



MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente protocolo estabelece as regras e procedimentos que serão observados para embasar a rotulagem, identificação e/ou emissão da certificação oficial brasileira à carne de bovinos da raça **WAGYU** e suas progênes para comercialização no mercado interno e/ou exportação em atendimento à Circular nº 11/2015 DIPOA/SDA/MAPA, que trata do registro de rótulos com indicação de raça.

Parágrafo primeiro - É detentora deste protocolo a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA WAGYU – ABCBRW**, entidade sem fins lucrativos, de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.984.782/0001-40, com sede em Bragança Paulista/SP, subdelegada pela Associação Nacional de Criadores – Herd Book Collares (Registro no MAPA sob o número BR-061), tendo entre suas finalidades estatutárias o fomento à criação de animais da raça **WAGYU**, em todo o território nacional. A entidade desenvolve ainda um trabalho que contempla e caracteriza o Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados, de forma que o mesmo somente pode ser utilizado para fins comerciais, inclusive por terceiros, quando devidamente conveniados e/ou autorizados pela mesma.

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

Art. 2º - Este protocolo tem aplicação em todo território nacional abrangendo: (I) produtores rurais e suas respectivas explorações pecuárias de bovinos da raça **WAGYU** 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) empresas que desossam, porcionam ou industrializam carne oriunda de bovinos do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** 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- **BDU:** Base de Dados Única do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- III- **GTA:** Guia de Trânsito Animal emitida pelos órgãos competentes estaduais;
- IV- **Padrão Racial WAGYU:** padrão racial inerente à raça **WAGYU** e seus cruzamentos, homologado pela **ABCBRW**;
- V- **Exploração Pecuária Participante:** explorações rurais de propriedades ou sob exploração de produtores rurais, associados ou não da **ABCBRW**, que fizerem a adesão voluntária ao presente protocolo junto ao *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* da **CNA** e que tenham o sistema de produção aprovado pela **ABCBRW**, de acordo os parâmetros especificados;
- VI- **Inspetor do Protocolo WAGYU:** profissional habilitado pela **ABCBRW** para realizar a inspeção de animais e dos produtos cárneos de acordo com as normas deste protocolo;
- VII- **Estabelecimento Industrial Credenciado:** empresas de abate, desossa, porcionamento ou industrialização de carnes bovinas com serviço de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM) implantado, que celebraram contrato com a **ABCBRW** para certificação de produtos cárneos que se enquadrem nas normas previstas no presente protocolo;
- VIII- **Auditoria:** exame analítico, sob responsabilidade da SDA/MAPA, das atividades desenvolvidas no âmbito do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA**, com o objetivo de averiguar se elas estão de acordo com as regras estabelecidas neste instrumento e/ou com as disposições contidas nos manuais operacionais da parte auditada;
- IX- **Animais Certificados:** aqueles animais, sejam eles puros ou cruzados, que atendam aos requisitos preconizados pela **ABCBRW** para a produção da carne do Protocolo **WAGYU**;



X - **Selo Carne Wagyu Certificada para animais puros e cruzados:** selo distintivo dos produtos aprovados, de acordo com a composição racial dos animais, especificado no presente protocolo e de propriedade da **ABCBRW**, em processo de registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial;

XI - **Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária:** sistema informatizado utilizado pela **CNA** para realizar a gestão dos protocolos privados de adesão voluntária.

CAPÍTULO II DA PLATAFORMA DE GESTÃO AGROPECUÁRIA

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

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

I. possibilitar a confirmação do registro de localização (unidade federativa, município e coordenada geográfica) dos estabelecimentos rurais que contêm as explorações pecuárias participantes deste protocolo;

II. fornecer informações sobre a habilitação das explorações pecuárias que aderirem a este protocolo.

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

CAPÍTULO III DO SISTEMA GESTOR DOS PROTOCOLOS DE RASTREABILIDADE DA CNA

Art. 9º - O *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* é o sistema informatizado mantido e utilizado pela **CNA** para realizar a gestão dos protocolos, nos termos do Art. 6º, do Decreto nº 7.623, de 22 de novembro de 2011.

Parágrafo único - Por meio deste instrumento, a **CNA** expressamente autoriza a **ABCBRW**, os produtores rurais que aderirem a este protocolo e os responsáveis



pelos estabelecimentos industriais que dele se utilizarem, a fazerem uso do *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária da CNA* para a verificação, a validação e a comprovação do cumprimento das garantias aqui oferecidas.

