

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXXX DE 2022

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição e o Decreto 9.667 de 02 de janeiro de 2019, e tendo em vista o Decreto 7.623 de 22 de novembro de 2011 e o que consta no Processo nº 21000.019437/2018-24, resolve:

Art. 1º. Instituir, em todo o território nacional, o Sistema Brasileiro de Classificação e Tipificação de Carcaças de Bovinos e Bubalinos - CLASSIBOV, e o “Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina”, a ser implementado, em caráter voluntário, nos estabelecimentos de produtos de origem animal que destinam produtos ao comércio interestadual e internacional, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor, tendo como base as características indicativas de qualidade descritas no ANEXO I.

§1º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que aderirem ao CLASSIBOV deverão executar o processo de classificação e tipificação de Carcaças Bovinas e Bubalinas em todos os animais abatidos no estabelecimento.

§2º É facultado aos estabelecimentos habilitados no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, a adesão, de forma voluntária, à presente Instrução Normativa.

Art. 2º. O uso de “Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina” em grandes cortes e em embalagens de cortes de carnes de bovinos e bubalinos está condicionada à adesão dos estabelecimentos de produtos de origem animal a protocolo de rastreabilidade, que contemple os requisitos estabelecidos no CLASSIBOV, nos termos do Decreto 7.623 de 22 de novembro de 2011.

§1º A adesão mencionada no caput deste artigo deverá ser apresentada ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou unidades descentralizadas nas Superintendências Federais de Agricultura - SFAS (SIPOA/SISA/SIFISA) , para solicitações de registro de rótulos de carne bovina, seguindo as orientações do ANEXO III e preenchimento de ficha modelo, conforme ANEXO IV.

§2º Para embasar as análises de solicitações de registro de rótulos de carne bovina, deverá ser verificado, na descrição do processo de fabricação da solicitação de registro, se a empresa descreveu procedimentos específicos de segregação de animais e produtos, para possibilitar a posterior indicação de classificação de carcaças na rotulagem e consultar o endereço eletrônico www.agritrace.com.br para confirmar se o protocolo encontra-se vigente e se o frigorífico solicitante do registro é participante do mesmo. Apenas poderão ser aprovados registros de rótulos que atendam estes quesitos.

§3º Quando se tratar de carne bovina importada, cuja análise é realizada no âmbito da Coordenação Geral de Inspeção – CGI/DIPOA, a Divisão competente adotará procedimentos similares aos acima descritos, com a ressalva de que a comprovação da classificação de carcaças poderá ser suprida com a apresentação, pela empresa solicitante do registro, de documentação emitida por entidade competente no país de origem que assegure a caracterização dos critérios de classificação utilizadas.

§4º Estabelecimentos que aderirem a um ou mais protocolos de rastreabilidade de classificação de carcaça poderão utilizar rótulos com menção a atributos de qualidade, desde que o mesmo contenha o selo “Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina” aprovado no ANEXO II da presente instrução normativa.

§3º Os estabelecimentos que não fizerem a adesão à presente norma terão seus rótulos que possuem menção a atributos ou parâmetros de qualidade atualmente autorizados revogados no prazo de 180 dias após a publicação desta Instrução Normativa, caso o estabelecimento não faça adesão a norma;

§4º O uso do “Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina” deverá ser aplicado conforme o manual de aplicação aprovado no ANEXO II da presente Instrução Normativa.

Art. 3º. Ficam aprovados, na forma do ANEXO I, os critérios utilizados na classificação de carcaças e cortes de bovinos e bubalinos e a metodologia para a classificação e a tipificação de carcaças bovinas e bubalinas.

Parágrafo Único: A aferição das características indicativas de qualidade descritas no ANEXO I será realizado com a carcaça quente e resfriada, por profissional(is) treinado(s) (classificador(es)) e encarregado pela classificação, de acordo com as normas previstas nesta Instrução Normativa, sob supervisão do Responsável Técnico.

Art. 4º. Fica aprovado, na forma do ANEXO II, o “Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina” e seu manual de aplicação.

Art. 5º. Fica aprovado, na forma do ANEXO III, os critérios para adesão dos estabelecimentos de produtos de origem animal ao CLASSIBOV, os procedimentos obrigatórios deflagrados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, e as não conformidades, restrições e sanções.

Art. 6º. Fica Aprovado no Anexo IV o formulário de adesão ao Sistema Brasileiro de Classificação e Tipificação de Carcaças Bovinos e Bubalinos – CLASSIBOV.

Art. 7º. A caracterização do Selo para fins de indicação geográfica, produtos orgânicos e indicação de raças deverão seguir legislação específica própria para tal finalidade.

Art. 8º. Ficam revogadas a Instrução Normativa MAPA nº 9, de 4 de maio de 2004 e a Instrução Normativa MAPA nº 37, de 29 de dezembro de 2004.

Parágrafo Único: Aqueles que não aderirem a presente Instrução Normativa, ficam sujeitos as regras da portaria 612, de outubro de 1989.

