disposições contidas nos manuais operacionais da parte auditada;

X – Auditoria Oficial: exame analítico, sob responsabilidade da Coordenação de Trânsito e Quarentena Animal – CTQA/SDA/MAPA, das atividades desenvolvidas âmbito do Protocolo ANGUS, com o objetivo de averiguar se elas estão de acordo com as regras estabelecidas neste protocolo e/ou com as disposições contidas nos manuais operacionais da parte auditada;

XI – Sistema Gestor de Protocolos (SGP): sistema informatizado utilizado pela CNA para realizar a gestão dos protocolos privados de adesão voluntária;

## **CAPÍTULO II**

### **DA PLATAFORMA DE GESTÃO AGROPECUÁRIA**

Art. 7º A Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA) é o sistema informatizado oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) utilizado para inserção, manutenção e controle das informações necessárias à execução e gerenciamento deste protocolo.

§1º O gerenciamento das informações deste protocolo ficará a cargo da CNA, sob auditoria da Coordenação de Sistemas de Rastreabilidade (CSR) do Departamento de Saúde Animal (DSA) da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA;

§2º A responsabilidade técnico-operacional de informática e de segurança é de competência da Coordenação Geral de Tecnologia da Informação (CGTI) do MAPA;

§3º A indisponibilidade técnico-operacional na consulta à Base de Dados Única da PGA, por qualquer motivo, interrompe o acesso às informações utilizadas pela CNA para garantir o cumprimento dos requisitos necessários para a certificação oficial brasileira, não sendo cabível a aplicação, à CNA, de quaisquer sanções ou penalidades até que seja restabelecido o correto funcionamento da consulta;

§4º Conforme parágrafo único, do art. 6º, do Decreto 7.623, de 22 de novembro de 2011, a CNA, como gestora deste protocolo, poderá fazer uso de dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas, resguardadas as informações estratégicas de cada elo da cadeia;

Art. 8º A PGA tem como objetivos no âmbito deste protocolo:

I – manter e armazenar todos os registros necessários para a gestão e auditoria deste protocolo;

II – manter o registro de localização (unidade federativa, município e coordenada geográfica) dos Frigoríficos Credenciados;

III – manter o registro da localização (unidade federativa, município e coordenada geográfica) das Explorações Pecuárias Participantes;

IV – manter o registro de origem dos bovinos abatidos;

V – manter os registros do processo nos Frigoríficos Credenciados;

Art. 9. As informações constantes na PGA serão fornecidas pelos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária (OESA) de cada Unidade Federativa.

Parágrafo único: As informações necessárias a este protocolo serão complementadas pelos produtores e pelos inspetores Angus, mediante a troca de arquivos por sistemas eletrônicos compatíveis ou operações realizadas através do SGP, por meio de identificação e senha.

Art. 10. Os profissionais habilitados pela CNA, os inspetores ANGUS, os produtores rurais e os responsáveis pelos estabelecimentos de abate que realizaram a adesão ao presente protocolo poderão ter acesso ao SGP, na forma definida pela ANGUS.

### **CAPÍTULO III DAS GARANTIAS OFERECIDAS POR ESTE PROTOCOLO**

Art. 11. Este protocolo visa atender aos requisitos necessários para a rotulagem de produtos no mercado interno e para exportação, respaldando processos posteriores a serem registrados para os distintos mercados que se aplique, garantindo que os produtos resultantes serão oriundos exclusivamente de:

- (a) Animais 100% rastreados segundo a legislação vigente;
- (b) Animais da Raça Angus e Cruzamentos com mínimo de 50% de genética ANGUS;
- (c) Carcaças com grau de acabamento mínimo de gordura mediana, conforme o sistema brasileiro de tipificação de carcaças;
- (d) Padrões de idade segundo o mercado a que se destinam;
- (e) Especificações de qualidade de carne (Grau de Marmorização, pH e cor) exclusivamente para a categoria ANGUS GOLD;

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

## **CAPÍTULO IV DOS PRÉ-REQUISITOS**

Art. 12. 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 registrados nos Órgãos Executores de Sanidade Agropecuária (OESA) de cada Unidade Federativa;

### **II. Estabelecimento de abate:**

- (a) Firmar convênio com a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack para certificação dos bovinos da raça Angus;
- (b) possuir registro no MAPA ou no órgão de defesa estadual para abate e processamento de bovinos;
- (c) possuir Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual implantado;
- (d) ser avaliado e aprovado por técnicos da Associação Brasileira de ANGUS e ULTRABLACK segundo requisitos operacionais e disponibilidade de animais na região.

## **CAPÍTULO V DAS RESPONSABILIDADES DA CNA**

Art. 13. A CNA é responsável pela gestão de todas as informações pertinentes a este protocolo, inseridas na PGA ou no SGP, por cada um dos participantes, conforme as suas responsabilidades e garantias.