CAPÍTULO IV

DAS GARANTIAS OFERECIDAS POR ESTE PROTOCOLO

Art. 10 - Este protocolo visa atender aos requisitos necessários para a rotulagem, identificação e utilização do **Selo CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados, e/ou emissão de Certificação Oficial Brasileira à carne proveniente de bovinos da raça **WAGYU**, para produtos no mercado interno e para exportação, respaldando processos e garantindo que os produtos resultantes serão oriundos exclusivamente de:

- (a) animais 100% rastreados segundo a legislação vigente;
- (b) animais selecionados através de inspeção zootécnica para avaliação dos requisitos genéticos nas explorações pecuárias ou nas unidades frigoríficas credenciadas, obedecendo aos critérios de avaliação preconizados pela **ABCBRW** para assegurar sua composição genética;
- (c) animais cuja composição racial mínima aceita é de 50% sangue **WAGYU**;
- (d) animais cuja avaliação da cronologia dentária máxima é de 6 dentes;
- (e) animais cujo sexo seja apenas machos castrados e fêmeas;
- (f) animais cuja cobertura mínima de gordura seja classificada como gordura mediana e uniforme (4 a 10mm);

Parágrafo primeiro - As formas de verificação das garantias estão descritas no *Anexo I* deste protocolo.

Parágrafo segundo - Somente cortes provenientes de carcaças classificadas como aprovadas, ou seja, dentro do padrão racial **WAGYU**, poderão ser desossadas para este protocolo.

Parágrafo terceiro - A desossa certificada é realizada mediante presença de Inspetor do **PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA** na sala de desossa, conforme programação de produção da unidade frigorífica credenciada.

Parágrafo quarto - Todas as carcaças classificadas no padrão racial **WAGYU** serão certificadas e receberão um carimbo cujas especificações estão descritas no Manual de Procedimentos Operacionais do **PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA** – POP.02, levando em consideração a idade, sexo e cobertura de gordura, sendo classificadas:



1. Quanto ao sexo: a) machos castrados; e b) fêmeas.
2. Quanto à idade: animais com idade máxima de 6 dentes;
3. Quanto à cobertura de gordura: animais com cobertura mínima de gordura classificada em mediana e uniforme (4 a 10mm).

Art. 11 - A expedição será controlada em 100% pelo Inspetor do Protocolo **WAGYU**, por meio de relatórios de carregamento. Diante de qualquer inconformidade verificada durante este processo, o Inspetor do Protocolo **WAGYU** reencaminhará a produção para reprocessamento, indicando à unidade frigorífica outra destinação final de produto certificado ou transformando o produto em não certificado.

Art. 12 - Os processos industriais de abate, desossa e expedição serão 100% registrados em planilhas específicas do Protocolo **WAGYU**, com o objetivo de conferência, controle dos registros no banco de dados e auditoria, garantindo assim que as normas deste regulamento sejam cumpridas e que os mesmos animais abatidos tiveram suas carcaças desossadas e/ou processadas de acordo com as tipificações, permitindo o rastreamento e, desta forma, aumentando a segurança da certificação e o grau de confiança da cadeia produtiva.

Art. 13 - Animais que não se enquadram no Protocolo **WAGYU** não entram na estatística e não são controlados pelo mesmo, seguindo o fluxo normal na linha de abate da unidade frigorífica.

Art. 14 - Os dados referentes ao controle do processo de abate serão inseridos pelos Inspectores do Protocolo **WAGYU** no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

CAPÍTULO V DOS PRÉ-REQUISITOS

Art. 15 - São pré-requisitos para adesão a este protocolo:

I. Exploração Pecuária Participante

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



II. Estabelecimento de abate

- (a) firmar convênio com a Associação Brasileira de Criadores da Raça **WAGYU** para certificação dos bovinos da raça **WAGYU**;
- (b) possuir registro para abate e processamento de bovinos conforme a legislação vigente;
- (c) possuir serviço de Inspeção Estadual ou Federal implantado;
- (d) ser avaliado e aprovado por técnicos da **ABCBRW** segundo requisitos operacionais e disponibilidade de animais na região.

CAPÍTULO VI DAS RESPONSABILIDADES DA CNA

Art. 16 - 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 produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias e estabelecimentos de abate, quanto às garantias e métodos de implementação assumidos;
- IV. atuar em parceria com a **ABCBRW** para assegurar o correto funcionamento do protocolo e o cumprimento das regras estabelecidas;
- V. sempre que necessário, implementar ações preventivas e corretivas, assim como melhorias no processo, para assegurar as garantias oferecidas pelo presente protocolo.

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

Art. 17 - As informações pertinentes à gestão deste protocolo, fornecidas por cada um dos produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias participantes deste protocolo, conforme as suas responsabilidades e garantias,



serão disponibilizadas no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária*.

SEÇÃO I DAS VISITAS PRESENCIAIS ESPECÍFICAS

Art. 18 - Por exigência do comprador da carne com os selos previstos no Protocolo **WAGYU**, a detentora e/ou a gestora deste protocolo poderão designar equipes para realizar visitas específicas às explorações pecuárias e/ou aos estabelecimentos industriais que aderirem a este protocolo.

