



**SINDICATO  
RURAL**

SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



## SUGESTÕES AO PROJETO DE PORTARIA SDA/MAPA Nº. \_\_, DE \_\_ DE \_\_

08 de março de 2022

Atendendo ao chamado da Portaria SDA/MAPA Nº 515, de 1º de fevereiro de 2022, que submete à Consulta Pública proposta de ato normativo que dispõe sobre procedimentos de abate e de inspeção *ante e post mortem* de bovídeos, **as Entidades e Docentes abaixo signatários apresentam Sugestões que entendem urgentes e indispensáveis para o desenvolvimento da Cadeia Produtiva da Carne Bovina brasileira.** Isto posto, as Entidades e Docentes signatários requerem:

1. A inclusão das Sugestões na minuta da Portaria;
2. A intimação prévia, formal e eletrônica para acompanhamento e novas proposituras durante a tramitação deste Ato Normativo até sua publicação no Diário Oficial.

**Sugestão Nº. 1:** altera o conceito de carcaça do inciso XV.

Texto original:

XV - carcaça de bovino: animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabo, glândulas mamárias ou vergalho e testículos.

Nova redação:

XV - carcaça de bovino: animal 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), rabo, glândulas mamárias nas



**SINDICATO  
RURAL**  
SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



fêmeas, vergalho e testículos nos machos, e carne que fica ao redor da lesão do local da sangria.

**Justificativa:**

Adequação do texto original às redações dadas pelo Decreto Nº. 9.013, de 29 de março de 2017, pelo Anexo da Portaria n.º 05, de 08 de novembro de 1988, pela Portaria n.º 612, de 05 de outubro de 1989, e pela Instrução Normativa MAPA nº. 09, de 04 de maio de 2004. É imprescindível especificar o local exato de secção da cabeça e das patas, caso contrário, a Indústria Frigorífica poderá realizar as secções em locais impróprios, descaracterizando a carcaça.

**Sugestão Nº. 2:** altera o conceito de toalete do inciso XXIII.

Texto original:

XXIII - toalete: retirada de partes que não correspondam à carcaça;

Nova redação:

XXIII - toalete: 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).

É vedada, 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 do coxão duro, lagarto, patinho e músculo duro; diafragma; gordura que envolve os músculos do filé e da maminha.

#### **Justificativa:**

Faz-se necessário esclarecer com precisão quais são as "partes que não correspondam à carcaça". A padronização da toalete somente é possível com a expressa listagem de todas as partes que devem ser retiradas da carcaça na sala de abate. Atualmente, em diversos frigoríficos brasileiros, várias partes da carcaça são retiradas de forma irregular na sala de abate (por exemplo, gordura de acabamento, ligamento cervical e musculatura ventral do pescoço), desrespeitando a definição de carcaça do Decreto Nº. 9.013, de 29 de março de 2017, ofendendo os preceitos padronizadores estabelecidos pelo Anexo da Portaria n.º 05, de 08 de novembro de 1988, e ferindo as premissas necessárias para classificação das carcaças segundo a Instrução Normativa MAPA nº. 09, de 04 de maio de 2004. As partes retiradas irregularmente na sala de abate não passam pelo processo de maturação sanitária (e.g. para mitigação do vírus causador da aftosa), o que representa elevado risco zoonótico e sanitário, colocando em perigo o comércio nacional e internacional de carne bovina. Por isso, listamos, por motivo de transparência normativa, as partes da carcaça que não constituem toalete, ou seja, partes que não podem ser removidas na sala de abate.

A padronização das carcaças bovinas não pode ser considerada "questão comercial". A etapa comercial entre Pecuarista e Indústria Frigorífica ocorre em fase anterior, quando são negociados o tipo de bovino para abate, o preço, as condições de pagamento, etc. Outrossim, é possível denominar os procedimentos realizados na sala de desossa de etapa comercial, pois nesta fase são realizados os cortes das carnes para atender diferentes mercados compradores.



**SINDICATO  
RURAL**  
SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



**abz**  
associação brasileira  
de zootecnistas

**GPB**



Na sala de matança ocorre um processo de abate, que obrigatoriamente necessita ser padronizado pelo MAPA segundo a observância dos preceitos das normas vigentes, conforme já exposto. Acreditamos que a estandardização trará mais transparência para esse processo, mas não temos como prever se isso terá qualquer efeito comercial para algum dos elos da Cadeia Produtiva. Mesmo que haja efeito comercial, será mera consequência que foge do controle de quem quer que seja em um ambiente de livre mercado.

**Sugestão Nº. 3:** inclusão de artigo na Seção VI, “Da toalete, da lavagem e do resfriamento das carcaças”.

Art. xx: Os procedimentos de toalete deverão ser realizados de forma a assegurar a padronização das carcaças para pesagem, classificação, tipificação, carimbagem, lavagem e maturação sanitária.

