MEMORIAL DESCRITIVO DO PROTOCOLO CARNE WAGYU CERTIFICADA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 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 das raças **WAGYU** e suas progênies 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.

§ 1º É detentora deste protocolo a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DAS RAÇAS WAGYU – ABCBRW**, entidade sem fins lucrativos de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.984.782/0001-40, com sede em Avenida São Jerônimo, 4600 - Morada do Sol - CEP: 13470-900 - Americana/SP, registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob nº 061, tendo entre suas finalidades estatutárias congregar pessoas físicas e jurídicas que se dediquem às atividades relacionadas à criação de bovinos das raças **WAGYU**, que compreendem-se quatro raças distintas com características próprias, assim denominadas: Japanese Black (KurogeWashu) mais conhecida como Wagyu Kuroge (Preto), Japanese Brown (AkageWashu-Akaushi) mais conhecido como Wagyu Akaushi (Marrom), JapanesePolled (MukakuWashu) mais conhecido como Wagyu Mukaku (Mocho) e JapaneseShorthorn (NihonTankakuWashu) mais conhecido como Wagyu Tankaku (Chifre curto), 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 contemplando as quatro raças descritas acima, de forma que o mesmo somente pode ser utilizado para fins comerciais, inclusive por terceiros, quando devidamente conveniados e/ou autorizados pela **ABCBRW**.

§ 2º 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 das raças **WAGYU**, suas progênies e seus cruzamentos.

Art. 2 Este protocolo tem aplicação em todo território nacional abrangendo:

(I) produtores rurais e suas respectivas explorações pecuárias de bovinos das raças **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. 3 A adesão ao Protocolo Carne Wagyu Certificada é de caráter voluntário. Entretanto, somente produtores, estabelecimentos industriais e demais participantes regularmente credenciados e em conformidade com este Memorial poderão utilizar a denominação “Carne Wagyu Certificada” e os selos oficiais, participar das ações institucionais específicas do Programa, ter seus dados incluídos nas estatísticas oficiais e no banco de dados da certificação e usufruir dos benefícios técnicos e promocionais decorrentes de sua participação, incluindo iniciativas de melhoramento genético vinculadas ao Programa.

Art. 4 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. 5 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. 6 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 cadastrados na **ABCBRW**, que fizerem a adesão voluntária ao presente protocolo junto ao Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária da **CNA**.

VI- **Inspetor do Protocolo WAGYU**: profissional habilitado pela **ABCBRW** para realizar a avaliação 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 serviços de inspeção federal, estadual e municipal: SIF, SIE, SIM, SISBI-POA implantados, 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, 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 942784197 para selos de Carne Wagyu Certificada Puro e processo de registro Nº 942784243 para selos de Carne Wagyu Certificada Cruzamento no Instituto Nacional de Propriedade Industrial; e processo de registro nº 942784294 para selos de Certified Beef Brazilian Wagyu Association.

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. 7 A Plataforma de Gestão Agropecuária – PGA é um sistema público informatizado, composto pela 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. 8 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. 9 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 das raças **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; Puros necessitam de documento comprobatório e os Cruzados poderão ser definidos na vistoria fenotípica no curral do frigorífico.

(b) animais selecionados através de inspeção zootécnica para avaliação dos requisitos genéticos nas explorações pecuárias e 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 seja inferior a 8 dentes para Puros e igual ou inferior a 6 dentes para Cruzados
(e) animais cujo sexo seja apenas machos castrados e fêmeas;

(f) animais cuja cobertura mínima de gordura seja classificada como gordura mediana e uniforme (mínimo de 3mm);

§ 1º As formas de verificação das garantias estão descritas no Anexo I deste protocolo.

§ 2º Somente cortes provenientes de carcaças classificadas como aprovadas, ou seja, dentro do padrão racial **WAGYU**, poderão ser desossadas para este protocolo.

§ 3º 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.

§ 4º 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 cronologia dentária abaixo de 8 dentes para Puros e igual ou inferior a 6 dentes para Cruzados.

3. Quanto à cobertura de gordura: animais com cobertura mínima de gordura classificada em mediana, uniforme e excessiva(mínimo de 3mm);
4. **Quanto ao marmoreio:** a classificação será realizada pela **Câmera MIJ**, conforme o Capítulo V deste Memorial e o POP vigente. Para animais **cruzados sem registro genealógico**, será exigido marmoreio mínimo **2**. As carcaças que não atingirem esse mínimo serão desclassificadas, sendo vedada sua rotulagem como Wagyu e a utilização dos selos de certificação.

§ 5º animais Puros com 8 dentes, poderão ser certificados desde que passem por processo de maturação no frigorífico por no mínimo 10 dias corridos do abate ou que sejam destinados única e exclusivamente para industrialização conforme CAPÍTULO VII, SEÇÃO II.

Art. 11 A documentação da expedição de carcaça, quando ocorrer o processo de desossa em outra unidade frigorífica, será preenchida pelo Inspetor do Protocolo, e esta, acompanhará a documentação de remessa para que o Inspetor do Protocolo que acompanhará a desossa possa receber e liberar o processo de desossa. O documento será anexado aos relatórios de abate e desossa e enviado para a ABCBRW para carregamento no sistema. O inspetor ao ser informado que as carcaças serão desossados em outro estabelecimento, deve enumerar os quartos das carcaças na ordem numérica do romaneio para facilitar a identificação no momento da desossa.

Art. 12 Os processos de abate, desossa, porcionamento, industrialização e expedição deverão ser integralmente registrados no Sistema de Controle de Carcaça da ABCBRW pelo Inspetor do Protocolo Wagyu, mediante utilização de login e senha pessoais e intransferíveis.

§ 1º A comunicação do Pré-Abate deverá ser realizada pelo inspetor no referido sistema com antecedência mínima de **72 (setenta e duas) horas em relação à data e ao horário previstos para o início do abate**, acompanhada da documentação exigida por este Memorial.

§ 2º Após a realização de cada processo, o inspetor deverá complementar os registros com os resultados, relatórios e documentos correspondentes, observando os prazos estabelecidos neste Memorial e no Manual de Procedimentos Operacionais.

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 Inspetores do Protocolo Wagyu no módulo Controle de Carcaça do Sistema de Registro Genealógico — SRG da ABCBRW, mediante utilização de login e senha pessoais e intransferíveis.

§ 1º Caberá à ABCBRW disponibilizar as informações necessárias à gestão do Protocolo no Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil — CNA, conforme os procedimentos estabelecidos entre as entidades.

§ 2º Os dados e documentos comprobatórios deverão permanecer arquivados e disponíveis para auditoria pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

CAPÍTULO V

DA CLASSIFICAÇÃO DO MARMOREIO POR MEIO DA CÂMERA MIJ

Art. 15 — A classificação do marmoreio das carcaças de animais puros e cruzados participantes do Protocolo Carne Wagyu Certificada será realizada por meio da Câmera MIJ — Meat Image Japan, adotada pela ABCBRW como método oficial de avaliação objetiva, ressalvadas as situações de contingência previstas neste Capítulo.

§ 1º A classificação utilizará a escala japonesa Beef Marbling Standard — BMS, conforme os critérios técnicos estabelecidos pela ABCBRW e a configuração de análise validada para o equipamento.

§ 2º Para animais cruzados sem registro genealógico, será exigido marmoreio mínimo 2, observada a correspondência técnica entre o critério MR 2,0 e a escala BMS, definida e validada pelo responsável técnico no POP vigente. As carcaças que não atingirem esse mínimo serão desclassificadas, sendo vedada sua rotulagem como Wagyu e a utilização dos selos de certificação nos produtos delas provenientes.

§ 3º A avaliação do marmoreio não dispensa o atendimento aos demais requisitos de certificação previstos neste Memorial.

Art. 16 — A operação da Câmera MIJ será realizada exclusivamente por Técnicos do Protocolo Carne Wagyu Certificada habilitados pela ABCBRW para a utilização do equipamento, mediante treinamento específico e avaliação de competência.

§ 1º A autorização dependerá de treinamento específico e avaliação de competência, aplicáveis tanto aos novos inspetores quanto aos profissionais já habilitados.

§ 2º O treinamento deverá abranger a operação do equipamento, a preparação e identificação das peças, a captura e conferência das imagens, o registro dos resultados e os procedimentos de contingência.

§ 3º A manutenção da autorização ficará condicionada ao cumprimento das atualizações e reciclagens estabelecidas pela ABCBRW.

Art. 17 — A captura das imagens será realizada na seção transversal do contrafilé, **com a carcaça suspensa ou com a peça disposta na mesa de porcionamento**, em posição anatômica padronizada e definida no POP vigente. Os procedimentos de captura para ambas as modalidades deverão ser validados pelo responsável técnico da ABCBRW, conforme as especificações técnicas do equipamento.

§ 1º O POP estabelecerá as condições de preparação da superfície, iluminação, posicionamento do equipamento, verificações de funcionamento e calibração aplicáveis, bem como os critérios de qualidade e aceitação das imagens.

§ 2º A peça avaliada deverá permanecer identificada e vinculada à respectiva carcaça, assegurando a rastreabilidade entre o animal, a carcaça, a imagem e o resultado da classificação.

§ 3º Imagens inadequadas ou resultados sem identificação confiável não poderão fundamentar a classificação oficial, devendo a avaliação ser repetida ou submetida ao procedimento de contingência.

§ 4º A classificação deverá ser concluída antes da liberação dos produtos como certificados, preservadas a identificação e a segregação necessárias durante o processamento.

Art. 18 — As imagens e os resultados produzidos pela Câmera MIJ constituirão registros oficiais do Programa e deverão ser vinculados ao respectivo processo no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW, conforme os procedimentos definidos no POP.

§ 1º Os registros deverão permitir a identificação da carcaça, do estabelecimento, das datas de abate e avaliação e do inspetor responsável.

§ 2º As imagens, os resultados e os documentos relacionados deverão ser preservados por, no mínimo, 5 (cinco) anos, permanecendo disponíveis para consulta e auditoria.

§ 3º As correções deverão preservar o histórico do registro, com identificação do responsável, data e justificativa, sendo vedada a alteração destinada a modificar indevidamente a classificação.

Art. 19 — Na ocorrência de falha técnica, indisponibilidade ou impossibilidade de utilização da Câmera MIJ, o inspetor deverá comunicar imediatamente o responsável técnico do Protocolo ou seu suplente e registrar a ocorrência no processo de certificação.

§ 1º O registro deverá conter a identificação do equipamento e das carcaças afetadas, a descrição da ocorrência e as providências adotadas.

§ 2º Enquanto não houver classificação válida, as carcaças, peças e produtos afetados deverão permanecer identificados e segregados, sem liberação como

certificados, respeitadas as condições sanitárias e operacionais do estabelecimento.

§ 3º A continuidade da avaliação dependerá de orientação do responsável técnico ou de seu suplente, observando-se, preferencialmente, a seguinte ordem:

I — correção da falha e repetição da captura;

II — utilização de outro equipamento MIJ compatível e validado pela ABCBRW, operado por inspetor autorizado;

III — reprogramação da avaliação, quando tecnicamente viável;

IV — aplicação de método alternativo de classificação, nas condições previstas no artigo 20 deste Memorial.

§ 4º A ocorrência poderá ser documentada por fotografias que demonstrem a falha do equipamento, as condições de captura, a identificação das carcaças ou peças afetadas e as providências adotadas. Os registros deverão conter data, horário e identificação do responsável, permanecendo vinculados ao respectivo processo no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW. Essas fotografias constituem evidências complementares e não substituem as imagens e os resultados da Câmera MIJ nem autorizam, por si só, a classificação ou a liberação dos produtos como certificados.

Art. 20 — A classificação por método alternativo somente poderá ocorrer em caráter excepcional, mediante autorização expressa do responsável técnico ou de seu suplente, conforme procedimento previamente definido e validado no POP e observadas as exigências de aprovação aplicáveis ao Protocolo.

§ 1º O procedimento deverá estabelecer o método utilizado, a qualificação do avaliador, as evidências obrigatórias e os critérios de aceitação ou desclassificação.