Art. 14. Compete à CNA:

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

**CAPÍTULO VI**  
**DAS RESPONSABILIDADES DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANGUS E**  
**ULTRABLACK**

Art. 15. Como detentora do presente protocolo, a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack é responsável por:

- I) prover e capacitar profissionais em número adequado a implementação do presente protocolo;
- II) selecionar e credenciar os Frigoríficos a serem credenciados a este protocolo;
- III) garantir o funcionamento do protocolo e o cumprimento das regras estabelecidas;
- IV) implementar ações preventivas, corretivas e melhorias no processo, sempre que for necessário, para assegurar as garantias oferecidas pelo protocolo;
- V) Manter calendário de auditorias internas para o constante aprimoramento do processo
- VI) Contratar empresa auditora de terceira parte para avaliação anual das unidades de todos os participantes do presente protocolo;

**SEÇÃO I**  
**Do Responsável Técnico**

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

Art. 17. Caberá também ao responsável técnico:

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

- VI) Aprovar os rótulos comerciais nos quais o selo de certificação será utilizado pelas indústrias participantes do Protocolo Angus;

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

I. Titular

Médico Veterinário: Mateus Pivato

Conselho/UF: CRMV-RS

Número de Inscrição: 12.110 – VP

**SEÇÃO II**

**Da infraestrutura física, de pessoal e informática**

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

(a) de 27 (vinte e sete) Federações, uma em cada Unidade Federativa;

(b) de mais de 1.900 (um mil e novecentos) sindicatos rurais espalhados por todo o país;

(c) do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR).

Art. 20. Dentro da Associação Brasileira de ANGUS e ULTRABLACK, a gestão deste protocolo compete ao Programa Carne Angus Certificada.

Art. 21. O Programa Carne Angus Certificada é assim constituído:

I. Coordenação Nacional:

- (a) 1 (um) Presidente;
- (b) 1 (um) Vice-Presidente;
- (c) 1 (um) Gerente Nacional;
- (d) 1 (um) Técnico.

II. Nas unidades Industriais (Inspetores Angus):

- (a) 4 (quatro) Coordenadores Regionais;



- (b) 30 (vinte) Técnicos de Controle de Qualidade;
- (c) 20 (doze) Assistentes de Controle de Qualidade.

III. Órgãos de Apoio:

- (a) Conselho Técnico formado por 7 conselheiros;
- (b) Comitê Técnico Consultivo formado por especialistas e pecuaristas;

Art. 22. A Coordenação Nacional do Programa Carne Angus Certificada, situada na sede da Associação Brasileira de Angus e Ultrablack, possui ambiente e infraestrutura adequados e totalmente aptos a gerir as necessidades deste protocolo;

Art 23. A gestão das informações será realizada pela CNA situada em Brasília, a qual possui ampla disponibilidade de recursos técnicos a saber:

I. Recursos de Softwares:

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

II. Recursos de Hardware:

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

**SEÇÃO III**  
**Dos Inspectores ANGUS**

Art. 24. A avaliação dos animais, classificação de carcaças e certificação dos processos de desossa e industrialização nas Unidades Frigoríficas Credenciadas será sob a responsabilidade de profissionais com formação de nível superior em Medicina Veterinária ou Zootecnia, podendo ser contratados profissionais de nível médio como assistentes sob a responsabilidade dos anteriores.

Art. 25. A capacitação dos profissionais, para a realização dos serviços, compete a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack.



Art. 26. São obrigações dos Inspectores Angus:

- I. participar e ser aprovado em capacitação ministrada pela Associação Brasileira de Angus e Ultrablack;
- II. ser habilitado pela Associação Brasileira de Angus e Ultrablack;
- III. inserir no SGP os relatórios e os resultado das avaliações realizadas nas Unidades Industriais Credenciadas.

### **Subseção I**

#### **Da Capacitação e Habilitação dos Inspectores ANGUS**

Art. 27. A Associação Brasileira de Angus e Ultrablack desenvolverá o conteúdo programático e a metodologia a serem utilizados na capacitação dos profissionais. Os conteúdos básicos a serem ministrados encontram-se listados no ANEXO VI.

Art. 28. O treinamento dos inspetores será realizado de forma individualizada pelos Coordenadores regionais através de atividades teóricas e desenvolvimento de atividades práticas, com duração não inferior a 40 horas de prática na rotina industrial.

Art. 29. O responsável técnico acompanhará e monitorará a capacitação dos profissionais através de avaliações anuais do desempenho dos profissionais.

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS RURAIS**

#### **SEÇÃO I**

##### **Da Adesão e operação do Protocolo**

Art. 30. O produtor rural interessado em fazer parte deste protocolo deverá realizar manifestando seu interesse e fornecendo os dados necessários.

Art. 31. A adesão a este protocolo deve ser realizada por cada Exploração Pecuária através do responsável do estabelecimento rural.

Art. 32. As solicitações de adesão deste protocolo devem ser requeridas através do site específico criado pela CNA (<http://www.cnabrazil.org.br/programa-carne-angus-certificada>) ou através do termo de adesão (ANEXO III) assinado pelo representante legal e encaminhado para a Associação Brasileira de Angus e Ultrablack.

Art. 33. As solicitações de desligamento deste protocolo deverão ser realizadas pelo site mencionado no *caput* ou através de correspondência enviada à Associação Brasileira de Angus e Ultrablack, assinada pelo representante legal da propriedade.

Art. 34. Caso seja verificado, na chegada ao estabelecimento industrial credenciado, lotes de animais da raça ANGUS oriundos de produtores rurais que ainda não realizaram adesão ao presente protocolo, o Certificador do ANGUS 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 ANGUS, 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 a inspeção zootécnica, pelos Inspectores Angus, para avaliação dos requisitos genéticos nas Unidades Frigoríficas Credenciadas.