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

SEÇÃO II DO MONITORAMENTO

Art. 19 - A **CNA** fará o monitoramento das explorações pecuárias e estabelecimentos industriais que aderirem a este protocolo, mediante controle sistêmico, por meio de documentos e das informações contidas no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária*.

Art. 20 - A seu critério, a **CNA** poderá, visando assegurar o cumprimento das garantias oferecidas por este protocolo, solicitar informações e documentações complementares, que porventura sejam necessárias.

Parágrafo único - Todas as informações e documentos, relacionados a este protocolo, devem ser arquivados com segurança e confidencialidade, durante período mínimo de 05 (cinco) anos.

CAPÍTULO VII DAS RESPONSABILIDADES DA ABCBRW

Art. 21 - Como detentora do presente protocolo, a **ABCBRW** 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 e treinamento dos inspetores de processo para o constante aprimoramento do protocolo;
- VI) escriturar e manter atualizados e arquivados os controles previstos pelo processo de certificação, bem como os registros nos referidos bancos de dados;
- VII) disponibilizar todos os registros elaborados no processo de certificação, previstos neste Memorial e no Manual de Procedimentos **WAGYU**, para que a Secretaria de Defesa Agropecuária/MAPA possa realizar auditorias a fim de avaliar a eficácia do protocolo no que se refere às garantias propostas;
- VIII) apoiar a **CNA** na operação e/ou execução de soluções para o presente protocolo;
- IX) realizar monitoramento, tomada de dados, manutenção e disponibilização de dados e informações necessárias à **CNA** para garantir o atendimento aos requisitos estabelecidos neste protocolo;
- X) garantir à **CNA** o acesso aos dados e outros recursos que forem necessários à plena execução deste protocolo; e
- XI) auxiliar na interlocução entre a **CNA** e os produtores rurais.

SEÇÃO I DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Art. 22 - Os responsáveis técnicos (RT) por este protocolo responderão pelas não conformidades que resultem em prejuízo ao cumprimento das garantias oferecidas.

Art. 23 - Cabe ao responsável técnico:

- I) determinar a frequência e necessidade de treinamento dos inspetores;
- II) implementar os procedimentos deste protocolo em novos estabelecimentos industriais credenciados;
- III) emitir parecer sobre frigoríficos candidatos ao credenciamento;



- IV) elaborar calendário anual de auditorias internas;
- V) elaborar calendário anual de auditorias de terceira parte.

Art. 24 - Ficam definidos como responsáveis técnicos os seguintes profissionais:

I. Responsável Técnico

Médico Veterinário: Rafael Campos de Salles
Conselho/UF: CRMV-SP
Número de Inscrição: 23.817

II. Suplente

Médico Veterinário: Eliel Marcos Palamim
Conselho/UF: CRMV-SP
Número de Inscrição: 18.515

SEÇÃO II DA INFRAESTRUTURA FÍSICA, DE PESSOAL E INFORMÁTICA.

Art. 25 - No âmbito da **ABCBRW**, a gestão deste protocolo compete ao Programa **CARNE WAGYU CERTIFICADA**.

Art. 26 - O Programa **CARNE WAGYU CERTIFICADA** é assim constituído:

I. Coordenação Nacional:

Diretor Presidente: Sadao Iizaki;
Diretor Vice Presidente: Belarmino Iglesias Filho;
Presidente do Conselho Fiscal: Renato Kenji Nakaya;
Vice Presidente do Conselho Fiscal: Toshio Hisaeda;
Conselho Consultivo: Paulo Tomoyuki Aoki;
Comite Técnico: Associados.

II. Nas unidades Industriais (Inspetores **WAGYU):**

Inspetores de Processo: técnicos capacitados e habilitados pela **ABCBRW** para realizar o trabalho de tipificação e certificação nas unidades produtoras.



Art. 27 - As competências de cada setor descrito no art. 26, acima, estão detalhadas no Estatuto Social da Associação Brasileira de Criadores da Raça **WAGYU**, datado de 30/01/1995.

Art. 28 - 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) Licença SO;
- (b) Licença SGBD Oracle EE;
- (c) Licença de utilização software IBM Máximo.

II. Recursos de Hardware:

- (a) Servidor de Aplicação (Equip. 32 gbram, 2 procquadintelxeon e 4 hds de 300Gb);
- (b) Servidor de Banco de Dados (Equip. 32 gbram, 2 procquadintelxeon e 4 hds de 300Gb);
- (c) Switches;
- (d) Infraestrutura à equipe de trabalho;
- (e) Storage BD;
- (f) Robô para Backup;
- (g) Fitas LTO-4;
- (h) Rack (completo);
- (i) Infraestrutura elétrica e lógica;
- (j) Ar condicionado.

SEÇÃO III

DOS INSPETORES DO PROTOCOLO WAGYU

Art. 29 - Os Inspectores do Protocolo **WAGYU** deverão possuir formação mínima de segundo grau, preferencialmente, com curso técnico nas áreas de ciências agrárias, ou de alimentos de origem animal, além de demonstrar bons conhecimentos de pecuária, padrão animal, raças e cruzamentos. Deverão apresentar perfil compatível com a função e capacidade de trabalho em equipe.