Art. 9º. Esta normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS MONTES

ANEXO I

CRITÉRIOS UTILIZADOS NA CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS DE BOVINOS E BUBALINOS, METODOLOGIA PARA CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS BOVINAS E BUBALINAS E A TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS BOVINAS E BUBALINAS

Art. 1º O presente anexo estabelece os critérios que serão utilizados no processo classificação de carcaças e cortes bovinos e bubalinos.

Art. 2º Para efeitos deste anexo considera-se:

- I. Carcaça bovina ou bubalina:** compreende o animal das respectivas espécies, abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça (separada entre os ossos occipital e atlas), patas (seccionadas à altura das articulações carpo-metacarpiana e tarso-metatarsiana), glândulas mamárias nas fêmeas, vergalho e testículos nos machos, e carne que fica ao redor da lesão do local da sangria.
- II. Toailete:** procedimento realizado na sala de abate, compreende a retirada dos rins, gordura perirrenal, gordura inguinal, testículos, vergalho e gordura de capadura nos machos, glândula mamária nas fêmeas, ferida de sangria, medula espinhal, pilares do diafragma, cartilagem xifóide, linfonodo pré-escapular juntamente com sua gordura após inspeção das linhas de inspeção e do Departamento de Inspeção Final (DIF). Não constitui toailete, ou seja, fica vetada na sala de abate, a retirada de músculos, gorduras, ligamentos e tendões que não foram expressamente citados, tais como, a musculatura ventral do pescoço e parte interna do peito; os linfonodos pré-peitorais; os linfonodos esternais; músculo obturador interno (aranha); músculo reto abdominal, porção pré-púbico (pacú ou bife do vazio); músculo duro ou garrão; músculo cutâneo tóraco-abdominal (matambre) e sua gordura subcutânea; músculo e gordura do vazio; músculo e gordura do peito; ligamento cervical; membrana do antebraço; gorduras subcutâneas do coxão duro, lagarto, patinho e músculo duro; diafragma; gordura que envolve os músculos do filé e da maminha.
- III. Classificação:** agrupamento de carcaças por características semelhantes de maturidade, sexo e acabamento de gordura, estas realizadas (na sala de abate) antes da pesagem e o pH, marmoreio, coloração de gordura e coloração de carne, sendo estas realizadas (após o resfriamento das carcaças após 24 ou 36 horas podendo ocorrer no momento do corte ou antes da desossa).
- IV. Tipificação:** agrupamento de carcaças com indicativo de classes de rendimento ou qualidade.
- V. Dentição:** idade cronológica de maturidade do animal, verificada pela quantidade de dentes e pela presença de dentição de leite ou dentição de incisivos permanentes em erupção.
- VI. Peso:** verificado mediante as pesagens (em quilogramas) das duas meias carcaças quentes. As pesagens devem ocorrer imediatamente após a conclusão da preparação técnica que consiste na retirada dos rins, gorduras perirrenal e inguinal, ferida de sangria, medula espinhal, diafragma e seus pilares. Após as pesagens das duas meias carcaças quentes, seus pesos são somados (em quilogramas).
- VII. Acabamento:** trata-se de score atribuído à carcaça pela quantidade e distribuição da gordura subcutânea, também conhecida como gordura de cobertura.

Seção I – Critérios para classificação de carcaças de bovinos e bubalinos

Art. 3º Ficam aprovadas a padronização de parâmetros de classificação de carcaças bovinas e bubalinas, conforme as seguintes categorias:

Tabela 1. Classificação de carcaças por **sexo (gênero)**.

Sigla	Definição
M	Machos não castrados
C	Machos castrados / imunocastrados
F	Carcaças de fêmeas

Tabela 2. Classificação de carcaças pela **dentição**.

Sigla	Extenso	Definição
D	Dente de leite	Animais que apresentarem apenas a primeira dentição, sem erupção de nenhum dos dentes da segunda dentição, ou seja, sem dentes incisivos permanentes.
2D	Dois dentes	Animais que apresentarem erupção de uma das pinças da segunda dentição, ou seja, com um ou dois dentes incisivos permanentes.
4D	Quatro dentes	Animais que apresentarem erupção de um dos primeiros médios da segunda dentição, ou seja, com três ou quatro dentes incisivos permanentes, sendo que se admite a queda de um ou dois dentes do par seguinte.
6D	Seis dentes	Animais que apresentarem erupção de um dos segundos médios da segunda dentição, ou seja, com cinco ou seis dentes incisivos permanentes, do que se admite a queda de um ou dois dentes do par seguinte (cantos).
8D	Oito dentes	Animais que apresentarem erupção de um dos cantos da segunda dentição permanente, ou seja, maturidade adulta, com sete ou oito dentes incisivos permanentes.

Tabela 3. Classificação com relação ao **peso** (soma das duas meias carcaças quentes).

Categorias	Peso em @	Peso em kg
Fêmea (6D ou >)	< 14	< 210
	14 – 21	210 – 315
	> 21	> 315
Novilha (até 4D)	< 11	< 165
	11 - 21	165 – 315
	> 21	> 315
Macho castrado / imunocastrado	< 14	< 210
	14 – 23	210 – 345
	> 23	> 345
Macho inteiro	< 14	< 210
	14 – 24	210 – 360
	> 24	> 360

Tabela 4. Classificação de carcaças pelo **acabamento de gordura**.