§1 A inspeção zootécnica será realizada de forma individual pela avaliação fenotípica dos animais segundo os diversos graus de sangue Angus, idade, e sexo conforme tabela constante no ANEXO V;

§2 As carcaças classificadas como PREMIUM serão identificados através de carimbos nas carcaças contendo a letra “a” minúscula e poderão ser utilizadas para produção de cortes comerciais com o selo de certificação da Associação Brasileira de Angus e Ultrablack;

§3 As carcaças classificadas como GOLD serão identificadas através de uma etiqueta contendo a identificação “Angus Gold” no momento da avaliação de marmoreio, e serão utilizadas para produção de cortes comerciais contendo o selo especial “ANGUS GOLD”. São elegíveis para esta categoria, EXCLUSIVAMENTE carcaças com acabamento de gordura UNIFORME ou EXCESSIVO, conforme o sistema brasileiro de classificação de carcaças, e serão verificadas acompanhando a rastreabilidade da carcaça e a Planilha de Tipificação de Abates da Associação Brasileira de Angus e Ultrablack;

§4 As carcaças classificadas como INDUSTRIA poderão ser utilizadas exclusivamente para produção de produtos industrializados, sendo as mesmas identificadas com a letra “@”. Nos produtos resultantes da produção com utilização da carne destes animais poderá ser aposto o selo de certificação ANGUS.

§5 As carcaças provenientes de propriedades Certificadas para o Selo Angus Sustentabilidade receberão uma indentificação dentro da industria, para posterior identificação na Desossa e subsequente colocação do Selo Sustentabilidade nos produtos ANEXO X;

Art. 36. Os animais reprovados NÃO PODERÃO ser utilizados para produção de cortes in natura e/ou congelados, bem como para produção de produtos industrializados com os selos de certificação da Carne Angus.

Art. 37. As empresas participantes do presente protocolo que desejarem utilizar o selo ANGUS GOLD para identificação de produtos superiores que atendam a todos os requisitos constantes nos ANEXO VII e VIII, evitando a ocorrência de erro ou engano por parte do consumidor ao confundir as especificações.

Art. 38. Os dados referentes ao controle do processo de abate serão inseridos pelos Inspectores Angus no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

### **SEÇÃO III**

#### **Subseção I**

#### **Da Certificação de Produtos ANGUS PREMIUM nas Unidades Industriais Credenciadas**

Art. 39. As carcaças certificadas durante o abate, devidamente identificadas por carimbos, deverão ser separadas para entrada conjunta na desossa. Cabe ao Inspetor Angus verificar e garantir a adequada separação das peças para liberação do início da produção que poderá ocorrer:

- (a) No início de cada turno de produção, com as mesas de desossa devidamente vazias;
- (b) Após pausas suficientes para remoção de todas as peças de outras produções, a critério do inspetor Angus.

Art. 40. A ordem de produção deverá respeitar as exigências de cada mercado específico, devendo a produção Angus ser fracionada para atendimento a diferentes mercados.

Art. 41. Os produtos resultantes do processo de certificação da Carne Angus deverão ser obrigatoriamente identificados na etiqueta interna com os seguintes itens abaixo mencionados:

- Selo de Certificação (Anexo XII);
- QR-Code (Anexo XIII) que remete a página do Protocolo Angus no site: <https://cnabrasil.org.br/protocolo-angus>;
- Frase: “Produzida de acordo com o Protocolo Angus, contendo no mínimo 50% de sangue Angus e suas cruzas”.

Na etiqueta externa do produto deverá conter no mínimo o selo de Certificação.

Todos os itens acima mencionados podem ser utilizados exclusivamente em rótulos comerciais previamente aprovados pelo Responsável Técnico do presente protocolo.

Art. 42. Os dados referentes ao controle do processo de produção serão inseridos pelos Inspectores Angus no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 43. Respeitando os requisitos sanitários e o RIISPOA, poderá ser realizada a transferência de carcaças, matérias primas desossadas ou matéria prima para industrialização entre Unidades Frigoríficas Credenciadas. A transferência deverá ser registrada em documentos que comprovem a origem dos produtos transferidos os quais deverão ser armazenados no SGP para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.

## **Subseção II**

### **Da Certificação de Produtos ANGUS GOLD nas Unidades Industriais Credenciadas**

Art. 44. – Após o período de resfriamento, as carcaças identificadas durante o abate como candidatas a categoria ANGUS GOLD deverão ser separadas para avaliação a frio onde as características de qualidade de carne (Ph, cor e marmoreio) serão avaliadas individualmente pelo inspetor ANGUS conforme critérios e procedimentos descritos nos ANEXOS VII e VIII.

Art. 45. – As carcaças reprovadas em um ou mais requisitos deverão ser identificadas adequadamente e direcionadas a produção de cortes ANGUS PREMIUM, conforme descrito no *caput*.

Art. 46. Após a classificação de qualidade descrita acima, as carcaças deverão ser separadas para entrada conjunta na desossa. Cabe ao Inspetor Angus verificar e garantir a adequada separação das peças para liberação do início da produção que poderá ocorrer:

- (a) No início de cada turno de produção, com as mesas de desossa devidamente vazias;
- (b) Após pausas suficientes para remoção de todas as peças de outras produções, a critério do inspetor Angus.

Art. 47. A ordem de produção deverá respeitar as exigências de cada mercado específico, devendo a produção Angus ser fracionada para atendimento a diferentes mercados.

Art. 48. Os produtos resultantes do processo de certificação da Carne Angus deverão ser identificados com o selo de certificação da Associação Brasileira de Angus e Ultrablack na etiqueta interna e com selo ANGUS GOLD na etiqueta externa do produto, sendo embalados em marcas e rótulos específicos para esta classificação de produtos, previamente aprovadas pelo Responsável Técnico deste protocolo.