Art. 30 - Os candidatos a Inspectores **WAGYU**, Auditores Internos e os envolvidos com a Coordenação Geral do Programa serão selecionados a partir de requisitos específicos, conforme sua função, e serão treinados pela Coordenação do Programa, submetendo-se a uma série de etapas para receberem o credenciamento às suas funções.



Parágrafo primeiro - Os técnicos devem aderir à Norma Interna de Confidencialidade e Ética, nos padrões estabelecidos pelo Programa.

Parágrafo segundo - A seleção de técnicos para o Programa **CARNE WAGYU CERTIFICADA** deverá ser realizada pela Coordenação Geral, através da análise de currículo, entrevista e, a critério da mesma, prova de conhecimentos específicos. Os resultados deste processo serão apresentados ao Presidente da **ABCBRW**, que aprovará o candidato selecionado, ficando a seu critério a realização de uma entrevista com o mesmo.

Art. 31 - São obrigações dos Inspectores **WAGYU**:

a) os Inspectores de Abate do programa são responsáveis por inspeção dos abates; suporte a produtores participantes; emissão de relatórios e registros diários de animais abatidos; supervisionar periodicamente o sistema de classificação de carcaças a cargo dos profissionais da indústria;

b) os Inspectores de Desossa do programa são responsáveis por inspeção de desossa, embalagem e expedição do produto; controle de produção e atendimento dos padrões de cortes acordados entre a indústria e os clientes; emissão de relatórios e registros diários de desossa e expedição de produto.

SUBSEÇÃO I DA CAPACITAÇÃO E HABILITAÇÃO DOS INSPETORES WAGYU

Art. 32 - A **ABCBRW** 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. 33 - A carga horária mínima do curso de capacitação será de 36 (trinta e seis) horas.

Art. 34 - O responsável técnico acompanhará e monitorará a capacitação dos profissionais através de avaliações anuais do desempenho dos profissionais.

CAPÍTULO VIII DO SELO DE CERTIFICAÇÃO

Art. 35 - Os cortes provenientes das carcaças dos animais aprovados no presente protocolo deverão utilizar, em sua embalagem, a designação de **CARNE WAGYU CERTIFICADA**, de propriedade da **ABCBRW**, em processo de registro junto ao



Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), cuja imagem segue reproduzida abaixo:



Art. 36 - A **ABCBRW** concederá o Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados a todo produto final que for obtido, processado e embalado, tendo sido acompanhado e auditado desde a obtenção da matéria prima (animal vivo) até sua expedição, dentro das normas de certificação do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA**.

Parágrafo primeiro - O Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados, de uso obrigatório na embalagem primária do produto final, será auferido a qualquer produto cárneo que tenha em sua rotulagem indicação ou alusão de ter sido originado da raça bovina **WAGYU**.

Parágrafo segundo - É prerrogativa única e exclusiva da **ABCBRW** a concessão, ao produto final, do Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados, cujo processo de certificação é de adesão voluntária.

Parágrafo terceiro - O Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados não poderá ser usado em cortes primários ou carcaças inteiras.

Parágrafo quarto - O Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** para animais puros e cruzados só poderá ser usado em carnes embaladas a vácuo ou embaladas



porcionadas se as mesmas, também, tiverem sido aprovadas nas normas do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA**.

CAPÍTULO IX DAS EXPLORAÇÕES PECUÁRIAS

SEÇÃO I DA ADESÃO E OPERAÇÃO DO PROTOCOLO

Art. 37 - O produtor rural interessado em fazer parte deste protocolo deverá realizar a adesão via *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* da **CNA**, manifestando seu interesse e fornecendo os dados necessários.

Art. 38 - A adesão das explorações pecuárias ao presente protocolo é voluntária e implica em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas.

Parágrafo primeiro - A adesão a este protocolo deve ser realizada por exploração pecuária por meio do seu produtor rural ou responsável.

Parágrafo segundo - Ao aderir ao protocolo, os produtores rurais ou responsáveis pelas explorações pecuárias aceitam a realização das verificações e visitas necessárias, por parte da detentora e/ou da gestora deste protocolo, para averiguação do atendimento aos requisitos previstos neste instrumento, garantindo livre acesso a técnicos e vistoriadores.

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

Parágrafo quarto - O produtor rural ou responsável pela exploração pecuária responderá, direta e pessoalmente, pelas ações e pela veracidade das informações disponibilizadas por ele e/ou por seus empregados cadastrados.

Art. 39 - O produtor rural ou responsável pela exploração pecuária participante poderá, a qualquer momento, solicitar o cancelamento de sua adesão a este protocolo por meio do *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* da **CNA**.