Classificação	Espessura de gordura (EG)*
Ausente	0 a 0,99mm
Leve	1,0 a 2,99mm
Padrão Menos	3,0 a 3,99mm
Padrão	4,0 a 5,99mm
Padrão Mais	6,0 a 7,99mm
Uniforme	8,0 a 13,99mm
Abundante	> 14 mm

*EG – espessura de gordura subcutânea, em milímetros (mm).

Tabela 5. Classificação de **potencial Hidrogeniônico (pH)**.

Classificação	pH
Normal	5,30 - 5,8
Não-conforme	> 5,8

Tabela 6. Classificação de **marmoreio**.

Classificação	Escala*
Escasso	Classificações 0 a 2 (100 a 400)
Moderado	Classificações 3 a 5 (500 a 700)
Abundante	Classificações 6 a 9 (800 a 1100)

* segundo a classificação do MSA (Meat Standards Australia).

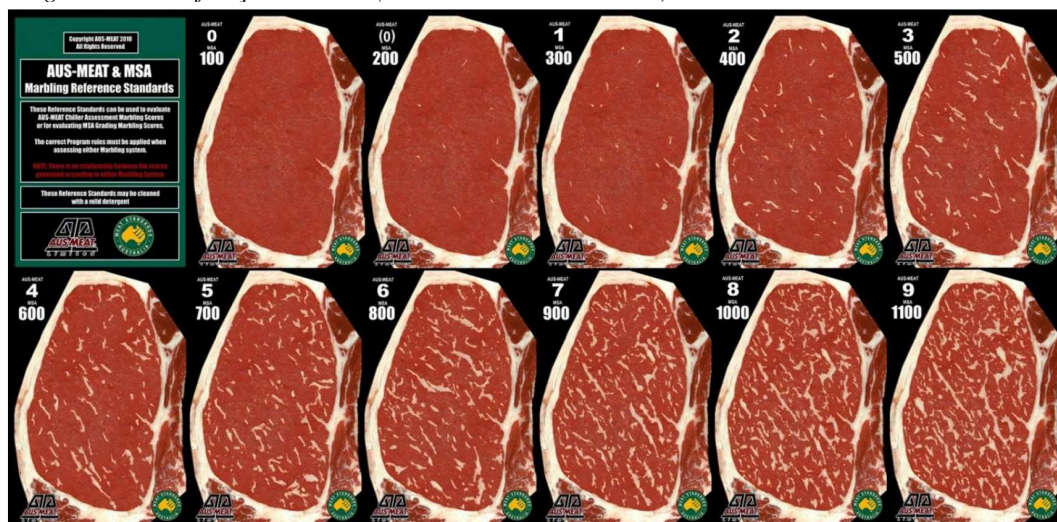


Tabela 7. Classificação de cor da carne.

Cores	1A	1B	1C	2	3	4	5	6	7
Vermelho	240	225	210	180	170	161	146	136	Cores mais escuras que o 6
Verde	168	140	125	100	95	90	83	79	
Azul	156	121	106	82	75	71	66	69	

1A	1B	1C	2	3	4	5	6	7

Colours displayed show the darkest colour of each grading and is a guide only, not a true representation.

Observação: Descrição das cores, segundo padrão RGB.

Tabela 8. Classificação de coloração da gordura.

Cores	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vermelho	254	253	250	250	250	250	250	249	247	Cores mais escuras que o 8
Verde	254	250	245	244	241	236	227	218	210	
Azul	254	244	233	226	215	202	183	163	148	

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Colours displayed show the darkest colour of each grading and is a guide only, not a true representation.

Observação: Descrição das cores, segundo padrão RGB.

Seção II. Metodologia para classificação de carcaças bovinas e bubalinas

Art. 4º A classificação com relação ao sexo, dentição, peso e acabamento de gordura será realizada com a carcaça “quente” e após a toaleta:

- I. Na classificação de carcaças será determinado o gênero (sexo), considerando animais machos castrados, animais machos não castrados (inteiros) e fêmeas. Em caso de castração imunológica, a comprovação de castração deve seguir o disposto na Circular nº 02/2011/DICAR/CGI/DIPOA, de 29 de setembro de 2011, com a apresentação de atestado de vacinação. Nas fêmeas o músculo grácil apresenta um perfil oval que em machos é mais circular. Também a tuberosidade púbica nas fêmeas é menos desenvolvida.
- II. A idade cronológica será estimada pela dentição, conforme tabela 2, da Seção I, do Anexo 1.
- III. Peso das duas meias carcaças quentes em quilogramas (kg). As pesagens deverão ocorrer imediatamente após a conclusão da preparação técnica que consiste na retirada dos rins, gorduras perirrenal e inguinal, ferida de sangria, medula espinhal, diafragma e seus pilares. Após a pesagem das duas meias carcaças quentes, seus pesos são somados em quilogramas (kg) podendo ser dividido por 15 para a conversão em arrobas (@).
- IV. Será realizada a avaliação visual do acabamento de cobertura de gordura de cada carcaça, baseando-se na Portaria Ministerial Nº 612, de 05 de outubro de 1989, tendo como parâmetro o resultado esperado caso uma mensuração instrumental fosse feita sobre o contrafilé. O objetivo é avaliar a espessura e distribuição da camada de gordura ao longo da carcaça, notadamente nas regiões do contrafilé, alcatra, picanha, maminha, costelas, acém e paleta.