§ 2º A autorização, a justificativa e os resultados deverão ser registrados no módulo Controle de Carcaça, com identificação dos responsáveis.

§ 3º A classificação alternativa deverá ser identificada como tal, sendo vedado registrá-la como resultado produzido pela Câmera MIJ.

§ 4º A contingência não poderá dispensar o marmoreio mínimo exigido nem os demais requisitos de certificação. Na ausência de evidências suficientes para comprovar seu atendimento, não será concedida a certificação.

§ 5º A negligência ou o uso inadequado comprovado da Câmera MIJ pelo Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada sujeitará o responsável às penalidades previstas no Anexo II deste Memorial, observada a progressão das sanções conforme a gravidade da infração e a reincidência, sem prejuízo da aplicação de multa, quando expressamente prevista na regulamentação vigente.

Art. 21 — Os dados produzidos pela avaliação do marmoreio poderão ser utilizados pela ABCBRW para rastreabilidade, auditorias, estatísticas do Programa, avaliações de desempenho, pesquisas e iniciativas de melhoramento genético, respeitadas as autorizações aplicáveis e a confidencialidade das informações pessoais e comerciais.

Parágrafo único. Os resultados obtidos por métodos alternativos deverão permanecer identificados separadamente dos resultados MIJ, cabendo à ABCBRW definir sua utilização técnica conforme a comparabilidade dos métodos.

Art. 21-A. As Câmeras MIJ utilizadas no âmbito do Programa Carne Wagyu Certificada serão de propriedade da Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos das Raças Wagyu – ABCBRW, que poderá disponibilizá-las aos Técnicos do Programa Carne Wagyu Certificada mediante contrato de locação, nas modalidades mensal ou anual.

§ 1º Os valores das locações e as respectivas condições comerciais serão estabelecidos na Tabela de Emolumentos vigente do Programa Carne Wagyu Certificada.

§ 2º A utilização dos equipamentos ficará restrita aos profissionais habilitados e autorizados pela ABCBRW, observadas as normas técnicas, as orientações do fabricante e os procedimentos operacionais estabelecidos neste Memorial e no POP vigente.

§ 3º As condições de entrega, guarda, conservação, manutenção, responsabilidade por danos e devolução dos equipamentos serão estabelecidas em contrato específico de locação, observadas as disposições deste Memorial.

§ 4º O Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada que firmar contrato de locação assumirá a responsabilidade pela guarda, conservação e utilização adequada do equipamento, comprometendo-se a cumprir as normas técnicas e operacionais estabelecidas pela ABCBRW, sem prejuízo das responsabilidades e penalidades previstas neste Memorial em caso de negligência ou uso inadequado comprovado.

§ 5º A disponibilização da Câmera MIJ ficará condicionada à assinatura do Contrato de Locação e Termo de Responsabilidade pelo Uso e Conservação do Equipamento, conforme modelo constante do Anexo VIII deste Memorial, mediante o qual o técnico assumirá as obrigações contratuais e declarará ciência e compromisso com as normas de utilização, guarda, conservação e devolução estabelecidas pela ABCBRW.

§ 6º A locação das Câmeras MIJ poderá ocorrer nas seguintes modalidades:

I – **Locação mensal:** com prazo de vigência de 30 (trinta) dias, contados a partir da entrega do equipamento ao técnico;

II – **Locação anual:** com prazo de vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da entrega do equipamento ao técnico.

§ 7º O técnico poderá solicitar a rescisão antecipada do contrato e devolver o equipamento à ABCBRW a qualquer momento, antes do término do prazo contratado, mediante comunicação formal, sem aplicação de multa por rescisão antecipada. Os valores já pagos não serão restituídos proporcionalmente, salvo disposição contratual em contrário ou hipótese legal que determine a restituição.

§ 8º O equipamento deverá ser devolvido à ABCBRW até o término do prazo contratual, salvo quando houver renovação formalizada entre as partes. O atraso injustificado na devolução sujeitará o técnico à multa contratual, aplicada uma única vez por ocorrência, correspondente ao valor de uma locação mensal da Câmera MIJ, conforme a Tabela de Emolumentos vigente na data do vencimento do contrato, sem prejuízo da obrigação de devolução do equipamento e da apuração de eventuais danos comprovados.

§ 9º O técnico que, após o encerramento do contrato de locação e o recebimento de notificação formal da ABCBRW, deixar de devolver a Câmera MIJ no prazo de 5 (cinco) dias úteis ficará sujeito às medidas administrativas previstas neste Memorial, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da cobrança dos valores contratualmente devidos e da adoção das medidas judiciais cabíveis para a restituição do equipamento e eventual reparação de danos comprovados.

§ 10. Persistindo a retenção indevida do equipamento após o prazo estabelecido no § 9º, a ABCBRW poderá suspender cautelarmente a autorização de utilização da Câmera MIJ vinculada ao contrato, mediante decisão fundamentada e comunicação formal ao técnico, sem prejuízo da apuração de eventual infração e da aplicação das penalidades previstas neste Memorial, observados os procedimentos de defesa e recurso.

§ 11. A entrega e a devolução das Câmeras MIJ serão registradas por meio de formulário eletrônico disponibilizado pela ABCBRW, contendo a identificação do técnico responsável, o número de identificação do equipamento, a data da

movimentação, as condições de recebimento ou devolução e, quando aplicável, os comprovantes de envio e rastreamento. Caberá à ABCBRW realizar a conferência das condições físicas e operacionais do equipamento após sua devolução, mantendo os respectivos registros para fins de controle patrimonial e comprovação das responsabilidades assumidas.

CAPÍTULO VI

DO SELO DE CERTIFICAÇÃO

Art. 22 Os cortes provenientes das carcaças dos animais aprovados no presente protocolo deverão utilizar, em sua embalagem (etiqueta dianteira e traseira), 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. 23 — A ABCBRW autorizará o direito de uso dos selos oficiais do Programa Carne Wagyu Certificada, nas categorias Puro e Cruzamento, para identificação dos produtos cárneos que atendam aos requisitos de certificação estabelecidos neste Memorial, desde que tenham sido acompanhados e verificados nas etapas aplicáveis, desde a origem da matéria-prima até sua expedição.

§ 1º Os selos oficiais de certificação deverão ser utilizados nas embalagens primárias dos produtos finais certificados que apresentem, em sua rotulagem, indicação ou referência à origem nas raças bovinas Wagyu, observadas as categorias correspondentes e as condições previstas neste Memorial. Fica

expressamente proibida a utilização dos selos oficiais ou do termo “Wagyu” nas caixas e demais embalagens secundárias.

§ 2º Compete exclusivamente à ABCBRW autorizar o direito de uso dos selos oficiais de certificação, sendo de responsabilidade dos estabelecimentos credenciados a produção e impressão das embalagens ou etiquetas que contenham os respectivos selos, mediante aprovação prévia da arte e do layout pela Associação, observadas as exigências deste Memorial.

§ 3º Os selos oficiais de certificação não poderão ser utilizados em cortes primários ou carcaças inteiras.

§ 4º A utilização dos selos oficiais será permitida exclusivamente em produtos cárneos embalados a vácuo ou em embalagens porcionadas, desde que atendam às exigências de certificação estabelecidas neste Memorial.

§ 5º Os selos oficiais de certificação das categorias Puro e Cruzamento, o selo destinado à exportação e a logomarca da Associação são de titularidade exclusiva da ABCBRW. Sua utilização dependerá de autorização prévia e expressa da Associação, formalizada mediante Termo de Autorização de Uso dos Selos de Certificação e da Logomarca da ABCBRW, conforme os modelos aplicáveis previstos neste Memorial.

§ 6º A aprovação das artes, embalagens, rótulos ou etiquetas e a autorização para sua produção e impressão com os selos oficiais do Programa Carne Wagyu Certificada não caracterizam certificação antecipada ou automática dos produtos. A utilização desses materiais ficará restrita aos produtos efetivamente certificados, mediante cumprimento dos requisitos de origem, rastreabilidade, classificação e demais exigências estabelecidas neste Memorial.

DOS SELOS - ROTULAGEM

Art. 24 — A utilização dos selos oficiais do Programa Carne Wagyu Certificada na rotulagem dos produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sob serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, devidamente credenciados pela ABCBRW, dependerá de autorização prévia da Associação, mediante análise e aprovação da arte das embalagens ou etiquetas pelos Responsáveis Técnicos do Programa Carne Wagyu Certificada.

§ 1º A solicitação de autorização deverá ser encaminhada aos endereços eletrônicos abcwagyu@gmail.com e wagyu@wagyu.org.br, acompanhada do layout completo da embalagem ou do rótulo, contendo a identificação do estabelecimento, do produto e da categoria do selo utilizado, bem como as especificações das medidas da embalagem ou do rótulo e do selo em seu tamanho final de impressão.

§ 2º A produção e a impressão das embalagens, rótulos ou etiquetas contendo os selos oficiais de certificação serão de responsabilidade do estabelecimento credenciado, às suas expensas, devendo ser realizadas em cores, com fidelidade aos modelos oficiais aprovados pela ABCBRW, preservadas suas características, proporções e legibilidade.

§ 3º O selo oficial de certificação deverá apresentar diâmetro mínimo de 2 cm (dois centímetros) no material impresso, sendo vedada sua redução abaixo dessa medida.

§ 4º A solicitação deverá ser acompanhada de documento comprobatório emitido pela gráfica ou empresa responsável pela produção, como orçamento ou pedido de impressão, que identifique o solicitante, o material a ser produzido e a quantidade de embalagens, rótulos ou etiquetas a serem impressos, discriminada por modelo e categoria de selo.

§ 5º A autorização de uso dos selos será concedida exclusivamente para o layout e a quantidade de embalagens, rótulos ou etiquetas expressamente aprovados. A cada nova produção ou impressão, o interessado deverá solicitar

renovação da autorização, apresentando documento comprobatório da nova quantidade a ser produzida, ainda que o layout permaneça inalterado.

§ 6º A aprovação será comunicada formalmente pela ABCBRW por e-mail. O envio da solicitação não constitui autorização para produção, impressão ou utilização dos selos. As solicitações, os documentos comprobatórios e as respectivas aprovações deverão ser mantidos pelo interessado e pela ABCBRW pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, para fins de controle e auditoria.

DOS SELOS – CAIXAS SECUNDÁRIAS

Art. 25 — No âmbito do Protocolo Carne Wagyu Certificada, fica expressamente proibida a utilização dos selos de certificação para animais puros e cruzados, do selo de certificação destinado à exportação e do termo “Wagyu” nas caixas e demais embalagens secundárias, ainda que os produtos nelas acondicionados sejam certificados.

§ 1º A proibição abrange a impressão direta, a aplicação de etiquetas, adesivos, carimbos ou qualquer outra forma de reprodução desses elementos nas embalagens secundárias, inclusive quando o termo “Wagyu” integrar marca comercial ou logomarca.

§ 2º Os produtos certificados acondicionados em caixas ou embalagens secundárias deverão manter os selos de certificação nas respectivas embalagens primárias, observadas as regras de utilização, aprovação e dimensionamento previstas nos artigos 23 e 24 deste Memorial.

§ 3º A inclusão das denominações “Raça Akaushi” ou “Raça Kuroge” nas marcas dos produtores dependerá de aprovação prévia e expressa da ABCBRW e do cumprimento dos requisitos de certificação aplicáveis. A solicitação deverá ser encaminhada aos endereços eletrônicos abcwagyu@gmail.com e wagyu@wagyu.org.br, acompanhada do layout da marca e dos materiais em que será utilizada, com suas respectivas especificações e dimensões. A aprovação será comunicada formalmente pela ABCBRW por e-mail e não

autoriza a utilização dos selos de certificação ou do termo “Wagyu” nas caixas e demais embalagens secundárias.