Art. 40 - Caso seja verificado, na chegada ao estabelecimento industrial credenciado, lotes de animais da raça **WAGYU** oriundos de produtores rurais que ainda não realizaram adesão ao presente protocolo, o Certificador do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** deverá:



- a) comunicar ao produtor rural o não cumprimento pelo mesmo do procedimento de adesão;
- b) solicitar ao produtor rural que realize a adesão ao protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA**, caso seja de seu interesse;
- c) confirmada a adesão por parte do produtor rural, seguir o procedimento de classificação padrão estabelecido no presente protocolo.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ANIMAIS

Art. 41 - Os animais serão submetidos à inspeção zootécnica, pelos Inspectores **WAGYU**, para avaliação dos requisitos genéticos nas Unidades Frigoríficas Credenciadas.

Parágrafo único - As normas de classificação são aquelas constantes no POP.02 e POP.03, bem como o descrito no Art. 10, deste protocolo. Atualmente não existe bonificação para o produtor de acordo com os critérios avaliados.

Art. 42 - Os animais são inspecionados visualmente nos currais de matança pelo Inspetor de Processo que verifica, de forma preliminar, a composição racial dos animais, registros, certificados emitidos pela **ABCBRW**, identificando o número de animais que poderão vir a ser aprovados na avaliação fenotípica individual.

Parágrafo único. Os inspetores farão uma inspeção prévia, antes do abate, de cada lote de animais no curral de espera da unidade produtora. Para os animais **WAGYU** Puros, estes deverão vir acompanhados de RGD - Registro Definitivo, e para os animais **WAGYU** cruzados, estes deverão vir acompanhados do CCG - Certificado de Controle de Genealogia, ambos fornecidos pela **ABCBRW**.

Art. 43 - O Inspetor de processo deve solicitar a ordem de abate do dia ao responsável da indústria para poder realizar sua programação de inspeção dos animais a serem certificados pelo **Programa CARNE WAGYU CERTIFICADA**.

SEÇÃO III

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS NAS UNIDADES INDUSTRIAIS CREDENCIADAS

Art. 44 - O Inspetor de Processo deve inspecionar visualmente o padrão racial dos animais na linha de abate, e após avaliação da cronologia dentária realizada pelos agentes do Serviço de Inspeção da unidade produtora ou funcionários da



indústria, conferir os carimbos de certificação pelo pessoal da indústria, de modo a manter a identificação após o seu quartejamento.

Parágrafo único - Ao final dos trabalhos na linha de abate, o Inspetor de Processo **WAGYU** deve conferir as anotações sobre as carcaças certificadas com as informações do pessoal da indústria e emitir um relatório diário de abates.

Art. 45 - Após o período de resfriamento obrigatório, as carcaças são cortadas e as peças certificadas são separadas, através dos carimbos de certificação colocados nas mesmas. Desta forma, são separadas em linhas diferentes nas câmaras pulmão, a fim de serem produzidos separadamente na sala de desossa. Alternativamente, a separação das carcaças **WAGYU** poderá ser realizada diretamente nas câmaras de resfriamento, em trilhos ou em câmaras separadas.

Art. 46 - Os dados referentes ao controle do processo de abate serão inseridos pelos Inspectores **WAGYU** no *Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária* da **CNA** e ficarão disponíveis para auditoria pelo período de 5 (cinco) anos.

CAPÍTULO X DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

Art. 47 - Para aderir ao presente protocolo e ter o direito de utilização do Selo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** nos produtos produzidos de acordo com as normas deste protocolo, os estabelecimentos industriais deverão anteriormente ter firmado contrato específico para este fim com a **ABCBRW**, sob condições a serem acordadas entre as partes.

Parágrafo primeiro - A adesão dos estabelecimentos industriais ao presente protocolo implica em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas. Os responsáveis pelos estabelecimentos aceitam a realização das verificações e visitas necessárias, por parte da detentora e/ou da gestora deste protocolo, para averiguação do atendimento aos requisitos previstos neste instrumento, garantindo livre acesso aos inspetores e auditores.

Parágrafo segundo - O Inspetor **WAGYU** avaliará os lotes pré-abate, com atenção especial à condição em que são tratados nos currais, observando se os animais são manejados com segurança e sem estresse, em currais limpos e com espaço suficiente, acesso à água nos cochos, e sem lesões ou enfermidades aparentes. Qualquer inconformidade será registrada e notificada ao encarregado da planta frigorífica, visando ações corretivas.



Parágrafo terceiro - Nos frigoríficos, o Inspetor **WAGYU** realizará a classificação dos animais através de inspeção zootécnica, para animais inspecionados na exploração pecuária, no curral de abate, de modo a obter uma estimativa de animais a serem classificados para o Protocolo **WAGYU**. A classificação final será realizada na sala de abate, antes da retirada da pele do animal, sendo contabilizados somente os animais aprovados no padrão racial **WAGYU**, de acordo com entendimento do Inspetor do Protocolo **WAGYU**.