Art. 49. Os dados referentes ao controle do processo de produção serão inseridos pelos Inspetores Angus no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 50. Respeitando os requisitos sanitários e o RIISPOA, poderá ser realizada a transferência de carcaças, matérias primas desossadas ou matéria prima para industrialização entre Unidades Frigoríficas Credenciadas. A transferência deverá ser registrada em documentos que comprovem a origem dos produtos transferidos os quais deverão ser armazenados no SGP para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.

### **Subseção III** **Da Certificação de Produtos Industrializados**

Art. 51. A produção de produtos industrializados identificados como ANGUS deverá ser acompanhada pelo Inspetor ANGUS, sendo realizada exclusivamente em Unidades Frigoríficas Credenciadas para este fim.

Art. 52. A totalidade das matérias primas de origem animal utilizadas para produção deverão ter origem no processo de certificação ANGUS nas unidades Frigoríficas Credenciadas de abate e desossa.

Art. 53. As matérias primas deverão ser transferidas Respeitando os requisitos sanitários e o RIISPOA. A transferência deverá ser registrada em documentos que comprovem a origem dos produtos transferidos os quais deverão ser armazenados no SGP para fins de auditoria, pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 54. As embalagens de matérias primas, devidamente identificadas, deverão ser separadas para utilização. Cabe ao Inspetor Angus verificar e garantir a adequada separação para liberação do início da produção que poderá ocorrer:



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

Art. 55. Os dados referentes ao controle do processo de produção serão inseridos pelos Inspectores Angus no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

#### **Subseção IV**

#### **Da Classificação das Propriedades para o Selo Angus Sustentabilidade**

Art. 56. As propriedades interessadas em participar do Programa de Certificação e fornecer animais, onde seus produtos venham a receber o Selo de Sustentabilidade, serão submetidas a auditorias presenciais pelos Auditores da entidade Certificadora independente contratada pela Angus para avaliação dos requisitos de Sustentabilidade, Responsabilidade Social, Rastreabilidade Individual, Biosegurança, Sanidade Animal e Bem-Estar Animal. O Protocolo de Certificação é voluntário a qualquer propriedade que possua em seu sistema de criação animais da raça Angus, sendo que apenas as propriedades aprovadas permitirão que o produto proveniente dessa propriedade recebam o Selo Sustentabilidade.

§1 A auditoria será conduzida conforme critérios estabelecidos no Check-List de verificação do Selo ANGUS Sustentabilidade ANEXO IX e a forma e frequência de verificação das garantias ANEXO XI.

§2 Só poderão participar do selo Angus Sustentabilidade propriedades com Sistema de Rastreabilidade Oficial implantado.

§3 As Propriedades Rurais que forem APROVADAS, receberão da entidade Certificadora um Certificado de conformidade e serão identificadas através do sistema CARNE ANGUS, onde antes de cada abate o Inspetor de Abate da ANGUS realizará conferência no sistema das propriedades que irão abater no corrente dia, e averiguar se a mesma é aprovada para o referido Programa;

§4 As propriedades que não obtiverem a Certificação, após adequação das Não Conformidades apontadas, poderão solicitar

uma nova auditoria.

§5 Os produtos Carneos resultantes da produção a partir de carcaças de animais provenientes de propriedades NÃO certificadas, NÃO poderão utilizar o Selo ANGUS Sustentabilidade em suas embalagens.

§6 As propriedades que atingirem a porcentagem de itens conformes mínima de 75% (setenta e cinco por cento) serão classificadas conforme tabela abaixo:

<b>(%) Conformidade</b>	<b>Classificação</b>
75 - 85	Certificação Nível I
86 - 95	Certificação Nível II
96 - 100	Certificação Nível III

§7 As propriedades que forem classificadas como Nível III terão seu nome publicado no Site da Angus no item Angus Sustentabilidade.

Art. 57. Os dados referentes ao controle do processo de auditorias serão inseridos pelos Inspectores Técnicos Angus no SGP e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

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

Art. 58. A adesão a este protocolo é voluntária aos estabelecimentos de abate habilitados pela SDA/MAPA. A Associação Brasileira de Angus e Ultrablack realizará o cadastramento das Unidades Industriais Certificadas. Os estabelecimentos deverão declarar ciência das obrigações previstas neste protocolo através do Termo de Adesão Indústria, constante do ANEXO IV do presente protocolo.

Art. 59. O estabelecimento de abate cadastrado deve assegurar a segregação das carcaças dos animais Angus Certificados e fornecer todos os subsídios para realização das distintas operações previstas neste protocolo.

Art. 60. Caberá ao Frigorífico Credenciado a verificação da rastreabilidade dos lotes

desde sua origem, através da GTA, bem como a manutenção da rastreabilidade dos produtos ao longo de toda a cadeia subsequente, até a embalagem final.

Art. 61. É de exclusiva responsabilidade das Unidades Frigoríficas Certificadas o atendimento a todas as demais exigências dos mercados, bem como a legislação brasileira vigente.

## **CAPÍTULO IX DAS AUDITORIAS**

### **SEÇÃO I Disposições Gerais**

Art. 62. Todos os integrantes deste protocolo e os envolvidos na execução do mesmo estão sujeitos a auditorias de Terceira parte e oficiais para avaliar se as atividades desenvolvidas estão de acordo com as regras e garantias estabelecidas neste protocolo.

Art. 63. As auditorias de terceira parte serão realizadas anualmente para a garantia da conformidade do presente protocolo nas unidades frigoríficas credenciadas.