CAPÍTULO VII

DA INDUSTRIALIZAÇÃO

SEÇÃO I

PORCIONAMENTO DE PRODUTOS NACIONAIS E IMPORTADOS

Art. 26 — Para realizar o porcionamento de produtos nacionais ou importados no âmbito do Programa Carne Wagyu Certificada, as unidades frigoríficas e os entrepostos deverão estar devidamente credenciados pela ABCBRW, e as operações deverão ser acompanhadas por Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada devidamente habilitado.

§ 1º Na aquisição de carne certificada de fornecedor nacional para porcionamento, o adquirente deverá solicitar ao fornecedor o Certificado de Origem e Certificação de Carne Wagyu emitido pela ABCBRW, conforme o modelo constante do Anexo IX deste Memorial. Caberá ao fornecedor solicitar sua emissão à Associação, encaminhando cópia da nota fiscal de venda, a identificação do comprador e do estabelecimento de destino, a relação dos produtos, os respectivos lotes de produção, as quantidades e as informações necessárias à comprovação da rastreabilidade. A ABCBRW emitirá o certificado após a conferência da documentação e dos registros de certificação correspondentes. O adquirente deverá disponibilizar a nota fiscal e o certificado ao inspetor responsável antes da comunicação prévia do porcionamento.

§ 2º Para o porcionamento de produtos importados, a unidade frigorífica ou o entreposto deverá apresentar ao inspetor responsável os documentos de importação, as notas fiscais correspondentes e os relatórios ou documentos oficiais emitidos pelos órgãos competentes no Brasil que comprovem a

autorização de entrada da matéria-prima no País, permitindo a identificação dos produtos, de sua origem, dos lotes e das quantidades. Para utilização do selo de certificação de animais puros, deverá ser apresentada documentação que comprove que os produtos são provenientes de animais Wagyu puros, vinculada aos respectivos lotes. Na ausência dessa comprovação, será utilizado o selo de certificação de animais cruzados, desde que atendidos os demais requisitos de certificação previstos neste Memorial.

§ 3º Quando o porcionamento utilizar matéria-prima própria, proveniente de abate e desossa certificados e mantida sob o mesmo CNPJ, sem operação de compra e venda entre fornecedores distintos, fica dispensada a emissão do certificado previsto no parágrafo primeiro. Nessa hipótese, deverão ser identificados a nota fiscal referente ao abate que originou a matéria-prima, o respectivo registro de certificação e os lotes utilizados, mantendo-se a vinculação dessas informações à comunicação prévia e ao relatório de porcionamento. Essa dispensa não se aplica à matéria-prima adquirida de outro fornecedor.

§ 4º Em todas as situações previstas nos parágrafos anteriores, o Inspetor do Protocolo responsável deverá, após a conferência documental, registrar a comunicação prévia do porcionamento no sistema da ABCBRW, mediante login e senha individuais e intransferíveis, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas em relação à data e ao horário previstos para o início da operação. A comunicação deverá identificar o estabelecimento, os produtos, os lotes e as quantidades previstas para utilização, acompanhada dos documentos exigidos conforme a origem da matéria-prima.

§ 5º O porcionamento somente poderá ser iniciado após o cumprimento das exigências documentais e de comunicação prévia, mediante conferência da correspondência entre a matéria-prima recebida e os documentos apresentados e liberação pelo inspetor responsável. A existência de certificação anterior da matéria-prima não dispensa o acompanhamento e os controles exigidos para a certificação dos produtos resultantes do porcionamento.

§ 6º Durante a operação, deverão ser preservadas a identificação, a segregação e a rastreabilidade dos produtos, mantendo-se a vinculação entre os lotes de origem e os lotes resultantes. Os selos utilizados deverão corresponder à categoria de certificação dos produtos, observadas as demais regras deste Memorial.

§ 7º Após a conclusão da operação, o inspetor responsável deverá complementar o registro no sistema da ABCBRW e anexar o relatório de porcionamento, contendo a data da operação, a identificação do estabelecimento, as referências das notas fiscais e dos documentos de certificação aplicáveis, os lotes de origem, as quantidades de matéria-prima utilizadas, os produtos e lotes resultantes, as perdas, os saldos e a quantidade de selos utilizados. O envio deverá observar os prazos de prestação de informações estabelecidos neste Memorial e no Manual de Procedimentos Operacionais.

§ 8º É vedado o porcionamento, para comercialização como cortes, de matéria-prima cuja certificação estabeleça destinação exclusiva à industrialização, devendo ser respeitadas as restrições registradas nos documentos de origem e as disposições da Seção II do Capítulo VII.

§ 9º A ausência de documentação obrigatória, a comunicação fora do prazo, a omissão de informações ou o descumprimento dos procedimentos de certificação sujeitarão os responsáveis às medidas e penalidades previstas neste Memorial, observados os procedimentos de apuração e a responsabilidade de cada participante.

SEÇÃO II

ANIMAIS PUROS DESTINADOS APENAS PARA MATURAÇÃO OU INDUSTRIALIZAÇÃO

Art. 27 Animais Puros destinados a maturação ou industrialização devem ter Registro Genealógico Definitivo ou documento Carne Wagyu Certificada.

Art. 28 Animais destinados a maturação ou industrialização deverão seguir os devidos critérios:

a. As carcaças que apresentarem cronologia dentária igual a oito dentes para ter o selo de certificação devem passar pelo processo de maturação para que seus cortes sejam comercializados. Caso o estabelecimento certificado não possua condições de fazer a maturação, a carcaça pode ser utilizada para industrialização (produção de hambúrguer, embutidos e processados).

b. Animais com cobertura mínima de gordura classificada em mediana, uniforme e excessiva (mínimo de 3mm);

Art. 29 No abate os animais destinados a maturação ou industrialização as carcaças devem ser identificadas com carimbo **W8** de acordo com o manual de procedimentos.

Art. 30 As carcaças destinadas para maturação podem ser processadas de duas formas:

- Maturação de carcaça: a carcaça **W8** deve ser segregada na câmera após o abate para que seja feita a maturação por 10 dias desde que estabelecimento tenha condições para fazer tal processo. A carcaça deve permanecer na câmera a temperatura de 0-2ºC e umidade relativa de câmera inferior a 80% de umidade. Após esse período de maturação a carcaça deve seguir o processo de desossa conforme o Protocolo.

-Maturação de cortes: a carcaça **W8** deve ser desossada, conforme as normas deste protocolo, segregada das demais carcaças certificadas para que não ocorra a possibilidade de misturar os cortes. Para isso a desossa deve ser feita de forma que as carcaças **W8** seja um lote segregado para rastreabilidade dos cortes após a desossa. Os cortes produzidos devem ser armazenados nas câmaras frias, resfriados a temperatura de 0-2°C, até que finalize o período de maturação de 10 dias após o abate. Ao término do período de maturação, o estabelecimento credenciado deve comunicar ao inspetor para que o mesmo proceda com a comercialização e/ou congelamento dos cortes.

§ 1º O estabelecimento industrial credenciado deve consultar as normas vigentes do controle de inspeção para que o mesmo seja autorizado a fazer este processo.

Art. 31 As carcaças destinadas para industrialização devem ser identificadas e desossadas separadamente. Na embalagem primária será incluída a etiqueta de “produto destinado apenas para industrialização” conforme imagem abaixo:



§ 1º As carcaças devem ser totalmente desossadas em cortes secundários. É vedado o porcionamento dos cortes secundários provenientes de carcaças classificadas como industrialização.

§ 2º É vedada a comercialização de cortes secundários destinados à industrialização para outra finalidade que não seja a industrialização.

SEÇÃO III

PRODUÇÃO DE HAMBURGUER, EMBUTIDOS, TEMPERADOS E PROCESSADOS

Art. 32 — Para a produção de hambúrgueres, deverão ser utilizadas exclusivamente carne e gordura bovina provenientes de carcaças ou cortes

certificados pelo Protocolo Carne Wagyu Certificada. Os aditivos deverão ser acrescentados conforme a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária — MAPA. Caso haja mistura de carne de animais puros com carne de animais cruzados, os produtos receberão o selo Carne Wagyu Certificada — Cruzamento.

Art. 33 — Para a produção de embutidos, temperados e processados, deverão ser utilizadas exclusivamente carne e gordura bovina provenientes de carcaças ou cortes certificados pelo Protocolo Carne Wagyu Certificada. Os aditivos deverão ser acrescentados conforme a regulamentação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária — MAPA. Caso haja mistura de carne de animais puros com carne de animais cruzados, os produtos receberão o selo Carne Wagyu Certificada — Cruzamento.

§ 1º Para a produção de hambúrgueres, embutidos, temperados e processados, a unidade frigorífica ou o entreposto deverá apresentar ao Inspetor do Protocolo responsável a nota fiscal de aquisição da matéria-prima e o Certificado de Origem e Certificação de Carne Wagyu emitido pela ABCBRW, conforme o modelo constante do Anexo IX deste Memorial. Caberá ao fornecedor solicitar a emissão desse certificado à Associação, mediante apresentação da nota fiscal de venda, da identificação do comprador e do estabelecimento de destino, dos produtos, dos lotes e das quantidades fornecidas, conforme os procedimentos previstos no artigo 26 deste Memorial.

§ 2º Quando forem utilizadas matérias-primas importadas, deverão ser apresentados os documentos de importação, as notas fiscais e os documentos oficiais de autorização de entrada no País, observadas as exigências de comprovação de origem e de definição da categoria do selo estabelecidas no artigo 26.

§ 3º Quando a produção utilizar matéria-prima própria, proveniente de abate e desossa certificados e mantida sob o mesmo CNPJ, sem operação de compra e venda entre fornecedores distintos, fica dispensada a emissão do certificado

previsto no parágrafo primeiro. Nessa hipótese, a comunicação prévia e o relatório de produção deverão identificar a nota fiscal referente ao abate que originou a matéria-prima, o respectivo registro de certificação e os lotes utilizados. A dispensa não se aplica à matéria-prima adquirida de outro fornecedor.

§ 4º Após a conferência documental, o Inspetor do Protocolo responsável deverá registrar a comunicação prévia da operação no módulo **Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW**, mediante login e senha individuais e intransferíveis, com antecedência mínima de **72 (setenta e duas) horas** em relação à data e ao horário previstos para o início da produção. A comunicação deverá identificar o estabelecimento, os produtos a serem elaborados, os lotes e as quantidades previstas de matéria-prima, acompanhada dos documentos exigidos conforme sua origem.

§ 5º A produção somente poderá ser iniciada após o cumprimento das exigências documentais e de comunicação prévia, mediante conferência e liberação pelo inspetor responsável, com o acompanhamento exigido pelo Protocolo. A certificação da matéria-prima não constitui certificação automática dos produtos resultantes.

§ 6º Após a conclusão da operação, o inspetor responsável deverá preencher, assinar e comunicar o **relatório de porcionamento e/ou industrialização diretamente no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW**, vinculando-o à comunicação prévia correspondente. O relatório deverá identificar as notas fiscais e os documentos de certificação aplicáveis, os lotes de origem, as quantidades de carne e gordura certificadas utilizadas, os demais ingredientes empregados, os produtos e lotes resultantes, as quantidades produzidas em peso e unidades, as perdas, os saldos e a quantidade e a categoria dos selos utilizados, conforme os procedimentos e prazos estabelecidos neste Memorial e no Manual de Procedimentos Operacionais.

§ 7º O envio de relatórios por e-mail, aplicativos de mensagens ou outros meios não substitui a obrigatoriedade de comunicação e anexação no módulo Controle de Carcaça. A ausência, o atraso ou a omissão de informações sujeitarão os responsáveis às medidas e penalidades previstas neste Memorial, observados os procedimentos de apuração e a responsabilidade de cada participante.