Parágrafo quarto - O responsável pelo estabelecimento industrial responderá, direta e pessoalmente, pelas ações e pela veracidade das informações disponibilizadas por ele e/ou por seus empregados cadastrados.

Art. 48 - O atendimento às regras deste protocolo não isenta os estabelecimentos industriais do cumprimento das demais exigências previstas em lei.

Art. 49 - Os estabelecimentos industriais que fazem parte do Protocolo **CARNE WAGYU CERTIFICADA** devem observar as seguintes exigências:

a) cumprir as normas deste Memorial, fornecendo as informações necessárias para o perfeito fluxo de dados do processo de adesão voluntária, estando devidamente inseridos na Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA);

b) cumprir as normas vigentes no Manual de Procedimentos Operacionais do Protocolo **WAGYU**, parte anexa e inseparável do Contrato de Prestação de Serviços estabelecidos entre **ABCBRW** e o estabelecimento industrial.

Art. 50 - Para que o produto final possa ser considerado certificado e para utilização do Selo **WAGYU**, é obrigatória a autorização oficial da **ABCBRW** visando dar as garantias mínimas do produto final.

CAPÍTULO XI

DAS AUDITORIAS INTERNAS POR PARTE DA ABCBRW

Art. 51 - A **ABCBRW** elabora, antes do início de cada ano, um Planejamento Anual de Auditorias Internas, indicando as datas, o tipo e a abrangência de cada auditoria programada. Cada unidade frigorífica deverá ser auditada pelo menos uma vez por ano, ou sempre que necessário, a critério da Coordenação do Programa.

Art. 52 - O Planejamento Anual de Auditorias Internas é encaminhado para o comitê da **ABCBRW**, para análise crítica e aprovação.



Art. 53 - Para o Planejamento da Auditoria interna, bem como definição da equipe auditora, o Comitê da **ABCBRW** seleciona a equipe responsável pela realização de cada Auditoria Interna. A indicação deve ser aprovada pelo comitê da **ABCBRW**. O auditor selecionado elabora o Plano da Auditoria Interna, definindo a data, número de dias necessários, identificando o tipo e a abrangência de cada auditoria interna (conforme o Planejamento Anual), os documentos de referência necessários, os setores a serem auditados e as respectivas datas e horários. O Plano de Auditoria Interna deve ser analisado e aprovado pelo comitê da **ABCBRW**.

Art. 54 - O Plano de Auditoria Interna deverá ser encaminhado com antecedência mínima de 15 dias. O Comitê da **ABCBRW** é responsável por informar os Inspectores de Processo responsáveis pelas áreas a serem auditadas, e estes devem registrar o recebimento e o entendimento do Plano, através de assinatura em uma Carta de Encaminhamento, que deverá ser devolvida a **ABCBRW**. Os gerentes industriais das plantas a serem auditadas deverão ser informados da realização das auditorias internas logo após o recebimento do Plano de Auditoria Interna. Caso haja algum inconveniente, o comitê da **ABCBRW** e o auditor selecionado deverão ser informados para que a Auditoria Interna seja reprogramada adequadamente.

Art. 55 - A Auditoria Interna deve ser realizada nos locais pré-definidos conforme Plano de Auditoria definido e enviado.

Art. 56 - Os resultados da Auditoria Interna deverão ser informados à Alta Administração da **ABCBRW** (assim como as informações relevantes aos gerentes industriais dos frigoríficos), por meio do Relatório de Auditoria Interna. Cabe a estes a avaliação deste Relatório e a devida tomada de ações corretivas para as não-conformidades apontadas na Auditoria Interna.

Art. 57 - O comitê da **ABCBRW** deve arquivar todos os registros gerados durante a Auditoria Interna, bem como as ações corretivas tomadas em relação às não-conformidades encontradas.

CAPÍTULO XII

DAS RESTRIÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 58 - O descumprimento das regras deste protocolo sujeita os seus participantes às seguintes restrições administrativas:

- I – advertência;
- II – suspensão temporária da adesão ou do credenciamento;
- III – exclusão do protocolo.



CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 59 - 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;
- 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 **WAGYU**.

Art. 60 - Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução deste protocolo serão dirimidos pela **CNA**.

Brasília/DF, 20 de novembro de 2015.