Art. 5º Atividades de classificação realizadas na carcaça fria – 24 a 36 horas de maturação sanitária:

- I. A verificação do pH é realizada no músculo *Longissimus dorsi*, entre a 12ª e a 13ª costela, logo após o resfriamento das carcaças em câmaras frigoríficas pelo tempo de 24 a 36 horas, dependendo do mercado.
- II. Classificação do marmoreio: a avaliação da quantidade e da distribuição da gordura intramuscular é feita visualmente no músculo *Longissimus dorsi*, entre a 12ª e 13ª costela. Esta classificação também ocorre junto a verificação do pH, coloração da carne e da gordura após a maturação das carcaças por 24 ou 36 horas dependendo do mercado. Para a classificação de marmoreio, usam-se os padrões fotográficos produzidos pela AUS-MEAT-MSA (Tabela 7, Seção I, do Anexo 1).
- V. Classificação da cor: é avaliada na carcaça refrigerada, músculo na área de olho de lombo (contrafilé), após o “*reblooming*” (oxigenação do corte) e classificada de acordo com os padrões de referência de cor AUS-MEAT-MSA de 1A a 7 (Tabela 8, Seção I, do Anexo 1).
- VI. Classificação da cor da gordura intermuscular lateral a área de olho de lombo (contrafilé) e adjacente ao *M. Iliocostalis*, será avaliada na carcaça refrigerada e classificada de acordo com os padrões de referência AUS-MEAT Fat Color de 0 a 9 (Tabela 8, Seção I, do Anexo 1).

Art. 6º Devem ser registradas as características descritas, em formulário apropriado, desenvolvido pelo estabelecimento, de forma que seja possível assegurar a manutenção da rastreabilidade.

Art. 7º Uso de equipamentos tecnológicos e sistemas de inteligência artificial serão aprovados, conforme comprovação de eficiência por meio de laudo técnico ou documento que ateste a certificação e acurácia da tecnologia proposta.

Seção III. Metodologia para tipificação de carcaças bovinas e bubalinas

Art. 8º A partir da avaliação de cada um dos critérios descritos na seção anterior (Seção 1), as carcaças serão tipificadas nas seguintes categorias: **A (ótimo)**, **B (selecionado)** e **C (comum)**, conforme enquadramento dos critérios para machos (castrados/imunocastrados e inteiros) e fêmeas:

I. Fêmeas:

Idade	Acabamento (mm)	Peso em kg / @				
		<165kg <11@	165 a 210kg 11 a 14@	210 a 315kg 14 a 21@	315 a 345kg 21 a 23@	>345kg >23@
D	0 a 0,99					
2D	0 a 0,99					
4D	0 a 0,99					
6D	0 a 0,99					
8D	0 a 0,99					
D	1,0 a 2,99					
2D	1,0 a 2,99					
4D	1,0 a 2,99					
6D	1,0 a 2,99					
8D	1,0 a 2,99					
D	3,0 a 4,99					
2D	3,0 a 4,99					
4D	3,0 a 4,99					
6D	3,0 a 4,99					
8D	3,0 a 4,99					
D	5,0 a 6,99					
2D	5,0 a 6,99					
4D	5,0 a 6,99					
6D	5,0 a 6,99					
8D	5,0 a 6,99					
D	7,0 a 8,99					
2D	7,0 a 8,99					
4D	7,0 a 8,99					
6D	7,0 a 8,99					
8D	7,0 a 8,99					
D	9,0 a 13,99					
2D	9,0 a 13,99					
4D	9,0 a 13,99					
6D	9,0 a 13,99					
8D	9,0 a 13,99					
D	> 14					
2D	> 14					
4D	> 14					
6D	> 14					
8D	> 14					

Legenda: Tipo A: ■, B ■ e C ■

Observações:

1. pH “Não-conforme”: perde tipificação.