CAPÍTULO VIII

DOS PRÉ-REQUISITOS

Art. 34 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, desossa, porcionamento e industrialização:

(a) firmar convênio com a Associação Brasileira de Criadores das Raças **WAGYU** para certificação dos bovinos das raças **WAGYU**;

(b) Os estabelecimentos que comercializarem produtos certificados (carcaças, quartos, carne desossada, produtos processados, entre outros), utilizarem as marcas e rotulagens ou os selos de certificação deverão recolher anualmente à ABCBRW a taxa de licenciamento prevista na Tabela de Emolumentos vigente, bem como os valores correspondentes à certificação, calculados conforme os critérios estabelecidos na referida tabela. Permanece obrigatória a comunicação, pelo Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada, da quantidade de selos produzidos e utilizados em cada processo de desossa,

porcionamento ou industrialização, independentemente da metodologia de cobrança adotada.

(c) possuir registro para abate e processamento de bovinos conforme a legislação vigente;

(d) possuir serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal implantado;

(e) ser avaliado e aprovado por técnico habilitado pela **ABCBRW**, com, no mínimo, **5 (cinco) anos de atuação como Inspetor do Protocolo Carne Wagyu Certificada nas atividades de abate e desossa**, observados os requisitos operacionais e a disponibilidade de animais na região.

(f) manter habilitação vigente junto à ABCBRW para as atividades de abate, desossa, porcionamento e/ou industrialização abrangidas pelo credenciamento. A habilitação da planta terá validade de **2 (dois) anos**, contados da data de sua aprovação pela ABCBRW. A renovação deverá ser solicitada antes do vencimento e dependerá da atualização documental e da avaliação de conformidade com os requisitos deste Memorial. O pedido de renovação não prorroga automaticamente a validade da habilitação. Após o vencimento, a planta não poderá realizar operações no âmbito do Protocolo Carne Wagyu Certificada até a aprovação da renovação.

CAPÍTULO IX

DAS RESPONSABILIDADES DA CNA

Art. 35 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. 36 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. 37 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. 38 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. 39 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 X

DAS RESPONSABILIDADES DA ABCBRW

Art. 40 Como detentora do presente protocolo, a **ABCBRW** é responsável por:

I) prover e capacitar profissionais em número adequado a implementação do presente protocolo;

II) indicar o nome do responsável técnico e do suplente do responsável técnico que segundo estatuto serão os mesmos do Sistema de Registro Genealógico.

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 de capacitação dos inspetores de processo para o constante aprimoramento do Protocolo, assegurando a

realização de curso presencial de atualização em intervalos não superiores a **2 (dois) anos**, bem como atualização técnica **ao menos uma vez por ano**, que poderá ocorrer de forma on-line ou presencial. Nos anos em que não houver curso presencial, deverá ser realizada, obrigatoriamente, atualização on-line.

VI) manter atualizados e arquivados, em meio digital, os controles e registros previstos no processo de certificação, submetidos pelos Inspetores do Protocolo ao módulo **Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW**, acompanhados dos respectivos relatórios e documentos comprobatórios digitalizados, assegurando sua organização, rastreabilidade e disponibilidade para consulta e auditoria;

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

Art. 42 Caberá também 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.

VI) aprovar os rótulos comerciais nos quais o selo de certificação será utilizado pelas indústrias participantes do presente protocolo.

Art. 43 Ficam definidos como responsáveis técnicos os seguintes profissionais:

I. Responsável Técnico

Médico Veterinário: Rogério Satoru Uenishi

Conselho/UF: CRMV-SP

Número de Inscrição: 5609

II. Suplente

Médica Veterinária: Tatiana Claro Caruso

Conselho/UF: CRMV-SP

Número de Inscrição: 41507-SP

SEÇÃO II

DA INFRAESTRUTURA FÍSICA, DE PESSOAL E INFORMÁTICA

Art. 44 No âmbito da **ABCBRW**, a gestão deste protocolo compete ao Programa **CARNE WAGYU CERTIFICADA.**

Art. 45 O Programa **CARNE WAGYU CERTIFICADA** é assim constituído:

I. Coordenação Nacional:

Diretor Presidente

Diretor Vice Presidente

Presidente do Conselho Fiscal

Vice Presidente do Conselho Fiscal

Conselho Consultivo

Comitê Técnico

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. 46 As competências de cada setor descritas no art. 45, acima, estão detalhadas no Estatuto Social da Associação Brasileira de Criadores das Raças **WAGYU**, datado de 30/01/1995.

Art. 47 A gestão das informações será realizada pela **CNA**, situada em Brasília, a qual possui ampla disponibilidade de recursos técnicos, a saber:

I. Recursos de Softwares:

(a) S.O RedHat;

(b) SGBD Oracle EE, MS – SqlServer e Postgresql;

(c) IBM Máximo, software framework Zend e Titan.

II. Recursos de Hardware:

(a) Servidor de Aplicação (Equip. 32 GB ram, 2procquadintelxeon e 4 hds de 300Gb);

(b) Servidor de Banco de Dados (Equip. 32 GBram, 2procquadintelxeon e 4 hds de 300Gb);

(c) Switches;

(d) Infraestrutura à equipe de trabalho;

(e) Storage BD;

(f) Infraestrutura de Backup;

(g) Rack (completo);

(i) Infraestrutura elétrica e lógica;

(j) Ar condicionado.

SEÇÃO III

DOS INSPETORES DO PROTOCOLO WAGYU

Art. 48 Os Inspetores do Protocolo **WAGYU** deverão ter formação de nível superior em Medicina Veterinária, Zootecnia ou Agronomia e suas variáveis, demonstrar bons conhecimentos de pecuária, padrão animal, raças e cruzamentos. Deverão apresentar perfil compatível com a função e capacidade de trabalho em equipe.

Art. 49 Os candidatos a Inspetores **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.

§ 1º Os técnicos devem aderir à Norma Interna de Confidencialidade e Ética, nos padrões estabelecidos pelo Programa.

§ 2º Profissionais com formação em Engenharia de Alimentos e técnicos agrícolas poderão ser inspetores do Programa Carne Wagyu Certificada nos processos de desossa e porcionamento, sendo vedada sua atuação como inspetores de abate, ressalvado o acompanhamento supervisionado exclusivamente para fins de capacitação.

§ 3º A seleção de novos técnicos para o Programa CARNE WAGYU CERTIFICADA se dará por meio da realização do curso para inspetores

coordenado pela ABCBRW (online ou presencial). Ao final do curso, será realizada avaliação teórica, na qual o candidato deverá obter nota igual ou superior a 8 (oito). Após a aprovação, o candidato deverá acompanhar os responsáveis técnicos pelo Protocolo, juntamente com um técnico de abate habilitado pela ABCBRW e com mais de 2 (dois) anos de experiência, em, pelo menos, 2 (dois) abates e 2 (duas) desossas, no prazo de até 6 (seis) meses após a realização do curso.

Art. 50 São obrigações dos Inspetores **WAGYU**:

a) os Inspetores de Abate do programa são responsáveis por inspeção dos abates; suporte a produtores participantes; emissão de relatórios nos devidos prazos estabelecidos no manual de procedimentos e registros diários de animais abatidos; supervisionar periodicamente o sistema de classificação de carcaças a cargo dos profissionais da indústria;

b) os Inspetores de Desossa, Porcionamento e Industrialização do Programa são responsáveis pela inspeção da desossa; pela classificação do marmoreio por meio da **Câmera MIJ**, utilizando a escala japonesa **Beef Marbling Standard — BMS**, conforme os critérios e procedimentos estabelecidos pela ABCBRW; pela conferência da qualidade das imagens e vinculação dos resultados às respectivas carcaças; pelo acompanhamento da embalagem e expedição dos produtos; pelo controle de produção e atendimento dos padrões de cortes acordados entre a indústria e os clientes; e pela elaboração dos relatórios e registros diários de desossa, porcionamento, industrialização e expedição, com sua inserção no módulo **Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW**, nos prazos previstos neste Memorial e no Manual de Procedimentos Operacionais. A operação da Câmera MIJ deverá ser realizada por inspetor especificamente capacitado e autorizado pela ABCBRW, observados os procedimentos de contingência previstos neste Memorial quando houver impossibilidade de utilização do equipamento.

Art. 51 — Na ocorrência de ausência, atraso ou necessidade de afastamento inesperado do Técnico do Protocolo responsável pelo acompanhamento de

abate, desossa, porcionamento ou industrialização, por motivo de força maior, emergência de saúde ou outro impedimento, deverão ser adotados os procedimentos de contingência previstos neste artigo.

§ 1º O técnico deverá comunicar imediatamente o impedimento ao responsável técnico da ABCBRW ou ao seu suplente, ao estabelecimento e ao criador ou contratante. Caso esteja impossibilitado de realizar a comunicação, caberá ao estabelecimento ou ao criador informar a ocorrência à Associação assim que dela tiver conhecimento.

§ 2º A ABCBRW, por meio do responsável técnico ou de seu suplente, coordenará a indicação de técnico substituto com habilitação vigente e compatível com as atividades a serem acompanhadas. A substituição deverá ser registrada no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW, identificando os profissionais, os horários e as etapas sob responsabilidade de cada um.

§ 3º As etapas cuja certificação dependa de acompanhamento presencial somente poderão ser iniciadas ou retomadas com a presença do técnico substituto. Quando operacionalmente viável, poderão ser reprogramadas em comum acordo entre a ABCBRW, o estabelecimento e o criador ou contratante.

§ 4º Se o impedimento ocorrer durante os trabalhos, deverão ser identificados os animais, as carcaças, os lotes e as etapas já acompanhadas pelo técnico. Os produtos afetados deverão permanecer identificados e segregados, sem liberação como certificados até a avaliação do responsável técnico ou de seu suplente, observadas as exigências sanitárias, de bem-estar animal e de segurança operacional.

§ 5º Quando a interrupção da operação não for possível por razões sanitárias, de bem-estar animal ou de segurança, o estabelecimento deverá registrar as etapas realizadas sem acompanhamento e preservar os documentos e as evidências disponíveis. A continuidade operacional não assegura a certificação dos produtos, cuja elegibilidade dependerá da comprovação do atendimento

aos requisitos do Protocolo, sendo vedada a certificação retroativa de verificações obrigatórias que não tenham sido realizadas.

§ 6º O suporte por telefone ou videochamada poderá ser utilizado para orientação e coordenação da contingência, sem substituir o acompanhamento presencial exigido neste Memorial.

§ 7º A ocorrência deverá ser registrada no módulo Controle de Carcaça, com indicação do motivo do impedimento, dos horários, das operações e dos lotes afetados, das comunicações realizadas, das providências adotadas e da decisão sobre a destinação dos produtos. Nenhum técnico poderá declarar acompanhamento de etapas que não tenha efetivamente realizado.

§ 8º A ausência decorrente de força maior ou de impedimento devidamente justificado não implicará penalidade automática ao técnico, ao criador ou ao estabelecimento. Eventual descumprimento dos deveres de comunicação, registro ou execução das medidas de contingência será apurado conforme o Anexo II, considerada a responsabilidade de cada envolvido.

§ 9º Os registros da ocorrência poderão ser complementados por fotografias dos animais, carcaças, produtos, identificações e etapas operacionais, vinculadas ao respectivo processo no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW. Deverão ser informados a data e o horário da captura, o estabelecimento, o lote ou a identificação individual e o responsável pelo registro. As fotografias constituem evidências complementares e não substituem o acompanhamento presencial nem as verificações obrigatórias previstas neste Memorial.

SUBSEÇÃO I

DA CAPACITAÇÃO E HABILITAÇÃO DOS INSPETORES WAGYU

Art. 52 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. 53 — O ingresso de candidatos na capacitação de Inspetores do Protocolo será precedido de processo seletivo conduzido pela ABCBRW, compreendendo análise curricular, entrevistas individuais e avaliação da demanda por profissionais na região pretendida de atuação. A seleção considerará a qualificação e a disponibilidade do candidato, a distribuição dos inspetores já habilitados, a logística de atendimento aos criadores e estabelecimentos credenciados e a necessidade de suprir a carência de técnicos nas diferentes regiões do Brasil.

§ 1º Os candidatos selecionados deverão participar da capacitação coordenada pela ABCBRW, com carga horária total mínima de **36 (trinta e seis) horas**, compreendendo a soma das atividades teóricas e práticas. Integram a carga horária prática os acompanhamentos obrigatórios de, pelo menos, **2 (dois) abates e 2 (duas) desossas**, a serem realizados no prazo de até **6 (seis) meses após a realização do curso**, observados os limites de atuação profissional e as condições estabelecidas neste Memorial.