PELA **CNA**

João Martins da Silva Júnior
Presidente

Eduardo Correa Riedel
Vice-Presidente de Finanças

PELA **ABCBRW**

Sadao Iizaki
Presidente

Paulo Tomoyuki Aoki
Diretor Secretário

TESTEMUNHAS

1) _____
Nome:
CPF/MF:
Endereço:

2) _____
Nome:
CPF/MF:
Endereço:



ANEXO I

DA FORMA E FREQUÊNCIA DE VERIFICAÇÃO DAS GARANTIAS

Garantia	Forma de verificação	Frequência da verificação
Atendimento do padrão racial WAGYU (análise Fenotípica, animais acompanhados de RGD ou CCG).	<p>Avaliação pelo Inspetor do Protocolo WAGYU se os animais da exploração pecuária atendem ao Padrão Racial WAGYU, sendo realizada em cada animal destinado ao abate no curral do estabelecimento industrial.</p> <p>Serão classificados e segregados animais Puros e Cruzados predominantemente com a raça WAGYU. Para os animais Cruzados, estes, deverão vir acompanhados do CCG – Certificado de Controle de Genealogia emitido pela ABCBRW. Para animais Puros, estes, deverão vir acompanhados de RGD – Registro Definitivo emitido pela ABCBRW.</p>	Registros a cada abate.
Idade do animal abatido	<p>Verificação da cronologia dentária dos animais na calha de sangria, assinada por um profissional devidamente capacitado pela ABCBRW. A informação sobre o número de dentes incisivos e permanentes de cada animal pertencente ao lote constará em relatório emitido pelo sistema informatizado do estabelecimento industrial após o encerramento do abate.</p>	Verificação realizada a cada abate
Classificação quanto ao sexo	<p>Um profissional devidamente capacitado pela ABCBRW faz a verificação do sexo dos</p>	Verificação realizada durante cada abate



	animais abatidos, na sala de abate do estabelecimento industrial. A informação sobre o sexo de cada animal constará em relatório emitido pelo sistema informatizado do estabelecimento industrial após o encerramento do abate.	
Cobertura de gordura na carcaça	A classificação de gordura é feita visualmente, na sala de abate do estabelecimento industrial por um profissional devidamente capacitado pela ABCBRW . A informação sobre a classificação de gordura de cada animal pertencente ao lote constará em relatório emitido pelo sistema informatizado do estabelecimento industrial após o encerramento do abate.	Verificação realizada durante cada abate
Identificação das carcaças aprovadas.	Aprovação pelo Inspetor do Protocolo WAGYU que identifica as carcaças aprovadas.	Registro realizado a cada abate.
Separação de carcaças aprovadas e não aprovadas.	Conferência realizada pelo Inspetor do Protocolo WAGYU que orienta a separação das carcaças aprovadas e não aprovadas de acordo com a porcentagem da composição racial: Puros e Cruzados.	Atividade realizada na câmara fria (Armazenamento).
Desossa certificada	Certificação realizada mediante presença de Inspetor do Protocolo WAGYU .	Registro realizado a cada desossa.
Controle de 100% da etiquetagem	Registro de 100% dos produtos finais certificados (embalagem porcionada, a vácuo ou carne processada), que recebem o Selo WAGYU .	Registro realizado na operação de empacotamento.



ANEXO II

DAS RESTRIÇÕES E PENALIDADES

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

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

DAS RESTRIÇÕES ÀS EXPLORAÇÕES PECUÁRIAS

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

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

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

DAS RESTRIÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

Art. 4º - As não conformidades poderão implicar na suspensão temporária do credenciamento da planta frigorífica da indústria credenciada para execução dos serviços de certificação previstos neste regulamento, tendo a empresa até 30 (trinta) dias para apresentar justificativas ou as medidas corretivas implantadas, sendo necessária a realização de nova avaliação por meio do programa de monitoramento da qualidade para que seja restabelecido o credenciamento.



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

SEÇÃO I

DAS RESTRIÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

Estabelecimentos de Abate	
Não conformidades	Penalidades*
Sistêmica (Maior)	Suspensão das atividades até correção.
Pontual não sistêmica (Menor)	Advertência.
Reincidência (Menor)	Suspensão das atividades até correção.

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



ANEXO III

TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA EXPLORAÇÃO PECUÁRIA

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

Autorizo a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA WAGYU – ABCBRW** e a **CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA**, nos limites do disposto no parágrafo único do Art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de Novembro de 2011, a fazer uso dos 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 DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA WAGYU – ABCBRW** e a **CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA**, na qualidade, respectivamente, de detentora e de gestora do **PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA**, serão *solidariamente responsáveis* pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas a que tiverem acesso, relativos à(s) Exploração(ões) Pecuária(s) Participante (s) deste Protocolo, respondendo civil e criminalmente, na forma da lei, pelo uso indevido ou não autorizado, bem como pela divulgação ou disponibilização a terceiros, de quaisquer dados e informações de natureza sigilosa ou confidencial que não sejam estritamente necessários para garantir o cumprimento dos objetivos estabelecidos neste Protocolo.