2. Tipos A e B: Classificação da cor da carne: 1B a 5

Classificação da cor da gordura: 0 a 6

3. As **fêmeas** que estiverem classificadas como A e tiverem o corte realizado na altura da 13ª costela para verificação de marmoreio e espessura de gordura poderão ser reclassificados em 3 categorias: AAA, AA e A, conforme a escala seguinte:

Idade	Acabamento (mm)	Peso (@ e kg)	Marmoreio		
			Classificação AUS Meat MAS		
			0-200	300-400	≥500
0	3 a 4,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AA
2D	3 a 4,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AA
4D	3 a 4,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AA
0	5 a 13,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AAA
2D	5 a 13,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AAA
4D	5 a 13,9	11 a 23@ / 165 a 345kg	A	AA	AA
6D	5 a 13,9	14 a 21@ / 210 a 315kg	A	A	A
0	>14	14 a 21@ / 210 a 315kg	A	AA	AAA
2D	>14	14 a 21@ / 210 a 315kg	A	AA	AAA
4D	>14	14 a 21@ / 210 a 315kg	A	AA	AA

II. Machos castrados / imunocastrados:

Idade	Acabamento (mm)	Peso em kg / @			
		<210kg <14@	210 a 345kg 14 a 23@	345 a 390kg 23 a 26@	>390kg >26@
D	0 a 0,99				
2D	0 a 0,99				
4D	0 a 0,99				
6D	0 a 0,99				
8D	0 a 0,99				
D	1,0 a 2,99				
2D	1,0 a 2,99				
4D	1,0 a 2,99				
6D	1,0 a 2,99				
8D	1,0 a 2,99				
D	3,0 a 4,99				
2D	3,0 a 4,99				
4D	3,0 a 4,99				
6D	3,0 a 4,99				
8D	3,0 a 4,99				
D	5,0 a 6,99				
2D	5,0 a 6,99				
4D	5,0 a 6,99				
6D	5,0 a 6,99				
8D	5,0 a 6,99				
D	7,0 a 8,99				
2D	7,0 a 8,99				
4D	7,0 a 8,99				
6D	7,0 a 8,99				
8D	7,0 a 8,99				
D	9,0 a 13,99				
2D	9,0 a 13,99				
4D	9,0 a 13,99				
6D	9,0 a 13,99				
8D	9,0 a 13,99				
D	> 14				
2D	> 14				
4D	> 14				
6D	> 14				
8D	> 14				

Legenda: Tipo A: , B e C

Observações:

Observações:

1. pH “Não-conforme”: perde tipificação.

2. Tipos A e B: Classificação da cor da carne: 1B a 5

Classificação da cor da gordura: 0 a 6

3. Os **machos castrados** que estiverem classificados como A e tiverem o corte realizado na altura da 13ª costela para verificação de marmoreio e espessura de gordura poderão ser reclassificados em 3 categorias: AAA, AA e A, conforme a escala seguinte:

Idade	Acabamento (mm)	Peso (@ e kg)	Marmoreio		
			Classificação AUS Meat MAS		
			0-200	300-400	≥500
0	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
2D	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
4D	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
6D	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	A	A
0	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AAA
2D	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AAA
4D	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
6D	5 a 13,9	14 a 23@ / 210 a 345kg	A	A	A
0	>14	14 a 23@ / 210 a 345kg	A	AA	AAA
2D	>14	14 a 23@ / 210 a 345kg	A	AA	AAA
4D	>14	14 a 23@ / 210 a 345kg	A	AA	AA

III. Machos inteiros:

Idade	Acabamento (mm)	Peso em kg / @			
		<210kg <14@	210 a 345kg 14 a 23@	345 a 390kg 23 a 26@	>390kg >26@
D	0 a 0,99	Red	Red	Red	Red
2D	0 a 0,99				
4D	0 a 0,99				
6D	0 a 0,99				
8D	0 a 0,99				
D	1,0 a 2,99	Red	Red	Red	Red
2D	1,0 a 2,99				
4D	1,0 a 2,99				
6D	1,0 a 2,99				
8D	1,0 a 2,99				
D	3,0 a 4,99	Red	Green	Green	Red
2D	3,0 a 4,99				
4D	3,0 a 4,99		Yellow	Yellow	
6D	3,0 a 4,99				
8D	3,0 a 4,99				
D	5,0 a 6,99	Red	Green	Green	Red
2D	5,0 a 6,99				
4D	5,0 a 6,99		Yellow	Yellow	
6D	5,0 a 6,99				
8D	5,0 a 6,99				
D	7,0 a 8,99	Red	Green	Green	Red
2D	7,0 a 8,99				
4D	7,0 a 8,99		Yellow	Yellow	
6D	7,0 a 8,99				
8D	7,0 a 8,99				
D	9,0 a 13,99	Red	Green	Green	Red
2D	9,0 a 13,99				
4D	9,0 a 13,99		Yellow	Yellow	
6D	9,0 a 13,99				
8D	9,0 a 13,99				
D	> 14	Red	Yellow	Yellow	Red
2D	> 14				
4D	> 14		Red	Red	
6D	> 14				
8D	> 14				

Legenda: Tipo A: ■, B ■ e C ■

Observações:

1. pH "Não-conforme": perde tipificação.
2. Tipos A e B: Classificação da cor da carne: 1B a 5
Classificação da cor da gordura: 0 a 6
3. Os **machos inteiros** que estiverem classificados como A e tiverem o corte realizado na altura da 13ª costela para verificação de marmoreio e espessura de gordura poderão ser reclassificados em 3 categorias: AAA, AA e A, conforme a escala seguinte:

Idade	Acabamento (mm)	Peso (@ e kg)	Marmoreio		
			Classificação AUS Meat MAS		
			0-200	300-400	≥500
0	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	A	A
2D	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	A	A
4D	3 a 4,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	A	A
0	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
2D	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	AA	AA
4D	5 a 13,9	14 a 26@ / 225 a 390kg	A	A	A

Art. 9º As meias-carcaças, quartos, grandes peças, conforme definidos (as) na Padronização de Cortes de Carne Bovina (Portaria SIPA/MA nº 05/88), serão identificados (as) com os códigos anteriormente mencionados, mediante aposição de carimbos nas peças com ossos (meias-carcaças, quartos e grandes peças). No caso dos cortes desossados, o Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina deverá constar nas embalagens. As identificações serão mantidas até o consumo industrial ou exposição do produto para venda ao consumidor.

a. Quando se tratarem de animais classificados de acordo com esta normativa, a tipificação deverá constar na etiqueta oficial, junto ao nome do produto:

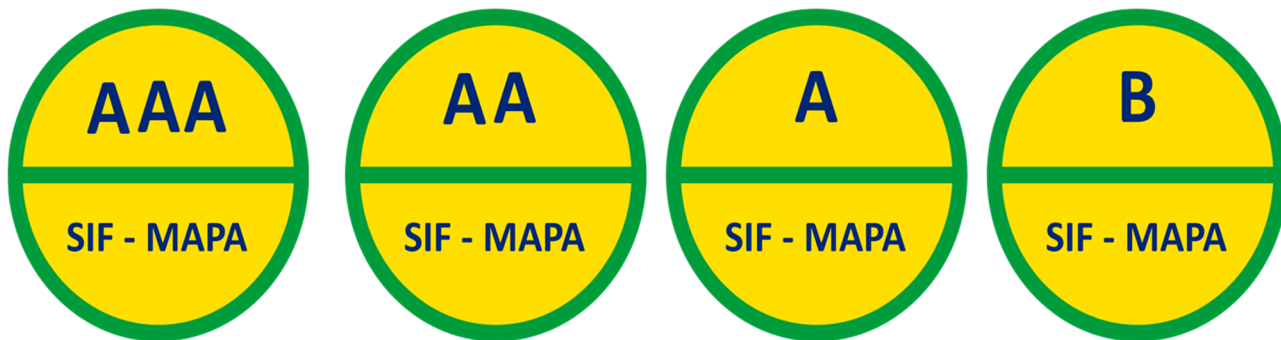
i. **Exemplo:** Carne Resfriada de Bovino sem Osso (sexo do animal) – Picanha – A.

ANEXO II

MANUAL DE APLICAÇÃO DO SELO OFICIAL DE QUALIDADE DE CARÇAÇA BOVINA E BUBALINA

Art. 1º A aplicação do Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina, deverá seguir as seguintes regulamentações.

- a. Padrão para aplicações em carcaças, quartos ou grandes peças de bovinos ou búfalos:
 - i. Dimensões: 7cm x 7cm (sete centímetros por sete centímetros);
 - ii. Forma: circular;
 - iii. Dizeres: tipificação obtida (A ou B) na porção superior. Sendo que o tipo C não receberá o Selo;
 - iv. Dizeres: “SIF – MAPA” na porção inferior.
- b. Padrão para aplicação em rótulos e etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana
 - i. Dimensões:
 1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
 3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
 4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas).
 - ii. Forma: circular.
 - iii. Dizeres: classificação obtida (Exemplo: AAA, AA, A ou B) na porção superior.
 - iv. Dizeres: “SIF – MAPA” na porção inferior
- c. Exemplos do Selo:



ANEXO III
CRITÉRIOS PARA ADESÃO AO CLASSIBOV, PROCEDIMENTOS GERAIS
REALIZADOS EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E
NÃO CONFORMIDADES, RESTRIÇÕES E SANÇÕES

CAPÍTULO I - DA ADESÃO

Art. 1º Toda unidade frigorífica pode aderir voluntariamente a protocolo de rastreabilidade contendo critérios do CLASSIBOV, mediante ao preenchimento do formulário de adesão constante no ANEXO IV da presente Instrução Normativa a ser enviado ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), responsável pelo estabelecimento, contendo a identificação do(s) responsável(is) técnico(s) da operação, além da identificação e comprovação de capacitação do(s) técnico(s) classificador(es).

- I.** A capacitação que trata o caput deverá, obrigatoriamente, compreender os requisitos mínimos de definição de carcaça, avaliação de toailete e avaliação dos parâmetros definidos nesta Instrução Normativa: sexo, cronologia dentária, acabamento, marmoreio e avaliação da coloração da carne e gordura.
- II.** A capacitação do responsável técnico deverá possuir parte teórica e prática, e comprovação da habilidade operacional.

§1º O Responsável Técnico da Operação, profissional graduado em nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia ou Agronomia, e devidamente registrado, e em dia, no respectivo conselho de classe, assumirá a responsabilidade pela conformidade da classificação das carcaças nos termos preconizados pelo ANEXO I desta normativa.