§ 2º As horas de acompanhamento prático deverão ser registradas e comprovadas pelos profissionais responsáveis pela supervisão. O cumprimento da carga horária mínima de 36 (trinta e seis) horas não dispensa a conclusão dos acompanhamentos obrigatórios aplicáveis à habilitação pretendida.

§ 3º A habilitação poderá ser concedida para abate, desossa e porcionamento ou exclusivamente para desossa e porcionamento, respeitados a formação profissional e os limites de atuação previstos neste Memorial. As atividades autorizadas deverão constar expressamente no cadastro do inspetor junto à ABCBRW. A habilitação exclusiva para desossa e porcionamento não dispensa

o acompanhamento obrigatório de 2 (dois) abates e 2 (duas) desossas durante a capacitação.

Art. 54 — A habilitação dos Inspetores do Protocolo terá validade de **2 (dois) anos**, contados da data de sua concessão ou da última renovação. O responsável técnico acompanhará e monitorará a capacitação e o desempenho dos profissionais por meio de avaliações anuais.

§ 1º A renovação da habilitação dependerá da participação nas atualizações obrigatórias previstas neste Memorial e da aprovação em avaliação teórica e prática, realizada antes do término da validade, conforme critérios estabelecidos pela ABCBRW no POP vigente.

§ 2º O inspetor que não concluir os requisitos para renovação até o vencimento ficará impedido de realizar novas atividades de certificação até a regularização e a renovação de sua habilitação pela ABCBRW.

§ 3º A ABCBRW manterá registro das datas de concessão e vencimento das habilitações, das capacitações realizadas e dos resultados das avaliações, disponibilizando ao inspetor as informações relativas à sua situação.

§ 4º Os inspetores já habilitados deverão comprovar atuação em, pelo menos, **1 (um) abate e 1 (uma) desossa a cada período de 12 (doze) meses**, mediante os registros das operações no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW. Para os profissionais cuja habilitação não contemple o acompanhamento de abates, será exigida a comprovação de atuação em, pelo menos, **1 (uma) desossa no mesmo período**, respeitados os limites de sua habilitação. Essa atuação mínima não substitui a participação nas atualizações obrigatórias nem a aprovação na avaliação para renovação da habilitação.

§ 5º Para os inspetores já habilitados, o prazo de validade da habilitação terá como marco inicial o dia **6 de novembro de 2026, data de realização do curso de atualização dos Inspetores do Protocolo Carne Wagyu Certificada**

promovido pela ABCBRW, com vencimento em **6 de novembro de 2028**, estabelecendo-se uma data comum para a primeira renovação. Durante esse período, deverão ser cumpridas as exigências de atualização, atuação prática mínima anual e avaliação obrigatória para renovação previstas neste artigo.

SUBSEÇÃO II
PENALIDADES E DESCREDENCIAMENTO DO IPW

Art. 55 — O descumprimento deste Memorial Descritivo e do Procedimento Operacional Padrão — POP do Protocolo Carne Wagyu Certificada sujeitará o Inspetor do Protocolo às penalidades de advertência por escrito, suspensão da habilitação ou descredenciamento, conforme os critérios e procedimentos estabelecidos no **Anexo II — Das Infrações, Penalidades e Procedimentos de Apuração**.

Parágrafo único. A aplicação das penalidades dependerá da apuração da responsabilidade do inspetor e de decisão fundamentada, asseguradas a defesa e a possibilidade de recurso, sem prejuízo das medidas preventivas previstas no Anexo II.

Art. 56 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.

Art. 57 Os atos descritos acima serão devidamente apurados mediante procedimento próprio, instaurado pelos responsáveis técnicos e pela coordenação do protocolo, ficando os inspetores sujeitos às sanções pertinentes.

Art. 58 — Nas infrações ordinárias, será observada a seguinte progressão de penalidades, conforme os critérios de reincidência e de contagem das ocorrências previstos no Anexo II:

I — primeira ocorrência: advertência por escrito;

II — segunda ocorrência: suspensão da habilitação por **30 (trinta) dias**;

III — terceira ocorrência: suspensão da habilitação por **90 (noventa) dias**;

IV — quarta ocorrência: descredenciamento.

Parágrafo único. As infrações gravíssimas poderão resultar em descredenciamento direto, independentemente de penalidades anteriores, nas hipóteses e mediante os procedimentos previstos no artigo 3º do Anexo II.

Art. 59 — Durante a suspensão ou o afastamento preventivo, o inspetor ficará impedido de realizar atividades de certificação no âmbito do Protocolo. O descredenciamento implicará o encerramento de sua autorização para atuar como Inspetor do Protocolo Carne Wagyu Certificada.

§ 1º O bloqueio das permissões para novas operações no sistema, o recolhimento dos ferros de marcação e dos demais materiais de certificação e a comunicação aos estabelecimentos e participantes afetados observarão os prazos e procedimentos estabelecidos no Anexo II.

§ 2º O retorno após a suspensão dependerá do término do prazo, da regularidade da habilitação e do cumprimento das medidas corretivas determinadas. O retorno após afastamento preventivo dependerá de decisão expressa da instância competente, conforme o Anexo II.

CAPÍTULO XI

DAS EXPLORAÇÕES PECUÁRIAS

SEÇÃO I

DA ADESÃO E OPERAÇÃO DO PROTOCOLO

Art. 60 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. 61 A adesão das explorações pecuárias ao presente protocolo é voluntária e implica em plena aceitação e sujeição às regras aqui estabelecidas.

§ 1º A adesão a este protocolo deve ser realizada por exploração pecuária por meio do seu produtor rural ou responsável.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

§ 4º 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. 62 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. 63 Caso seja verificado, na chegada ao estabelecimento industrial credenciado, lotes de animais das raças **WAGYU** oriundos de produtores rurais que ainda não realizaram adesão ao presente protocolo, o Inspetor 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. 64 Os animais serão submetidos à inspeção zootécnica, pelos Inspetores **WAGYU**, para avaliação dos requisitos genéticos nas Unidades Frigoríficas Credenciadas.

Parágrafo único. As normas de classificação são aquelas estabelecidas no **Procedimento Operacional Padrão — POP do Protocolo Carne Wagyu Certificada, versão 2026**, e em suas atualizações formalmente aprovadas pela ABCBRW, em conformidade com o artigo 10 e as demais disposições deste Memorial. Atualmente, não existe bonificação para o produtor de acordo com os critérios avaliados.

Art. 65 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.

§ 1º Os inspetores realizarão inspeção prévia de cada lote de animais no curral de espera da unidade produtora, antes do abate. Os animais **Wagyu puros** deverão estar acompanhados do RGD — Registro Genealógico Definitivo ou do documento Carne Wagyu Certificada para puros, emitidos pela **ABCBRW**. Os animais **Wagyu cruzados com registro** deverão estar acompanhados do CCG — Certificado de Controle de Genealogia definitivo ou do documento Carne Wagyu Certificada para cruzamentos, emitidos pela ABCBRW. Os animais **Wagyu cruzados sem registro genealógico** poderão ser admitidos mediante avaliação e aprovação do padrão racial pelo Inspetor do Protocolo, observados os demais requisitos deste Memorial, ficando a certificação de suas carcaças condicionada à classificação mínima de **marmoreio 2**, apurada por meio da Câmera MIJ, conforme os critérios técnicos e a correspondência entre escalas estabelecidos no Capítulo V e no POP vigente, ressalvados os procedimentos de contingência previstos neste Memorial. As carcaças que não atingirem esse mínimo serão desclassificadas, sendo vedado o uso dos selos e da denominação Carne Wagyu Certificada nos produtos delas provenientes.

§ 2º Para animais Wagyu cruzados sem registro genealógico, o Inspetor do Protocolo poderá solicitar previamente ao criador documentação complementar destinada à verificação da procedência e da composição racial declarada. Conforme o caso, poderão ser solicitados declaração de origem assinada pelo criador, identificação individual dos animais ou do lote, registros de reprodução, identificação e documentação dos reprodutores utilizados, documentos de aquisição e utilização de material genético, notas fiscais de aquisição dos animais e Guias de Trânsito Animal — GTAs, observada a vinculação das informações aos animais apresentados para certificação.

§ 3º A solicitação deverá ser formalizada pelo inspetor por e-mail ou pelo sistema da ABCBRW, com indicação dos documentos necessários, da finalidade da verificação e do prazo para apresentação, de modo a permitir a análise antes do abate e o cumprimento do prazo de comunicação prévia

previsto neste Memorial. Os documentos recebidos e o resultado da análise deverão ser anexados ao respectivo registro no módulo Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW. Eventuais dúvidas ou insuficiência de comprovação deverão ser encaminhadas ao responsável técnico do Protocolo para decisão antes da certificação.

§ 4º A apresentação de documentação complementar não equivale à emissão de registro genealógico e não dispensa a inspeção do padrão racial, o atendimento à classificação mínima de marmoreio 2 exigida para cruzados sem registro e os demais requisitos de certificação previstos neste Memorial.

Art. 66 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. 67 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. 68 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 produzidas 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. 69 — Os dados referentes ao controle do processo de abate serão inseridos pelos Inspetores do Protocolo Wagyu no módulo **Controle de Carcaça do sistema da ABCBRW**, acompanhados dos respectivos relatórios e documentos comprobatórios. Caberá à **ABCBRW** comunicar e disponibilizar à **CNA** as informações necessárias à gestão do Protocolo, por meio do Sistema Gestor dos Protocolos de Rastreabilidade de Adesão Voluntária. Os dados e documentos deverão permanecer arquivados e disponíveis para auditoria pelo prazo mínimo de **5 (cinco) anos**.

CAPÍTULO XII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE

Art. 70 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º 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**.

§ 4º 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.

§ 5º O estabelecimento deverá manter sua habilitação vigente junto à ABCBRW, observados o prazo de validade e os requisitos de renovação previstos no artigo 34, inciso II, deste Memorial.

Art. 71 O atendimento às regras deste protocolo não isenta os estabelecimentos industriais do cumprimento das demais exigências previstas em lei.

Art. 72 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. 73 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 XIII

DAS AUDITORIAS INTERNAS POR PARTE DA ABCBRW

Art. 74 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. 75 — O Planejamento Anual de Auditorias Internas será encaminhado ao Comitê da ABCBRW para análise e aprovação. A aprovação do planejamento não impede a realização de auditorias extraordinárias, com ou sem aviso prévio, mediante determinação fundamentada da Coordenação do Programa, conforme o artigo 77 deste Memorial.

Art. 76 — Para cada auditoria, a ABCBRW designará equipe qualificada e imparcial, considerando o objetivo, a abrangência e as atividades a serem verificadas. O auditor responsável elaborará o Plano de Auditoria, indicando o estabelecimento, o período previsto, a duração estimada, o escopo, os documentos de referência e os setores ou processos abrangidos.

§ 1º Nas auditorias programadas, a composição da equipe e o Plano de Auditoria serão submetidos à aprovação do Comitê da ABCBRW, observada a antecedência de comunicação prevista no artigo 77.

§ 2º Nas auditorias extraordinárias, a designação da equipe e a aprovação do plano caberão à Coordenação do Programa, mediante registro da justificativa e da abrangência da verificação, com posterior ciência ao Comitê da ABCBRW. Quando realizadas sem aviso prévio, as informações sobre a programação permanecerão restritas às pessoas responsáveis pela autorização e execução até o início dos trabalhos.

§ 3º Não poderá integrar a equipe auditora o profissional responsável pela execução das atividades objeto da verificação ou que possua conflito de interesses capaz de comprometer sua imparcialidade.

Art. 77 — As auditorias internas poderão ser programadas ou extraordinárias, com ou sem aviso prévio, conforme sua finalidade e os critérios definidos pela Coordenação do Programa.