ANEXO IV

TERMO DE ADESÃO AO PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA ESTABELECIMENTO DE ABATE

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

Autorizo a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA WAGYU – ABCBRW** e a **CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA**, nos limites do disposto no parágrafo único do Art. 6º do Decreto 7.623, de 22 de Novembro de 2011, a fazer uso dos 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 DOS CRIADORES DE BOVINOS DA RAÇA WAGYU – ABCBRW** e a **CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA**, na qualidade, respectivamente, de detentora e de gestora do **PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA**, serão *solidariamente responsáveis* pela segurança e confidencialidade de todos os dados, informações técnicas e comerciais, programas de informática, procedimentos e rotinas a que tiverem acesso, relativos ao(s) Frigorífico(s) Credenciado(s) a este Protocolo, respondendo civil e criminalmente, na forma da lei, pelo uso indevido ou não autorizado, bem como pela divulgação ou disponibilização a terceiros, de quaisquer dados e informações de natureza sigilosa ou confidencial que não sejam estritamente necessários para garantir o cumprimento dos objetivos estabelecidos neste Protocolo.



ANEXO V

PADRÕES DE ACEITABILIDADE

1. Sexo:

Serão aceitos animais de ambos os sexos, porém os machos deverão ser castrados. O Inspetor **WAGYU** irá verificar se o animal atende aos requisitos exigidos pelo programa quanto ao sexo, conforme descrito no Capítulo IV do **PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA**, onde os machos inteiros não serão aceitos e serão desclassificados.

2. Padrão Racial:

Durante a inspeção ante-mortem, e novamente na sala de abate, anteriormente à esfolagem e retirada da cabeça, os animais são inspecionados, sendo avaliados individualmente quanto a sua pelagem, conformação da carcaça e cabeça. Serão aceitos animais **WAGYU** e cruza **WAGYU**, conforme padrão descrito abaixo:

Wagyu Preta, Wagyu Marrom e Wagyu Mista: animais de pelagem sólida nas variedades preta, marrom ou ambas, sendo admitidas pequenas variações na tonalidade marrom. Para puros, será exigido que os animais acompanhem o RGD – Registro Definitivo emitido pela **ABCBRW**.

Cruzamento Wagyu com Zebuínos e Sintéticos: máximo de 50% de influência Zebuína. São animais com a mesma pelagem do **WAGYU** definido e, como única diferença, encontramos manifestação fenotípica discreta das características de zebuínos supracitadas. Para os cruzamentos será exigido que os animais acompanhem o CCG – Certificado de Controle Genealógico emitido pela **ABCBRW**.

Cruzamento Wagyu com raças europeias de corte: mínimo de 50% de “sangue” **WAGYU** e máximo de 25% de sangue zebuíno, sendo os principais cruzamentos com raças europeias presentes no Brasil são: Angus, Brangus, Hereford, Braford, Holandes e Simental. Para os cruzamentos será exigido que os animais acompanhem o CCG – Certificado de Controle Genealógico emitido pela **ABCBRW**.



ANEXO VI

CONTEÚDO BÁSICO DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO DE INSPETORES WAGYU

1. (IP) - Inspetores de Processo Wagyu: A avaliação dos animais, classificação de carcaças e certificação dos processos de desossa e industrialização nas Unidades Frigoríficas Credenciadas será realizada por profissionais com formação de nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia ou no mínimo de Segundo Grau, preferencialmente, com curso técnico nas áreas de ciências agrárias, ou de alimentos de origem animal, demonstrar bons conhecimentos de pecuária, padrão animal, raças e cruzamentos, vinculados à Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça **WAGYU**. A Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça **WAGYU** desenvolverá o conteúdo programático e a metodologia a serem utilizados na capacitação dos profissionais. Os conteúdos básicos a serem ministrados são:

- a) Classificação Racial de Animais **WAGYU**;
- b) Tipificação de Carcaças;
- c) Certificação de Produção – Manual de Procedimentos **WAGYU**;
- d) Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação;
- e) Noções Básicas de Qualidade de Carne.

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

2. Capacitação e Desenvolvimento: Buscando a manutenção do alto grau de competência da equipe de trabalho, a **ABCBRW** mantém um Plano de Capacitação, Desenvolvimento e Reavaliações Anuais para os diferentes cargos e funções conforme suas demandas específicas. Este planejamento estabelece os requisitos mínimos sendo que os colaboradores poderão propor novas atividades conforme suas necessidades específicas relacionadas a seus setores, as quais serão analisadas pelo coordenador do programa sendo avaliadas caso a caso.

Poderão também ser recomendados treinamentos adicionais, conforme a necessidade identificada pelas chefias imediatas de cada setor, bem como da coordenação do Programa **WAGYU**.

3. Reavaliações periódicas dos colaboradores: Periodicamente, todos os envolvidos serão submetidos a avaliações teóricas e práticas de seus



conhecimentos, onde serão verificados os conhecimentos a respeito do padrão racial, dos procedimentos específicos nos quais cada colaborador está envolvido na sala de abate. O Cronograma Anual de Reavaliações dos colaboradores deverá ser incluído junto ao plano de Treinamento e Desenvolvimento.

- 4. Treinamento de Auditores Internos:** Os auditores internos deverão submeter-se a treinamento específico por instituição/instrutores devidamente capacitados na área.