## **CAPÍTULO X DAS RESTRIÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 64. O descumprimento das regras deste protocolo sujeita os seus participantes às seguintes restrições administrativas:

- I – Advertência;
- II – Suspensão do Credenciamento;
- III – Exclusão do protocolo.

## **CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 65. Ficam aprovados, para uso neste protocolo, os seguintes anexos:

- a) Anexo I: Da forma e frequência de verificação das garantias;
- b) Anexo II: Das restrições e penalidades;
- c) Anexo III: Termo de adesão – Exploração Pecuária Participante;
- d) Anexo IV: Termo de adesão – estabelecimento de abate;
- e) Anexo V: Padrões de aceitabilidade;
- f) Anexo VI: Conteúdo básico dos programas de treinamento de inspetores;
- g) Anexo VII: Padrões de aceitabilidade para o selo Angus GOLD;
- h) Anexo VIII: Padrões de avaliação para o grau de marmorização;
- i) Anexo IX: Check List de Verificação Angus Sustentabilidade;
- j) Anexo X: Selo Angus Sustentabilidade;
- k) Anexo XI: Da forma e frequência de verificação das garantias Angus Sustentabilidade;
- l) Anexo XII: Selo de Certificação Carne Angus;
- m) Anexo XIII: QR-Code da página do Protocolo Angus no site da CNA.

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

Art. 66. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução deste protocolo serão dirimidos pela SDA/MAPA.

**ANEXO I**  
**DA FORMA E FREQUÊNCIA DE VERIFICAÇÃO DAS GARANTIAS**  
**PROGRAMA CARNE ANGUS CERTIFICADA**

<b>Garantia</b>	<b>Forma de verificação</b>	<b>Frequência da verificação</b>
Rastreabilidade de Origem	Através da GTA	No momento da recepção dos animais na indústria
Grau mínimo de sangue Angus de 50%	Inspeção Zootécnica na linha de abate	Inspeção sistemática individual dos animais
Grau de acabamento	Tipificação de Carcaças	Inspeção sistemática individual dos animais
Idade e Sexo	Tipificação de Carcaças	Inspeção sistemática individual dos animais
Grau de Marmorização*	Tipificação de Carcaças após resfriamento	Inspeção Sistemática das carcaças nas unidades e lotes específicos para qualificação ao selo ANGUS GOLD utilizando escala USDA
pH*	Tipificação de Carcaças após resfriamento	Inspeção Sistemática das carcaças nas unidades e lotes específicos para qualificação ao selo ANGUS GOLD utilizando pHmetro portátil
Cor*	Tipificação de Carcaças após resfriamento	Inspeção Sistemática das carcaças nas unidades e lotes específicos para qualificação ao selo ANGUS GOLD utilizando padrão fotográfico de cor
Identidade dos produtos identificados como ANGUS	Certificação de Desossa, embalagem e industrialização	Monitoramento sistêmico contínuo das produções e transferência de produtos

\* As garantias de Grau de Marmorização, pH e Cor serão aplicáveis exclusivamente aos produtos da categoria ANGUS GOLD

**ANEXO II**  
**DAS RESTRIÇÕES E PENALIDADES**

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

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

**SEÇÃO I**  
**Das Restrições as Explorações Rurais Participantes**

Art. 2º. As Explorações Rurais Participantes serão advertidas no caso de envio de animais sem a devida comunicação através do SGP.

ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS

**SEÇÃO II**  
**Das Restrições aos Estabelecimentos de Abate**

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

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

ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS



### **Anexo III**

## **TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO ANGUS**

### **Pecuarista**

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

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

## **TERMO DE CONFIDENCIALIDADE**

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

**Anexo IV**  
**TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO ANGUS**  
**INDUSTRIA**

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

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

**TERMO DE CONFIDENCIALIDADE**

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

## ANEXO V

### PADRÕES DE ACEITABILIDADE DE CARÇAÇAS

CLASSES DE MATURIDADE AVALIADAS PELA DENTIÇÃO				
PADRÃO RACIAL	Dente de Leite	Dois Dentes	Quatro Dentes	Seis a Oito Dentes
Angus e Red Angus Definidos – MACHOS CASTRADOS E FÊMEAS	GOLD* PREMIUM	GOLD* PREMIUM	GOLD* * PREMIUM	INDÚSTRIA
Cruzas com Raças Europeias de corte: mínimo de 50% de sangue Angus - MACHOS CASTRADOS E FÊMEAS	GOLD* PREMIUM	GOLD* PREMIUM	GOLD* * PREMIUM	INDÚSTRIA
Cruzamentos de Angus com raças zebuínas e Europeias de leite (Jersey e Holandes) 50% de Sangue Angus – FÊMEAS –	GOLD* PREMIUM	GOLD* PREMIUM	PREMIUM	INDÚSTRIA
Cruzamentos de Angus com raças zebuínas e Europeias de Leite (Holandes e Jersey) 50% de Sangue Angus - MACHOS CASTRADOS –	GOLD* PREMIUM	PREMIUM	INDÚSTRIA	INDÚSTRIA
MACHOS INTEIROS de qualquer grau de sangue acima (Exceto no Rio Grande do Sul e Cruzamento com Jersey e Holandês)	PREMIUM	INDÚSTRIA	REPROVADO	REPROVADO

\* somente serão elegíveis para categoria ANGUS GOLD, carcaças com grau de acabamento UNIFORME ou EXCESSIVO, segundo o sistema brasileiro de classificação de carcaças.

\*\* Essas Categoria do Gold só são aceitas no estado do Rio Grande do Sul.