**Justificativa:**

É necessário incluir artigo esclarecendo que o objetivo da toalete é padronizar as carcaças bovinas para as etapas posteriores. De acordo com a Instrução Normativa nº. 09, de 04 de maio de 2004, a classificação das carcaças é obrigatória em todos frigoríficos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**Sugestão Nº. 4:** altera o texto do Art. 38:

Texto original:

Art. 38. Após a completa toalete e carimbagem, deverá ser realizada a lavagem das meias carcaças com água potável sob pressão, abrangendo todas as suas partes.



Nova redação:

Art. 38: Imediatamente após a toalete, as meias carcaças serão pesadas. Após a pesagem, as meias carcaças são classificadas, tipificadas, carimbadas e lavadas com água potável sob pressão, abrangendo todas as suas partes.

**Justificativa:**

A pesagem é a etapa seguinte à toalete das meias carcaças. Após essa etapa, as meias carcaças são classificadas, tipificadas, carimbadas e lavadas com água potável sob alta pressão. De acordo com a Instrução Normativa nº. 09, de 04 de maio de 2004, a classificação das carcaças é obrigatória em todos frigoríficos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**Sugestão Nº. 5: Acréscimo dos parágrafos 2º e 3º no Art. 144:**

§2º O MVO avaliará as carcaças com contusões e emitirá parecer atestando se as mesmas são recentes ou antigas. Caso as contusões sejam recentes, as partes removidas na toalete sanitária deverão ser pesadas em balança própria.

§3º As partes contaminadas por ocasião de erros operacionais industriais que são removidas na toalete sanitária deverão ser pesadas separadamente em balança própria.

**Justificativa:**

A toalete sanitária resulta em uma perda econômica que pode ser exclusivamente industrial na qual o Pecuarista não deve ter qualquer responsabilidade ou perda econômica. Um exemplo ilustrativo é a contaminação da carcaça por extravasamento de conteúdo gastrointestinal no momento do abate dentro da planta industrial. O fornecedor dos animais



**SINDICATO  
RURAL**  
SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPO - RS



**abz**  
associação brasileira  
de zootecnistas



não deve ser penalizado quando a toalete sanitária for realizada por esse motivo. Da mesma forma, o Pecuarista não deve ser penalizado quando a toalete sanitária for realizada por ocasião de lesões recentes, ocorridas durante o transporte dos animais da propriedade rural até a indústria frigorífica, nos currais da indústria, ou no momento do abate. Assim sendo, as partes contaminadas e as lesões recentes que são retiradas na toalete sanitária devem ser pesadas separadamente, para fins de pagamento ao Pecuarista.

**Sugestão Nº. 6:** inclusão de capítulo “Da Fiscalização Administrativa e Da Previsão de Penalidades” contendo artigo, incisos, alíneas e parágrafo único:

Art. xx: O Auditor Fiscal Federal Agropecuário é investido de Poder de Polícia Administrativa com Fé Pública e, dentre outras atribuições:

I – Quando em serviço, poderá recomendar o correto manejo dos produtos e subprodutos animais aos empregados, funcionários e prestadores de serviço contratados pela Indústria Frigorífica que trabalhem diretamente com as carcaças bovinas;

II – Quando em serviço, mediante a constatação de fato determinado, deverá instaurar procedimentos administrativos para a imposição de penalidades que serão:

a: Advertência Verbal de prestador de serviço;

b: Advertência Escrita de prestador de serviço no caso de reincidência da prática incorreta na manipulação das carcaças bovinas e subprodutos.;



c: Recomendação de Curso para que a Indústria Frigorífica inscreva seu prestador de serviço em aulas para que observe a correta esfola, evisceração, toalete e preservação das partes que compõe a carcaça bovina;

d: Recomendação de Realocação para que a Indústria Frigorífica realoque seu prestador de serviço para outra função no caso de ser insuficiente a imposição da Recomendação de Curso;

e: Multa Pecuniária de até 1 (um) Salário Mínimo Nacional da época do fato por animal abatido, imposta à Indústria Frigorífica nos casos de contumaz prática de seus prestadores de serviço quando constatado seu incentivo à não observância das normas legais e regulamentares previstas;

f: Suspensão da Atividade quando constatado risco a Saúde Alimentar da população e perdurar a má prática da manipulação das carcaças ou dos produto cárneo, sem prejuízo de outras averiguações e instaurações;

Parágrafo Único. Regulamento próprio do Departamento de Inspeção Animal (DIPOA) definirá o procedimento administrativo que garanta o rito, o contraditório, a ampla defesa, a composição dos órgãos julgadores de primeira e segunda instância para a imposição de qualquer das penalidades previstas neste artigo.