§ 1º Nas auditorias programadas, o Plano de Auditoria deverá ser encaminhado ao estabelecimento e aos inspetores responsáveis com antecedência mínima de **15 (quinze) dias**, com indicação do período, do objetivo e da abrangência da verificação. Eventual solicitação de reagendamento deverá ser justificada e submetida à aprovação da ABCBRW.

§ 2º As auditorias extraordinárias poderão ser realizadas **sem aviso prévio**, mediante determinação fundamentada da Coordenação do Programa, inclusive para apuração de denúncias ou indícios de irregularidades, verificação do cumprimento de medidas corretivas ou avaliação por amostragem baseada em risco. A justificativa e o escopo deverão constar do registro interno da auditoria.

§ 3º Os participantes deverão permitir o acesso dos auditores formalmente designados pela ABCBRW às instalações, aos produtos, aos registros e aos documentos relacionados ao Protocolo, observadas as exigências sanitárias, de biossegurança e de segurança do trabalho, bem como a confidencialidade das informações.

§ 4º Nas auditorias sem aviso prévio, a identificação dos auditores e a apresentação da autorização da ABCBRW ocorrerão no momento de sua chegada, durante o funcionamento do estabelecimento ou a realização das atividades abrangidas pelo Protocolo.

§ 5º A recusa injustificada de acesso ou a obstrução da auditoria será registrada e submetida à apuração conforme o Anexo II. Impedimentos efetivos

de ordem sanitária, operacional ou de segurança deverão ser documentados e avaliados pela ABCBRW, não caracterizando, por si só, infração.

Art. 78 — As auditorias serão realizadas por profissionais designados pela ABCBRW, conforme o objetivo e o escopo definidos para cada verificação, abrangendo os locais, as atividades, os produtos e os registros relacionados ao Protocolo. Nas auditorias extraordinárias sem aviso prévio, o plano será de conhecimento restrito da equipe responsável até o início dos trabalhos.

Art. 79 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. 80 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 XIV

DAS RESTRIÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 81 — O descumprimento deste Memorial Descritivo e do Procedimento Operacional Padrão — POP do Protocolo Carne Wagyu Certificada sujeitará os participantes à advertência por escrito, à suspensão da adesão ou da habilitação e à exclusão ou ao descredenciamento do Protocolo, conforme a categoria do participante e as condições estabelecidas no **Anexo II — Das Infrações, Penalidades e Procedimentos de Apuração**, parte integrante deste Memorial.

§ 1º O Anexo II estabelecerá as infrações, os critérios de gravidade e reincidência, os prazos de suspensão, a progressão das penalidades, as

hipóteses de exclusão ou descredenciamento direto e os procedimentos de apuração, defesa e recurso.

§ 2º A aplicação das penalidades dependerá de apuração da responsabilidade de cada envolvido e de decisão fundamentada, asseguradas a defesa e a possibilidade de recurso, sem prejuízo das medidas preventivas previstas no Anexo II para proteção da integridade da certificação.

CAPÍTULO XV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 82 — Integram este Memorial Descritivo e ficam aprovados para utilização no Protocolo Carne Wagyu Certificada os seguintes anexos:

a) Anexo I — Da Forma e Frequência de Verificação das Garantias;

b) Anexo II — Das Infrações, Penalidades e Procedimentos de Apuração;

c) Anexo III — Termo de Adesão ao Protocolo Carne Wagyu Certificada — Exploração Pecuária;

d) Anexo IV — Termo de Adesão ao Protocolo Carne Wagyu Certificada — Estabelecimento de Abate;

e) Anexo V — Padrões de Aceitabilidade;

f) Anexo VI — Conteúdo Básico dos Programas de Treinamento de Inspetores do Protocolo Wagyu;

g) Anexo VII — Termo de Autorização de Uso dos Selos de Certificação e da Logomarca da ABCBRW — Criadores;

h) Anexo VIII — Contrato de Locação e Termo de Responsabilidade pelo Uso e Conservação da Câmera MIJ

i) Anexo IX — Termo de Origem e Certificação de Carne Wagyu

Parágrafo único. Os modelos constantes dos anexos deverão ser preenchidos e formalizados conforme sua finalidade e as exigências deste Memorial. Sua inclusão no documento não substitui a análise e a aprovação pela ABCBRW nos casos em que forem exigidas.

Art. 83 — Os casos não previstos neste Memorial e as dúvidas relativas à interpretação e à aplicação de suas disposições serão encaminhados à ABCBRW para análise e manifestação técnica e, posteriormente, submetidos à CNA, na qualidade de gestora do Protocolo, para decisão, respeitadas as competências de cada entidade.

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 definitivo ou documento Carne Wagyu Certificada).	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. Serão classificados e segregados animais Puros e Cruzados predominantemente com as raças **WAGYU**. Para os animais Cruzados, serão realizados inspeção no curral do frigorífico e	Verificados a cada abate.

	serão aceites somente animais que apresentarem característica racial de wagyu cruzado, não apresentar cupim e os machos devem estar castrados. Também podem estar acompanhados do CCG – Certificado de Controle de Genealogia definitivo ou documento Carne Wagyu Certificada - Animais Cruzamento, emitido pela **ABCBRW**. Para animais Puros, estes, deverão vir acompanhados de RGD - Registro Definitivo, ou documento Carne Wagyu Certificada – Animais Puros, emitido pela **ABCBRW**.	
Idade do animal abatido.	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.	Verificação realizada a cada abate.

Classificação quanto ao sexo.	Um profissional devidamente capacitado pela **ABCBRW** faz a verificação do sexo dos 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.	Verificação realizada durante cada 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	Verificação realizada durante cada abate

	pertencente ao lote constará em relatório emitido pelo sistema informatizado do estabelecimento industrial após o encerramento do abate.	
Identificação das carcaças aprovadas.	Identificação pelo Inspetor do Protocolo, preservando a rastreabilidade até a classificação do marmoreio pela Câmera MIJ, realizada entre a 5ª e a 6ª costela, quando na carcaça suspensa, ou entre a 11ª e a 12ª costela, quando na peça disposta na bancada de porcionamento, conforme os procedimentos definidos no POP vigente e validados pelo responsável técnico da ABCBRW. Para animais cruzados sem registro genealógico, a aprovação final dependerá de marmoreio mínimo 2, conforme este Memorial e o POP vigente. Caso a carcaça venha ser desossada no mesmo estabelecimento do abate, o inspetor deve fazer a classificação final do marmoreio no quarteio antes das peças entrarem para desossa. Caso a carcaça seja transportada para outro estabelecimento a mesma pode ser	Registro realizado a cada abate.

	classificada no quarteio antes do embarque ou pode ser classificada no estabelecimento que for receber a carcaça para desossa. Nesse último caso, a carcaça deve ser carimbada com a ordem de entrada em todos os quartos para que após o transporte e transferência de estabelecimento, não se perca a rastreabilidade de cada quarto. Antes de iniciar a desossa deve ser feita a classificação de marmoreio e separação dos quartos classificados dos desclassificados não podendo misturar durante a desossa.	
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, Cruzados e Industrializado.	Atividade realizada na câmara fria (Armazenamento).
Desossa certificada.	Acompanhamento por Inspetor do Protocolo habilitado, com classificação do marmoreio pela Câmera MIJ, realizada entre a 5ª e a 6ª costela, quando na carcaça suspensa, ou entre a 11ª e a 12ª	Registro realizado a cada desossa.

	costela, quando na peça disposta na bancada de porcionamento, e vinculação dos resultados às respectivas carcaças no sistema da ABCBRW, conforme este Memorial e o POP vigente, inclusive nas situações de contingência. Produtos de animais cruzados sem registro genealógico com marmoreio inferior a 2 não poderão ser rotulados como Wagyu nem receber os selos de certificação.	
Controle de 100% da etiquetagem	Registro de 100% dos produtos finais certificados (embalagem porcionada, a vácuo ou carne processada e industrializada), que recebem o Selo **WAGYU**.	Registro realizado na operação de empacotamento.

ANEXO II

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS DE APURAÇÃO

Art. 1º — O descumprimento do Memorial Descritivo e do Procedimento Operacional Padrão — POP do Protocolo Carne Wagyu Certificada sujeitará os participantes às medidas corretivas e às penalidades previstas neste Anexo, observadas a responsabilidade individual, a gravidade da infração, suas consequências e a reincidência.

§ 1º As disposições deste Anexo aplicam-se aos criadores, às explorações pecuárias, aos estabelecimentos de abate, desossa, porcionamento e industrialização e aos Técnicos do Programa Carne Wagyu Certificada, observadas as atribuições e responsabilidades de cada participante.

§ 2º A apuração deverá identificar a conduta e a responsabilidade de cada envolvido, vedada a aplicação automática de penalidade a participante que não tenha contribuído para a irregularidade.

DAS INFRAÇÕES

Art. 2º — Constituem infrações às regras do Protocolo:

I — deixar de realizar as comunicações obrigatórias, efetuá-las fora dos prazos ou omitir relatórios e documentos exigidos;

II — fornecer informações falsas ou adulterar documentos, imagens, resultados de classificação ou registros de produção e rastreabilidade **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

III — realizar operações sem a comunicação prévia, a documentação, a liberação ou o acompanhamento técnico exigidos **(infração gravíssima quando houver declaração falsa de acompanhamento, nos termos do artigo 3º deste Anexo)**;

IV — comprometer a identificação, a segregação ou a rastreabilidade da matéria-prima e dos produtos, inclusive mediante substituição, mistura ou vinculação indevida de lotes **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

V — utilizar selos em produtos não certificados ou em categoria diferente daquela aprovada **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

VI — imprimir, reproduzir, ceder ou utilizar selos e logomarcas sem autorização, em desacordo com o layout aprovado ou além das quantidades autorizadas **(infração gravíssima quando envolver falsificação ou cessão para certificação fraudulenta, nos termos do artigo 3º deste Anexo)**;

VII — utilizar os selos de certificação ou o termo “Wagyu” em caixaria e demais embalagens secundárias, em desacordo com o Memorial;

VIII — realizar atividades de certificação com habilitação vencida, suspensa ou cancelada, ou permitir sua execução por profissional não habilitado para a atividade **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

IX — praticar agressão, ameaça, constrangimento, intimidação ou pressão contra técnicos, auditores, criadores ou representantes do Programa, inclusive para obtenção de aprovação irregular ou alteração de registros **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

X — impedir ou dificultar auditorias e verificações previstas no Memorial, ou recusar injustificadamente o fornecimento de informações e documentos pertinentes **(infração gravíssima quando envolver destruição, adulteração ou ocultação intencional de evidências, nos termos do artigo 3º deste Anexo)**;

XI — descumprir medidas corretivas ou decisões formalmente comunicadas no âmbito do Protocolo;

XII — utilizar, transferir ou reter injustificadamente ferros de marcação e materiais de certificação após determinação de recolhimento **(infração gravíssima quando configurada uma das hipóteses do artigo 3º deste Anexo)**;

XIII — solicitar, oferecer ou receber vantagem indevida para aprovar produtos, alterar resultados, omitir irregularidades ou favorecer participantes **(infração gravíssima, nos termos do artigo 3º deste Anexo)**;

XIV — ocasionar, por negligência comprovada, a indisponibilidade da Câmera MIJ, inclusive por falta de carregamento da bateria ou de verificação prévia do equipamento, em descumprimento dos procedimentos estabelecidos no POP vigente;

XV — descumprir outras obrigações expressamente previstas no Memorial e no POP vigente.

Parágrafo único. O enquadramento como infração gravíssima dependerá da configuração de uma das hipóteses do artigo 3º e de sua comprovação em procedimento próprio, asseguradas a defesa e a possibilidade de recurso.