## ANEXO VI CONTEÚDO BÁSICO DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO DE INSPETORES ANGUS

- Classificação Racial de Animais Angus
- Tipificação de Carcaças
- Certificação de Produção – Manual de Procedimentos ANGUS
- Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação
- Noções Básicas de Qualidade de Carne

**ANEXO VII**  
**PADRÕES DE ACEITABILIDADE PARA SELO ESPECIAL ANGUS GOLD**

Os requisitos a seguir têm por objetivo a classificação de peças na desossa oriundas de carcaças elegíveis para categoria ANGUS GOLD.

Após o resfriamento, as carcaças deverão ser cortadas entre a 12ª e 13 costelas preferencialmente, podendo ser realizado alternativamente o corte entre a 10ª e 11ª costelas ou entre a 11ª e 12ª, para avaliação de marmoreio.

O pH final deverá ser avaliado, no mínimo 24h após o abate, sob a supervisão do inspetor ANGUS nas câmaras de resfriamento.

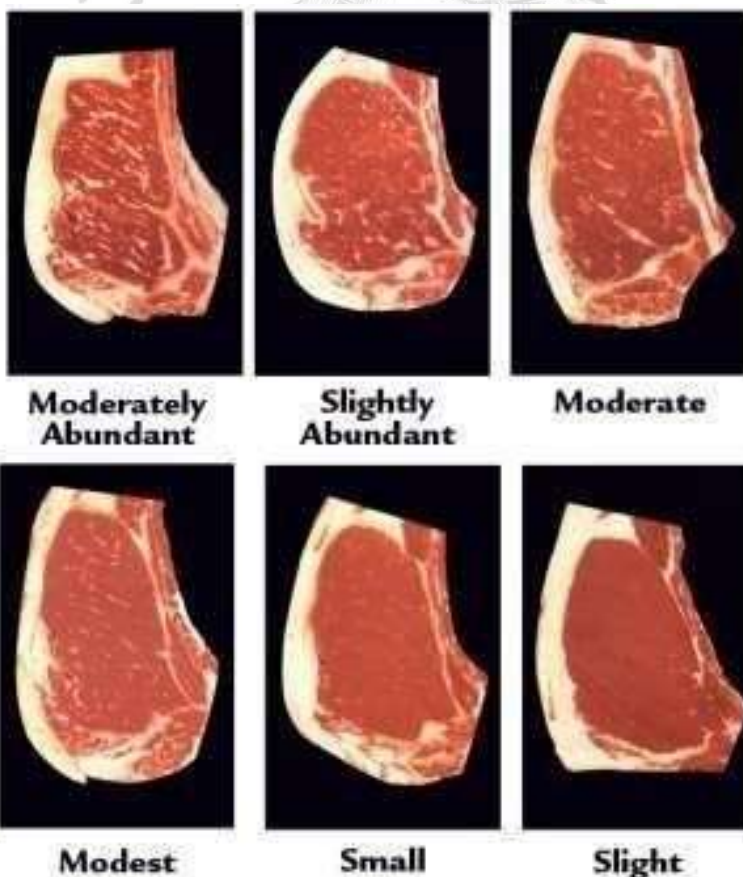
Após a avaliação e separação das carcaças, o não enquadramento em um ou mais requisitos abaixo listados desclassifica a peça, a qual poderá ser embalada na categoria ANGUS PREMIUM:

- 1) Carcaças Classificadas no abate na categoria ANGUS GOLD;
- 2) pH final das carcaças mensurado individualmente antes da entrada da desossa, com valor máximo aceitável de pH = 5,79;
- 3) Avaliação de grau de marmorização segundo a escala USDA com grau mínimo de MODEST MARBLING;
- 4) Coloração adequada (vermelho rubi ou brilhante);
- 5) Ausência de contusões ou falhas operacionais nas peças;
- 6) Excelente apresentação visual dos cortes.

**ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS**

**ANEXO VIII**  
**PADRÕES PARA AVALIAÇÃO DO GRAU DE MARMORIZAÇÃO**

Considera-se como padrão para avaliação do grau de marmorização a escala oficial do USDA abaixo reproduzida. A indústria interessada em utilizar a classificação ANGUS GOLD deverá prover adequadas condições para a avaliação do grau de marmorização conforme técnica preconizada cientificamente.



**ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS**



# ANEXO IX

## CHECK-LIST DE VERIFICAÇÃO



**Instruções de uso:**

As células destacadas em amarelo são de preenchimento obrigatório.

A Avaliação da auditoria deve ser preenchida em todos os itens se forma abreviada considerando:

C - Itens em conformidade.

NC - Itens não atendidos (não conforme). Neste caso é obrigatório preencher a descrição da Não Conformidade no campo ao lado que ficará automaticamente realçada em tonalidade avermelhada.

NA - Itens não aplicáveis. Esta opção deve ser usada quando o item não for aplicável por característica própria do estabelecimento. Exemplo: Não possui bovinária ou quando for determinado não aplicar pelo Coordenador do Programa devido a prazo de adequação acordado. Usar o campo ao lado para descrever uma breve Justificativa.

NV - Itens não verificados. Esta opção deve ser usada quando o item deveria ter sido verificado e não foi possível. Usar o campo ao lado para descrever justificativa.