#### **Justificativa:**

Este capítulo visa proporcionar segurança jurídica ao Auditor Fiscal Federal Agropecuário no exercício de suas atribuições profissionais. Estabelece advertências



**SINDICATO  
RURAL**

SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



verbais, ações corretivas, recomendações, multa pecuniária e suspensão das atividades para as Indústrias Frigoríficas que desrespeitarem os preceitos desta Portaria. As penalidades servem, em primeiro lugar, para corrigir e instruir os agentes econômicos. A ampla defesa e o contraditório são garantidos às Indústrias Frigoríficas dentro de um processo administrativo.



#### ENDEREÇO ELETRÔNICO DAS ENTIDADES E DOCENTES SIGNATÁRIOS

Sindicato Rural de Santiago, Unistalda e Capão do Cipó-RS:

[sinsantiago@sinsantiago.com.br](mailto:sinsantiago@sinsantiago.com.br)

Sindicato Rural de Araguaína-TO:

[sra@portalsra.com.br](mailto:sra@portalsra.com.br)

Dr. José Neuman Miranda Neiva, Professor Titular da Universidade Federal do Tocantins:

[araguaia@uft.edu.br](mailto:araguaia@uft.edu.br)

Associação Brasileira de Zootecnistas:

[abz@abz.org.br](mailto:abz@abz.org.br)

Grupo Pecuária Brasil:

[gpb.comunicacao@gmail.com](mailto:gpb.comunicacao@gmail.com)

Associação Sul-Mato-Grossense dos Produtores de Novilho Precoce:

[klauss@novilhoms.com.br](mailto:klauss@novilhoms.com.br)



**SINDICATO  
RURAL**  
SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



**abz**  
associação brasileira  
de zootecnistas

**GPB**



DIOGO TREVISAN CARDOSO

Presidente do Sindicato Rural de Santiago, Unistalda e Capão do Cipó, RS

DR. JOSÉ NEUMAN MIRANDA NEIVA

Professor Titular da Universidade Federal do Tocantins

LAURO PEREIRA ZAGO SAGRILO

Vice-presidente do Sindicato Rural de Santiago, Unistalda e Capão do Cipó, RS

MARINALDO DIVINO RIBEIRO

Presidente da Associação Brasileira de Zootecnistas



**SINDICATO  
RURAL**  
SANTIAGO, UNISTALDA E CAPÃO DO CIPÓ - RS



NEDSON RODRIGUES PEREIRA

Presidente da Associação Sul-Mato-Grossense dos Produtores de Novilho Precoce

Assinado digitalmente com Clicksign

OSWALDO FURLAN JÚNIOR

Presidente do Grupo Pecuária Brasil

WAGNER MARTINS BORGES

Presidente do Sindicato Rural de Araguaina, TO

## 2022 - Sugestões das Entidades ao MAPA 2022-03-08.pdf

Documento número #c4e49e70-3667-4573-827c-5fd341af1737

Hash do documento original (SHA256): 29b6a7c95af2faa8515d71082af1de6daec2e5d6e9d9a84fef2320b6c2caecb3

---

## Assinaturas

### OSWALDO FURLAN JÚNIOR

Assinou como representante legal em 08 mar 2022 às 15:19:51

Emitido por Clicksign Gestão de documentos S.A.

---

## Log

08 mar 2022, 15:19:18	Operador com email gpb.comunicacao@gmail.com na Conta 1b0d1bac-ca78-4e98-a8b6-dbafa06f2f6b criou este documento número c4e49e70-3667-4573-827c-5fd341af1737. Data limite para assinatura do documento: 07 de abril de 2022 (15:17). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
08 mar 2022, 15:19:28	Operador com email gpb.comunicacao@gmail.com na Conta 1b0d1bac-ca78-4e98-a8b6-dbafa06f2f6b adicionou à Lista de Assinatura: gpb.comunicacao@gmail.com, para assinar como representante legal, com os pontos de autenticação: email (via token); Nome Completo; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo OSWALDO FURLAN JÚNIOR.
08 mar 2022, 15:19:51	OSWALDO FURLAN JÚNIOR assinou como representante legal. Pontos de autenticação: email gpb.comunicacao@gmail.com (via token). IP: 186.207.252.28. Componente de assinatura versão 1.219.0 disponibilizado em <a href="https://app.clicksign.com">https://app.clicksign.com</a> .
08 mar 2022, 15:19:51	Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número c4e49e70-3667-4573-827c-5fd341af1737.



Documento assinado com validade jurídica.

Para conferir a validade, acesse <https://validador.clicksign.com> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo ao, e deve ser considerado parte do, documento número c4e49e70-3667-4573-827c-5fd341af1737, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign disponível em [www.clicksign.com](http://www.clicksign.com).