§2º O treinamento e comprovação de habilidade do profissional será responsabilidade do estabelecimento de produtos de origem animal.

§3º O plano de treinamento e atualização do profissional, assim como a forma de controle de suas atividades, deverão estar documentados e disponíveis para avaliação pelo SIF.

§4º Fica admitida a presença, em cada unidade frigorífica, de mais de um profissional responsável técnico da operação no interesse do atendimento de organização do trabalho em seus variados turnos.

§5º A substituição do responsável técnico é facultada à unidade frigorífica, a qualquer tempo, desde que observada a comprovação de habilidade e a formação necessária.

§6º Fica vedado o processo de classificação de carcaças e utilização de atributos de qualidade nos termos da presente Instrução Normativa nos casos de ausência do responsável técnico da operação.

§7º O responsável técnico pela classificação de carcaças poderá contar com auxiliares (classificadores) para o exercício de suas funções, desde que atuem sob supervisão do responsável técnico e sejam devidamente treinados para função.

§8º O estabelecimento deve renovar, com periodicidade mínima anual, a reciclagem de conhecimento de classificação de carcaças dos classificadores, mantendo documentos de comprovação da reciclagem de cada classificador junto ao SIF.

§9º A substituição do classificador é facultada à unidade frigorífica, a qualquer tempo, desde que observada a necessidade de treinamento e atualização de cadastro no SIF.

§9º Qualquer atualização cadastral deve ser comunicada ao SIF.

CAPÍTULO II – DOS PROCEDIMENTOS DEFLAGRADOS PELOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que optarem por aderir a protocolo de rastreabilidade contendo critérios do CLASSIBOV deverão disponibilizar ao fornecedor dos animais abatidos, até 72 horas subsequente ao abate dos animais, relatório contendo as informações referentes à classificação da carcaça quente e resfriada dos animais, por meio de sistema informatizado disponibilizado pela gestora de protocolos.

§1º. No relatório, além das informações usuais do romaneio, também deverá constar a classificação individual das carcaças, pesagem, assim como, o ágio ou deságio sobre o preço da @ do dia na praça de referência e motivo do deságio, quando estes forem adotados pela empresa, aplicados em razão da classificação das carcaças.

§2º Fica proibida a divulgação das informações de que trata esta normativa, com a identificação individual dos fornecedores dos animais abatidos, sem a expressa autorização dos mesmos.

§3º Os estabelecimentos de produtos de origem animal aderidos deverão manter, em formato físico ou digital, as informações comprobatórias da execução do CLASSIBOV pelo período mínimo de 5 (cinco) anos para conferência e checagem das informações.

Art. 2º A responsabilidade pelas garantias oferecidas será do estabelecimento de produtos de origem animal que aderir ao CLASSIBOV, devendo as informações estar à disposição do SIF para fiscalização, e do MAPA para auditoria.

§1º O estabelecimento de produtos de origem animal que aderir ao CLASSIBOV deverá disponibilizar ao SIF/DIPOA/SDA/MAPA, até o 5º dia útil do mês seguinte, relatório diário de abates, contendo a classificação das carcaças, assim como relatório diário de produção, de forma a permitir a conferência e consistência entre classificação das carcaças e produção de cortes.

§2º Os relatórios deverão estar disponíveis pelo prazo de 5 anos.

Art. 3º A participação dos estabelecimentos de abate dar-se-á desde a recepção do animal, realizando registros para rastreabilidade e assegurando a correspondência entre os animais recebidos e as carcaças produzidas, ultimando na classificação, que resultará na aposição de sinal indicativo com a classificação obtida.

Art. 4º Devem ser realizados os registros das classificações, em formulário apropriado, de forma que seja possível, assegurar a manutenção da rastreabilidade.

Art. 5º A desossa deverá ser iniciada pelas carcaças de maior tipificação (AAA ou AA), sendo liberado o início do próximo tipo (A) apenas quando toda matéria prima da tipificação anterior já tiver sido processada.

§1º Os selos utilizados para embalagem dos produtos de diferentes tipificações devem ser recolhidos ao final da produção de cada tipo, liberando o processamento do próximo tipo.

§2º A operação deverá respeitar os requisitos sanitários estabelecidos em Certificados Sanitários Internacionais.

Art. 6º O estabelecimento de produto de origem animal deve descrever em seus Procedimentos Operacionais Padrões (POP) e ser capaz de indicar por seus controles internos de rastreabilidade os produtos que estão em etapa de congelamento, ainda que, não estejam identificados de forma conjunta, seja em paletes ou lotes, permitindo a posterior rotulagem e selagem dos produtos.

Art. 7º Em casos de adesão ao CLASSIBOV, o estabelecimento deverá utilizar o Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina na embalagem comercial do produto, conforme manual de aplicação (ANEXO II)

§1º Em casos de unidade de beneficiamento, é obrigatório o recebimento dos produtos carimbados, com conferência de documentos comprobatórios de classificação de carcaças do estabelecimento de abate de origem, mantendo a rastreabilidade do produto.