DAS INFRAÇÕES GRAVÍSSIMAS

Art. 3º — Poderão justificar a exclusão do participante ou o descredenciamento direto do Inspetor do Protocolo, independentemente de penalidades anteriores, as seguintes infrações gravíssimas, quando comprovadas:

I — falsificar ou adulterar intencionalmente documentos, selos, ferros de marcação, imagens, resultados de classificação ou registros do sistema, com a finalidade de obter ou conceder certificação indevida;

II — certificar, marcar ou autorizar conscientemente o uso de selos em animais, carcaças ou produtos que não atendam aos requisitos do Protocolo;

III — substituir ou misturar intencionalmente matéria-prima ou produtos não certificados com produtos certificados, ocultando essa condição para comercialização como Carne Wagyu Certificada;

IV — emitir ou assinar relatório que declare acompanhamento, inspeção ou avaliação não realizados, ressalvadas as modalidades expressamente autorizadas no Memorial;

V — solicitar, oferecer ou receber vantagem indevida para aprovar produtos, alterar resultados, omitir irregularidades ou favorecer participantes;

VI — ceder ou utilizar credenciais de acesso, assinatura, ferro de marcação ou materiais de certificação para permitir que pessoa não habilitada realize ou simule atos de certificação;

VII — praticar agressão física ou ameaça grave contra pessoa envolvida nas atividades do Protocolo, ou exercer coação para obter aprovação irregular, alteração de registros ou ocultação de fatos;

VIII — destruir, alterar ou ocultar intencionalmente evidências para impedir a apuração de fraude;

IX — realizar conscientemente novos atos de certificação durante a suspensão formalmente comunicada, ou permitir a utilização de sua identificação profissional para essa finalidade.

§ 1º A aplicação direta da exclusão ou do descredenciamento dependerá de decisão fundamentada, que demonstre a conduta, a responsabilidade do envolvido e a gravidade dos fatos, asseguradas a apresentação de defesa e a possibilidade de recurso.

§ 2º A ocorrência de erro material, falha operacional ou divergência técnica, por si só, não caracteriza fraude, devendo ser avaliadas as circunstâncias e as evidências de cada caso.

DAS PENALIDADES AOS CRIADORES E ESTABELECIMENTOS

Art. 4º — Os criadores, as explorações pecuárias e os estabelecimentos industriais participantes do Programa Carne Wagyu Certificada estarão sujeitos às seguintes penalidades:

I — advertência por escrito;

II — suspensão da adesão ou do credenciamento por **30 (trinta) dias**;

III — suspensão da adesão ou do credenciamento por **90 (noventa) dias**;

IV — suspensão da adesão ou do credenciamento por **180 (cento e oitenta) dias**;

V — exclusão do Protocolo.

§ 1º A advertência será aplicável, em regra, à primeira irregularidade sem fraude ou comprometimento da certificação, devendo indicar as medidas corretivas e o prazo para seu cumprimento.

§ 2º As suspensões serão aplicadas conforme a gravidade da conduta, o comprometimento da rastreabilidade ou da certificação, a reincidência e o descumprimento das medidas corretivas.

§ 3º A exclusão poderá ser aplicada em caso de infração gravíssima comprovada ou de reiterado descumprimento que inviabilize a permanência do participante no Protocolo.

§ 4º A aplicação das penalidades não dependerá obrigatoriamente do cumprimento de todas as etapas anteriores. A gravidade da infração poderá justificar a suspensão diretamente, e as hipóteses do artigo 3º poderão justificar exclusão direta, mediante decisão fundamentada, asseguradas a defesa e a possibilidade de recurso.

DAS PENALIDADES AOS INSPETORES

Art. 5º — Os Inspetores do Protocolo estarão sujeitos à seguinte sequência de penalidades:

I — primeira ocorrência: advertência por escrito;

II — segunda ocorrência: suspensão da habilitação por **30 (trinta) dias**;

III — terceira ocorrência: suspensão da habilitação por **90 (noventa) dias**;

IV — quarta ocorrência: descredenciamento.

§ 1º A progressão será observada nas infrações ordinárias, ressalvadas as hipóteses de descredenciamento direto por infração gravíssima previstas no artigo 3º deste Anexo.

§ 2º Durante a suspensão, o inspetor ficará impedido de realizar atividades de certificação no âmbito do Protocolo.

§ 3º O retorno às atividades dependerá do término da suspensão, da regularidade da habilitação e do cumprimento das medidas corretivas determinadas.

§ 4º Na hipótese prevista no inciso XIV do artigo 2º deste Anexo, será aplicada multa cumulativamente à advertência ou à penalidade correspondente à progressão prevista neste artigo, após comprovação da responsabilidade do inspetor e observados os procedimentos de apuração, defesa e recurso.

§ 5º O valor ou critério de cálculo da multa deverá estar expressamente previsto na tabela de emolumentos do Programa vigente na data da ocorrência e previamente comunicado aos inspetores. A decisão deverá indicar o valor aplicado, sua fundamentação e o prazo para pagamento.

DOS CRITÉRIOS DE APLICAÇÃO E DA REINCIDÊNCIA

Art. 6º — A definição da penalidade deverá considerar:

I — a natureza e a gravidade da infração;

II — a existência de intenção, fraude ou negligência;

III — as consequências para a rastreabilidade, a certificação e a identificação dos produtos;

IV — os antecedentes e a reincidência do participante;

V — a colaboração com a apuração, a comunicação espontânea e a adoção de medidas corretivas;

VI — a tentativa de ocultar a irregularidade ou de obter vantagem indevida.

§ 1º Considera-se reincidência a prática de nova infração após a comunicação de decisão definitiva que tenha aplicado penalidade anterior, dentro do período de **24 (vinte e quatro) meses**, contado dessa comunicação.

§ 2º Para a progressão das penalidades, serão consideradas as ocorrências anteriores que se enquadrem no período definido no parágrafo primeiro.

§ 3º Uma mesma ocorrência não poderá ser contabilizada mais de uma vez para fins de progressão. O descumprimento posterior de determinação corretiva poderá ser apurado como nova infração.

DA APURAÇÃO, DEFESA E RECURSO

Art. 7º — A identificação de indícios de irregularidades dará origem a registro de ocorrência, acompanhado dos documentos e das evidências disponíveis.

§ 1º A ABCBRW realizará o levantamento técnico e documental e encaminhará o caso à instância competente para apuração e decisão, observadas as atribuições da Associação e da CNA estabelecidas no Memorial e nos instrumentos de gestão do Protocolo.

§ 2º O participante será formalmente notificado, com descrição dos fatos, indicação das regras supostamente descumpridas, acesso às evidências pertinentes e informação sobre as possíveis penalidades.

§ 3º Será concedido prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado do recebimento da notificação, para apresentação de defesa e documentos, podendo haver prorrogação mediante solicitação justificada e decisão expressa.

§ 4º A decisão deverá ser fundamentada e indicar os fatos considerados comprovados, a responsabilidade apurada, a penalidade aplicada, as medidas corretivas, os prazos e a forma de apresentação de recurso.

§ 5º Será admitido recurso no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado do recebimento da decisão, à instância revisora competente indicada na notificação, com análise por integrantes que não tenham participado da decisão inicial.

§ 6º Quem possuir interesse direto no resultado ou envolvimento pessoal nos fatos não poderá atuar no julgamento ou na revisão do caso.

DAS MEDIDAS PREVENTIVAS

Art. 8º — Havendo indícios documentados de comprometimento da certificação, poderão ser determinadas medidas preventivas sobre os produtos ou as operações afetadas, incluindo segregação de lotes, interrupção da aplicação de selos e retenção da liberação como produto certificado.

§ 1º As medidas deverão ser fundamentadas, proporcionais aos riscos identificados e formalmente comunicadas ao participante, com indicação de seu alcance e das condições para revisão.

§ 2º Havendo indícios documentados de infração gravíssima e risco concreto à integridade da certificação, a instância competente poderá determinar o afastamento preventivo do inspetor, o bloqueio das permissões para novas

operações no sistema e o recolhimento temporário dos materiais de certificação.

§ 3º As medidas preventivas deverão ser reavaliadas, no máximo, a cada **30 (trinta) dias**, e poderão permanecer durante a apuração ou o recurso enquanto persistirem os motivos que justificaram sua adoção.

DOS EFEITOS DA SUSPENSÃO E DA EXCLUSÃO

Art. 9º — Durante a suspensão, o participante ficará impedido de realizar novas operações de certificação abrangidas pela decisão e de aplicar novos selos aos produtos.

§ 1º A decisão deverá indicar as atividades e os estabelecimentos abrangidos, as datas de início e término e as condições para o retorno.

§ 2º O retorno dependerá do término da suspensão, da regularidade da adesão ou habilitação e da comprovação do cumprimento das medidas corretivas, mediante verificação pela instância competente.

§ 3º O tratamento dos estoques de produtos anteriormente certificados, das embalagens impressas e dos materiais de divulgação será definido expressamente, considerando sua regularidade e rastreabilidade, sem autorização automática para continuidade de uso.

Art. 10 — A exclusão do participante ou o descredenciamento do inspetor implicará no encerramento de sua autorização para atuar no Protocolo, observadas as providências de bloqueio, comunicação, recolhimento de materiais e interrupção do uso dos selos e da logomarca aplicáveis ao caso.

Parágrafo único. A exclusão do Protocolo não implica, por si só, exclusão do quadro de associados da ABCBRW, que dependerá de procedimento próprio, conforme o Estatuto Social.

DO RECOLHIMENTO DOS MATERIAIS E DO CONTROLE DE ACESSO

Art. 11 — Em caso de descredenciamento, o inspetor deverá cessar imediatamente o uso e entregar à ABCBRW o ferro de marcação de carcaças utilizado no Protocolo e os demais materiais de identificação e certificação sob

sua guarda, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, contado do recebimento da comunicação formal da decisão.

§ 1º A entrega deverá ser documentada por termo de recebimento, com identificação dos materiais e do profissional responsável pela devolução.

§ 2º Durante a suspensão, os materiais deverão ser entregues temporariamente à ABCBRW no mesmo prazo e somente serão restituídos após o término da suspensão e a regularização das condições para o retorno às atividades.

§ 3º No afastamento preventivo, o recolhimento observará as condições e o prazo expressamente definidos na decisão.

Art. 12 — A ABCBRW deverá bloquear as permissões para novas operações de certificação a partir do início da suspensão, do afastamento preventivo ou do descredenciamento, preservando os registros anteriores.

§ 1º A suspensão, o afastamento ou o descredenciamento deverá ser comunicado aos estabelecimentos e participantes diretamente afetados, limitando-se a comunicação às informações necessárias ao cumprimento da decisão.

§ 2º A entrega de relatórios ou documentos relativos a operações anteriores deverá ocorrer por procedimento definido pela ABCBRW, sem restabelecimento da autorização para novas atividades de certificação.

DOS REGISTROS

Art. 13 — As ocorrências, notificações, defesas, decisões, recursos, medidas corretivas e comprovações de cumprimento deverão ser registrados e arquivados pela ABCBRW pelo prazo mínimo de **5 (cinco) anos**, contado do encerramento do procedimento, com acesso restrito às pessoas e entidades responsáveis pela gestão e auditoria do 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 DAS RAÇAS 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 DAS RAÇAS 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 DAS RAÇAS 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 DAS RAÇAS 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-morten, e novamente na sala de abate, anteriormente à esfola e retirada da cabeça, os animais são inspecionados, sendo avaliado individualmente quanto a sua pelagem, conformação da carcaça e cabeça. Serão aceitos animais **WAGYU** e cruza **WAGYU**, conforme padrão descrito abaixo:

WAGYU KUROGE

Pêlo: Preto: coloração preta ou levemente acastanhada. Marrom: coloração marrom levemente amarelada. Mista: coloração com nuances acinzentadas. **Pele:** pele solta de espessura mediana, macia e elástica de coloração escura. **Chifres:** leve, de comprimento médio na base, fino na extremidade, oval ou cilíndrico, coloração escura ou caramelada.

WAGYU MUKAKU

Pêlo: Preto: coloração preta ou levemente acastanhada. **Pele:** pele solta de espessura mediana, macia e elástica de coloração escura. **Chifres:** Ausentes.

WAGYU TANKAKU

Pêlo: Marrom: coloração marrom escuro.