### 1 - PROTOCOLO DE AUDITORIA SUSTENTABILIDADE ANGUS - Fazendas

Data da Auditoria: \_\_\_\_\_

1.1	RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS COMPULSÓRIOS</b>			
1.1.1	A propriedade possui um Plano de Prevenção Patógena (PPP) conforme a legislação aplicável? [plano de regularização para ser emitido, desde que aplicável]		
1.1.2	A propriedade possui um Plano de Controle de Qualidade (PCQ) conforme a legislação aplicável? [plano de regularização para ser emitido]		
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.1.3	Todos os resíduos e demais subprodutos da propriedade possuem um destino adequado e/ou tratamento adequado?		
1.1.4	As fossas sépticas estão corretamente dimensionadas das piquetes de exploração de água? [norma mínima de 15 metros de distância]		
1.1.5	As fossas de esgoto sanitário das defecções que sejam finalizadas de forma correta, e distantes de áreas e/ou piquetes de exploração de água?		
1.1.6	Existem práticas para avaliação de água de abreu e fim de evitar contaminação e permitir infiltração de nitrato [reserva natural, reserva de uso, etc.]?		
1.1.7	O local de pouso ambiental apresenta condições adequadas [área de pouso em locais de pouso ambiental]?		
1.1.8	Draculários de animais mortos e carcaças são realizados de acordo com a legislação aplicável em local adequado?		
1.1.9	Há uma forma adequada para descarte de medicamentos usados em animais?		
1.1.10	A propriedade possui um local adequado, limpo, arejado e bem iluminado para armazenamento de defecções que sejam e em locais adequados?		
1.1.11	As condições sanitárias das defecções que sejam corretamente lavadas [de pluviosidade, infiltração [forada] e drenagem em local adequado]?		
1.1.12	Há um mapa da propriedade dispondo em, incluindo as fronteiras e identificação das áreas?		
1.1.13	A propriedade possui equipamentos de monitoramento de áreas de risco, e áreas de proteção de qualidade?		
1.1.14	A propriedade está inscrita no Cadastro Ambiental Rural - CAR?		
1.1.15	A propriedade possui plano de conservação de áreas degradadas - PRAD?		
1.1.16	A propriedade possui licença Ambiental ou protocolo de validade em processo de licenciamento?		
1.1.17	A propriedade realiza análises para assegurar que os animais sempre são sã e produzidos de forma correta que tenham sido analisados por diagnóstico laboratorial?		
		<b>TOTAL GERAL DE ITENS</b>	
		<b>TOTAL DE ITENS VÁLIDOS</b>	
		<b>C - ITENS EM CONFORMIDADE</b>	
		<b>NC - ITENS NÃO ATENDIDOS</b>	
		<b>NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS</b>	
		<b>NV - ITENS NÃO VERIFICADOS</b>	
		<b>X CONFORMIDADE</b>	

1.2	RESPONSABILIDADE SOCIAL	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS COMPULSÓRIOS</b>			
1.2.1	Há evidências de utilização de mão-de-obra infantil e/ou escravidão na propriedade?		
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.2.2	Os trabalhadores empregados em atividades não agrícolas possuem legislação aplicável?		
1.2.3	Os salários dos trabalhadores não agrícolas conformam legislação aplicável, e os pagamentos são realizados de forma regular?		
1.2.4	A propriedade disponibiliza aos seus trabalhadores locais [ou serviços móveis de mercado] [água potável, energia elétrica, alojamentos, banheiros, etc.]?		
1.2.5	A propriedade fornece os Equipamentos de Proteção Individual [EPI] aos seus trabalhadores e mantém registros de entrega de tais equipamentos?		
1.2.6	As instalações de mercado possuem energia elétrica, água potável e ventilação que permita a circulação de ar?		
1.2.7	Os filhos dos trabalhadores [menores de idade] estão matriculados na escola?		
1.2.8	Os filhos dos trabalhadores [menores de idade] têm acesso a um de transporte seguro até a escola?		
1.2.9	É assegurado aos trabalhadores e demais pessoas não agrícolas conformar legislação aplicável?		
1.2.10	Os funcionários são treinados e capacitados para as atividades em que atuam? [Exemplos de atividades: lidações de produção, avaliações, etc.]		
1.2.11	A propriedade oferece oportunidades de treinamento profissional aos seus trabalhadores? [exemplos: plano de carreira, avaliação de desempenho, etc.]		
		<b>TOTAL GERAL DE ITENS</b>	
		<b>TOTAL DE ITENS VÁLIDOS</b>	
		<b>C - ITENS EM CONFORMIDADE</b>	
		<b>NC - ITENS NÃO ATENDIDOS</b>	
		<b>NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS</b>	
		<b>NV - ITENS NÃO VERIFICADOS</b>	
		<b>X CONFORMIDADE</b>	

1.3	RASTREABILIDADE DOS ANIMAIS	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.3.1	A propriedade mantém registros de movimentação animal [entrada e saída] de forma a assegurar a rastreabilidade?		
1.3.2	Todos os animais da propriedade são identificados individualmente ao parir?		
1.3.3	A propriedade realiza testes genéticos que demonstrem a total rastreabilidade dos animais?		
1.3.4	Os animais que estão em tratamento veterinário são identificados e quando necessário separados das demais até a término do período de tratamento, de forma a assegurar a rastreabilidade e evitar que sejam vendidos para o abate?		
		<b>TOTAL GERAL DE ITENS</b>	
		<b>TOTAL DE ITENS VÁLIDOS</b>	
		<b>C - ITENS EM CONFORMIDADE</b>	
		<b>NC - ITENS NÃO ATENDIDOS</b>	
		<b>NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS</b>	
		<b>NV - ITENS NÃO VERIFICADOS</b>	
		<b>X CONFORMIDADE</b>	