§2º Será possibilitado o uso do Selo Oficial de Qualidade de Carcaça Bovina e Bubalina para produtos industrializados, sendo que para utilização do selo correspondente, a concentração da matéria prima utilizada deve estar discriminada nos ingredientes e ser de, no mínimo, 80% da mistura de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III - DAS NÃO CONFORMIDADES, RESTRIÇÕES E SANÇÕES

Art. 1º As não conformidades estarão configuradas quando da inobservância de obrigação assumida no ato da adesão a esta norma, da violação de regras ou procedimentos previstos pelo CLASSIBOV.

Art. 2º Durante o processamento e desossa, o SIF poderá vistoriar a classificação realizada, em casos de não conformidade as carcaças erroneamente classificadas deverão ser reclassificadas como “C-COMUM”, em casos em que sejam observadas não conformidades em mais de 10% das carcaças do lote, todo o lote será desclassificado e embalado sem utilização de Selo ou rótulo com atributo de qualidade.

§1º Quando da ocorrência de desclassificação do lote, o SIF local deverá comunicar o fato por meio de processo constituído junto ao sistema SEI (Sistema Eletrônico de Informação).

§2º Em caso de recorrência de desclassificação de lote, o estabelecimento de produtos de origem animal terá sua adesão cancelada, devendo reiniciar o processo, aderindo novamente ao CLASSIBOV, apresentando documentação do responsável técnico, certificado de capacitação ou atualização de conhecimentos em classificação de carcaças dos profissionais classificadores de carcaças com data posterior a desclassificação que culminou no reinício do processo de adesão, sendo suspensa qualquer classificação no ínterim desse processo.

§3º Caso haja a constatação de dolo do estabelecimento de produtos de origem animal em efetuar erroneamente a classificação de carcaças, para que fosse possível o enquadramento da matéria prima e cortes cárneos em outra categoria, o SIF deverá proceder o imediato cancelamento da adesão mencionada nessa norma e reembalagem dos produtos processados no dia, sem utilização de Selo ou rótulo com atributo de qualidade.

§3º O estabelecimento de produto de origem animal que cometer o dolo, deverá ser suspenso da atividade de classificação pelo período de 1 ano, quando liberado novo processo de adesão.

§4º As sanções previstas nesta norma não impedem a possibilidade de aplicação de sanções adicionais previstas em lei.

Art. 3º Identificando-se falhas documentais que impeçam a manutenção da rastreabilidade entre carcaças classificadas e cortes cárneos produzidos, o estabelecimento de produtos de origem animal será advertido, suspenso ou terá sua adesão cancelada, ofertando-se o devido prazo para proposição e implantação da solução.

I. Advertência será aplicada quando não conformidades registradas não tiverem tratamento satisfatório dentro dos prazos estipulados.

II. Suspensão será aplicada quando não forem atendidas as condições e prazos que motivaram a advertência.

III. Após período de suspensão será aplicado o cancelamento da adesão, prevista no Art. 2º deste capítulo, sujeitando seu destinatário à nova adesão ao CLASSIBOV em sua completude, conforme prazos estabelecidos e contemplando os requisitos previstos no Art. 2.

§1º A advertência estabelecerá prazos e condições para que sejam resolvidos os desvios que a motivaram.

§2º A suspensão estabelecerá um prazo de 10 dias e condições para que sejam resolvidos os desvios que a motivaram, ficando a indústria proibida de classificar e tipificar as carcaças e cortes gerados durante o período de suspensão (Art.2).

§3º Em caso de cancelamento da adesão, a indústria não poderá classificar e tipificar as carcaças e cortes gerados durante o período de cancelamento.

ANEXO IV
TERMO DE ADESÃO AO CLASSIBOV



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/SDA

A – Identificação do estabelecimento		
Tipo de estabelecimento		
CNPJ	Razão Social	
Endereço de contato		
Âmbito de inspeção	Nº controle/Nº de registro estabelecimento	
Representante legal do estabelecimento	CPF:	
B – Identificação do(s) responsável(is) técnico(s) pela operação de classificação de carcaça Os responsáveis técnicos abaixo mencionados declaram conhecimento das regras da Instrução Normativa XXXX/XX, referente ao CLASSIBOV.		
Responsável técnico pela classificação	Registro em conselho	Assinatura
Responsável técnico pela classificação	Registro em conselho	Assinatura
Responsável técnico pela classificação	Registro em conselho	Assinatura
*caso seja necessário poderá ser inserida mais linhas complementares		
C – Identificação do(s) classificador(es) de carcaça		
Classificador	CPF	
Classificador	CPF	
Classificador	CPF	
Classificador	CPF	
Classificador	CPF	
*caso seja necessário poderão ser inseridas linhas complementares		
Protocolo(s) de adesão voluntária no(s) qual(is) o estabelecimento está aderido:		
Deverão ser anexados documentos comprobatórios do treinamento ministrados aos classificadores.		

_____ (UF), ____ de _____ de _____

(Assinatura)

Nome do representante legal do estabelecimento
Nº de CPF