X CONFORMIDADE			
1.4	BIOSEGURANÇA	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.4.1	Alimentos que contenham medicamentos são armazenados e identificados?		
1.4.2	Instalações são utilizadas apenas para produção veterinária? (se aplicáveis na propriedade)		
1.4.3	Instalações ou áreas utilizadas apenas para produção veterinária? (se aplicáveis na propriedade)		
1.4.4	A propriedade estabelece mecanismos de controle de pragas nas instalações que contenham alimentos destinados ao consumo animal?		
1.4.5	A propriedade possui local adequado (incluindo, sem sermos restrito, bem iluminado e arejado) para armazenamento de medicamentos, incluindo estocagem quando necessário? (se aplicável veterinária)		
1.4.6	Os fármacos dos reagentes contêm a composição e qualidade de cada unidade validadas no local de produção e mistura?		
1.4.7	A propriedade possui local adequado para armazenamento dos insumos?		
1.4.8	Os insumos estão identificados a fim de evitar sua contaminação?		
		TOTAL GERAL DE ITENS TOTAL DE ITENS VÁLIDOS C - ITENS EM CONFORMIDADE NC - ITENS NÃO ATENDIDOS NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS NV - ITENS NÃO VERIFICADOS X CONFORMIDADE	
1.5	SANIDADE ANIMAL	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.5.1	A propriedade possui controle de acesso de produtos veterinários (farmacêuticos e vacinas)?		
1.5.2	A propriedade mantém registros de aplicação de medicamentos (individualmente ou por lote)?		
1.5.3	Medicamentos vacinas são identificados, armazenados de acordo e armazenados de acordo a fim de evitar sua contaminação?		
1.5.4	A propriedade possui equipe veterinária capacitada para animais domésticos, machucados ou que estejam sob tratamento veterinário?		
1.5.5	Os animais apresentam em geral boa saúde quando chegam na propriedade?		
1.5.6	A propriedade segue a legislação de vacinação obrigatória de acordo com a região definida pela MAPA?		
1.5.7	A propriedade possui um Programa de Saúde Veterinária implementado e revisado quando necessário pelo médico veterinário?		
		TOTAL GERAL DE ITENS TOTAL DE ITENS VÁLIDOS C - ITENS EM CONFORMIDADE NC - ITENS NÃO ATENDIDOS NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS NV - ITENS NÃO VERIFICADOS X CONFORMIDADE	
1.6	BEM ESTAR ANIMAL	Avaliação de Inspeção	Descrição das Não Conformidades, Oportunidades de Melhoria e Observações
<b>REQUISITOS VOLUNTÁRIOS</b>			
1.6.1	Os animais são inspecionados diariamente (tanto em condições específicas)?		
1.6.2	Durante os manejos, a propriedade adota medidas para evitar que os animais sofram ou passem por situações de stress? (exemplo: condições de manejo, transporte, alojamento, etc.)		
1.6.3	Os animais são tratados com respeito, dignidade e respeito aos seus direitos, incluindo, sem sermos restrito, acesso a água potável, alimentação adequada, abrigo, espaço adequado, etc. de acordo com as necessidades dos animais?		
1.6.4	As instalações para acomodação dos animais possuem ventilação, sombra e áreas verdes para os animais descansarem?		
1.6.5	Os sistemas de aquecimento (incluindo, sem sermos restrito, aquecimento por radiadores) possuem capacidade mínima recomendada a fim de assegurar o bem estar dos animais?		
1.6.6	As instalações para alojamento de animais possuem condições adequadas de higiene e bem estar dos animais quando necessário?		
1.6.7	Os sistemas de produção asseguram o bem estar dos animais? (se aplicável)		
1.6.8	Os procedimentos e protocolos validados de forma a assegurar o bem estar dos animais (qualidade e quantidade), incluindo uma revisão adicional para situações emergenciais onde houver falta de água?		
1.6.9	A propriedade mantém os dados registrados por categoria animal (raça, idade, peso, etc.)?		
		TOTAL GERAL DE ITENS TOTAL DE ITENS VÁLIDOS C - ITENS EM CONFORMIDADE NC - ITENS NÃO ATENDIDOS NA - ITENS NÃO APLICÁVEIS NV - ITENS NÃO VERIFICADOS X CONFORMIDADE	



**ANEXO X**

**SELO DE CERTIFICAÇÃO – PROTOCOLO SUSTENTABILIDADE ANGUS**



**ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS**

**ANEXO XI**  
**DA FORMA E FREQUÊNCIA DE VERIFICAÇÃO DAS GARANTIAS**  
**ANGUS SUSTENTABILIDADE**

<b>Garantia</b>	<b>Forma de verificação</b>	<b>Critério de avaliação</b>
Rastreabilidade de Origem	Através de Sistema de Rastreabilidade Oficial	Conforme ou Não Conforme
Responsabilidade Ambiental	Check-list de verificação	Conforme ou Não Conforme
Responsabilidade Social	Check-list de verificação	Conforme ou Não Conforme
Biosegurança	Check-list de verificação	Conforme ou Não Conforme
Sanidade Animal	Check-list de verificação	Conforme ou Não Conforme
Bem-Estar Animal	Check-list de verificação	Conforme ou Não Conforme

\*Para ser considerado conforme em qualquer dos itens acima, as propriedade devem obter um valor igual ou superior a 75% no Check List para cada item.

ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE ANGUS

**ANEXO XII**  
**Selo de Certificação Carne Angus**



**ANEXO XIII**

**QR-Code remetendo ao site:**

<https://cnabrasil.org.br/protocolo-angus>