Pele: pele solta de espessura mediana, macia e elástica e rósea. **Chifres:** leve, comprimento curto/médio, coloração clara a ligeiramente caramelada.

WAGYU AKAUSHI

Pêlo: Marrom: coloração marrom levemente amarelada. Mista: coloração com nuances acinzentadas. Preto: coloração preta ou levemente acastanhada.

Pele: pele solta de espessura mediana, macia e elástica e rósea. **Chifres:** Leve, de comprimento médio na base, fino na extremidade, oval ou cilíndrico, coloração clara a ligeiramente caramelada.

Para animais puros, será exigido que os animais acompanhem o RGD - Registro Definitivo, ou documento Carne Wagyu Certificada para emitido pela **ABCBRW**.

Cruzamento Wagyu com Zebuínos e Sintéticos: animais com, no mínimo, 50% de composição racial Wagyu e, no máximo, 50% de influência zebuína. Deverão apresentar pelagem compatível com o padrão Wagyu definido neste Memorial, admitida manifestação fenotípica discreta das características de zebuínos supracitadas. A verificação dos animais cruzados será realizada por vistoria no curral do frigorífico e conferência da documentação aplicável. Os animais com registro genealógico deverão estar acompanhados do CCG — Certificado de Controle Genealógico definitivo ou do documento Carne Wagyu Certificada emitido pela ABCBRW. Para os animais sem registro genealógico, deverão ser observadas as exigências de comprovação de origem e de marmoreio mínimo 2 previstas neste Memorial.

Cruzamento Wagyu com raças europeias de corte: animais com, no mínimo, 50% de composição racial Wagyu e, no máximo, 25% de influência zebuína,

incluindo cruzamentos com Angus, Brangus, Hereford, Braford, Holandês e Simental. A verificação dos animais cruzados será realizada por vistoria no curral do frigorífico e conferência da documentação aplicável. Os animais com registro genealógico deverão estar acompanhados do CCG — Certificado de Controle Genealógico definitivo ou do documento Carne Wagyu Certificada emitido pela ABCBRW. Para os animais sem registro genealógico, deverão ser observadas as exigências de comprovação de origem e de marmoreio mínimo 2 previstas neste Memorial.

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 ou Zootecnia, vinculados à Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos das Raças **WAGYU**. A Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos das Raças **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.

f) Classificação de marmoreio com a Câmera MIJ: treinamento para operação do equipamento, captura e conferência das imagens, vinculação dos resultados às carcaças e registro no sistema da ABCBRW, incluindo os procedimentos de contingência previstos neste Memorial e no POP vigente.

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.

ANEXO VII

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DOS SELOS DE CERTIFICAÇÃO E DA LOGOMARCA DA ABCBRW — CRIADORES

Pelo presente Termo, a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DAS RAÇAS WAGYU – ABCBRW**, na qualidade de titular dos selos de certificação e da logomarca da Associação, autoriza o criador _____, inscrito

no CPF/CNPJ sob nº ___, responsável pela exploração pecuária _____, participante do **Protocolo Carne Wagyu Certificada**, a utilizar os seguintes elementos: _____, para a finalidade de _____. A autorização é concedida por prazo indeterminado, enquanto o criador mantiver sua adesão ativa e sua regularidade no Protocolo. O autorizado compromete-se a observar as disposições do Memorial Descritivo, utilizar exclusivamente os modelos oficiais e submeter previamente os materiais e layouts à aprovação da ABCBRW, sendo vedadas alterações, cessão ou transferência desta autorização a terceiros. Os selos somente poderão ser vinculados a produtos devidamente certificados, respeitada sua categoria, sendo proibida qualquer utilização que induza à interpretação de que produtos não certificados estão abrangidos pelo Programa. Fica expressamente proibido o uso dos selos de certificação ou do termo “Wagyu” em caixaria e demais embalagens secundárias, conforme previsto no Memorial. Esta autorização não transfere a titularidade dos elementos autorizados e poderá ser suspensa ou revogada em caso de descumprimento das condições estabelecidas, observados os procedimentos e as penalidades previstos no Memorial. O cancelamento da adesão ou a exclusão do criador do Protocolo implicará o encerramento da autorização, ficando seu uso interrompido durante eventual suspensão. Nessas situações, o autorizado deverá interromper novas utilizações e cumprir as orientações da ABCBRW quanto aos materiais de divulgação, embalagens e estoques existentes. A autorização somente produzirá efeitos após a assinatura do representante autorizado da ABCBRW.

ANEXO VIII

CONTRATO DE LOCAÇÃO E TERMO DE RESPONSABILIDADE PELO USO E CONSERVAÇÃO DA CÂMERA MIJ

PROGRAMA CARNE WAGYU CERTIFICADA

Pelo presente instrumento particular, de um lado:

LOCADORA: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DAS RAÇAS WAGYU – ABCBRW, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no

CNPJ sob nº 00.984.782/0001-40, com sede na Avenida São Jerônimo, nº 4600, Morada do Sol, Americana/SP, neste ato representada na forma de seu Estatuto Social.

E, de outro lado:

LOCATÁRIO: _____

CPF: _____

RG: _____

Endereço: _____

Telefone/WhatsApp: _____

E-mail: _____

Na condição de Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada, habilitado e autorizado pela ABCBRW.

As partes celebram o presente Contrato de Locação e Termo de Responsabilidade pelo Uso e Conservação da Câmera MIJ, mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a locação de equipamento de classificação de marmoreio Câmera MIJ – Meat Image Japan, de propriedade da ABCBRW, destinado à utilização nas atividades do Programa Carne Wagyu Certificada.

1.2. O equipamento objeto deste contrato será identificado pelos seguintes dados:

- Número de identificação do equipamento: _____
- Modelo: _____
- Número de série, quando aplicável: _____
- Acessórios fornecidos: _____

1.3. A locação não implica transferência de propriedade, permanecendo o equipamento sob titularidade exclusiva da ABCBRW.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA MODALIDADE E VIGÊNCIA

2.1. O LOCATÁRIO contratará uma das seguintes modalidades:

( ) Locação mensal: prazo de 30 (trinta) dias.

( ) Locação anual: prazo de 12 (doze) meses.

2.2. A vigência terá início na data do efetivo recebimento do equipamento pelo LOCATÁRIO, comprovada por registro de entrega e confirmação no formulário eletrônico disponibilizado pela ABCBRW.

2.3. O prazo contratual será registrado da seguinte forma:

Data de início: //_____

Data de término: //_____

2.4. A renovação dependerá de manifestação expressa das partes, mediante formalização pela ABCBRW, não ocorrendo automaticamente.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES E DO PAGAMENTO

3.1. O valor da locação corresponderá à modalidade contratada, conforme a Tabela de Emolumentos vigente do Programa Carne Wagyu Certificada na data da contratação.

Valor contratado: R$ _____

Forma de pagamento: _____

Vencimento: //_____

3.2. As condições de pagamento serão informadas pela ABCBRW no momento da contratação.

3.3. O inadimplemento dos valores contratados poderá resultar na cobrança administrativa ou judicial, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

CLÁUSULA QUARTA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

4.1. O equipamento poderá ser encaminhado ao LOCATÁRIO por Correios, transportadora ou outro meio autorizado pela ABCBRW.

4.2. O recebimento será confirmado por meio de formulário eletrônico disponibilizado pela ABCBRW, no qual o LOCATÁRIO deverá registrar a identificação do equipamento, a data do recebimento e suas condições físicas e operacionais.

4.3. Eventuais danos, ausência de acessórios ou irregularidades identificadas no recebimento deverão ser comunicados à ABCBRW, preferencialmente acompanhados de registros fotográficos.

4.4. Os comprovantes de postagem, rastreamento e entrega integrarão os registros da locação.

CLÁUSULA QUINTA – DAS RESPONSABILIDADES DO LOCATÁRIO

5.1. O LOCATÁRIO compromete-se a:

I – Utilizar o equipamento exclusivamente nas atividades autorizadas do Programa Carne Wagyu Certificada;

II – Observar as orientações do fabricante, o Memorial Descritivo e os Procedimentos Operacionais Padrão vigentes da ABCBRW;

III – Zelar pela guarda, conservação, limpeza, transporte e armazenamento adequado do equipamento;

IV – Realizar as verificações prévias de funcionamento e de carga da bateria, conforme os procedimentos operacionais aplicáveis;

V – Comunicar imediatamente à ABCBRW falhas, danos, extravio, perda, furto, roubo ou qualquer irregularidade que possa comprometer o funcionamento do equipamento;

VI – Não emprestar, ceder, transferir, sublocar ou permitir a utilização do equipamento por pessoas não autorizadas pela ABCBRW;

VII – Não realizar reparos, modificações ou intervenções técnicas sem autorização prévia da ABCBRW;

VIII – Disponibilizar o equipamento para conferência, manutenção ou verificação técnica, quando justificadamente solicitado pela ABCBRW;

IX – Devolver o equipamento nas condições e nos prazos estabelecidos neste contrato, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

5.2. A utilização do equipamento deverá ocorrer exclusivamente por profissionais habilitados e autorizados pela ABCBRW.

CLÁUSULA SEXTA – DA MANUTENÇÃO, DOS DANOS E DA NEGLIGÊNCIA

6.1. A responsabilidade por danos decorrentes de negligência, uso inadequado ou descumprimento comprovado das orientações técnicas será apurada pela ABCBRW mediante registros, relatórios técnicos e demais elementos de prova pertinentes.

6.2. O LOCATÁRIO não será automaticamente responsabilizado por defeitos de fabricação, desgaste natural, falhas técnicas não imputáveis à sua conduta ou danos decorrentes de situações pelas quais não seja legal ou contratualmente responsável.

6.3. Havendo comprovação de dano imputável ao LOCATÁRIO, a ABCBRW poderá exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivamente demonstrados, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

6.4. Eventuais infrações às normas do Programa Carne Wagyu Certificada serão apuradas conforme o Memorial Descritivo e o Anexo II, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO ANTECIPADA

7.1. O LOCATÁRIO poderá solicitar a rescisão antecipada e devolver o equipamento à ABCBRW a qualquer momento, antes do término da vigência contratada, mediante comunicação formal.

7.2. Não haverá aplicação de multa pela rescisão antecipada.

7.3. Os valores já pagos não serão restituídos proporcionalmente, salvo disposição contratual em contrário ou hipótese legal que determine a restituição.

7.4. A rescisão não afasta obrigações de pagamento já constituídas, responsabilidades por danos comprovados ou a obrigação de devolução do equipamento.

CLÁUSULA OITAVA – DA DEVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO

8.1. O equipamento deverá ser devolvido à ABCBRW até o término do prazo contratado, salvo renovação formalizada entre as partes.

8.2. A devolução poderá ocorrer por Correios, transportadora ou outro meio autorizado pela ABCBRW.

8.3. O LOCATÁRIO deverá registrar a devolução no formulário eletrônico disponibilizado pela ABCBRW, informando a data de postagem, o código de rastreamento e as condições declaradas do equipamento.

8.4. A ABCBRW realizará a conferência física e operacional após o recebimento, registrando eventuais irregularidades e comunicando-as ao LOCATÁRIO.

8.5. A simples postagem do equipamento não afasta eventual responsabilidade por danos comprovadamente imputáveis ao LOCATÁRIO, observadas as circunstâncias do transporte e as responsabilidades de cada parte.

CLÁUSULA NONA – DO ATRASO NA DEVOLUÇÃO

9.1. O atraso injustificado na devolução do equipamento, após o término do prazo contratual e sem renovação formalizada, sujeitará o LOCATÁRIO à multa contratual equivalente ao valor de uma locação mensal da Câmera MIJ, conforme a Tabela de Emolumentos vigente na data do vencimento do contrato.

9.2. A multa prevista nesta cláusula será aplicada uma única vez por ocorrência de atraso, independentemente do número de dias de retenção.

9.3. A aplicação da multa não substitui nem extingue a obrigação de devolução do equipamento.

9.4. Persistindo a não devolução, a ABCBRW encaminhará notificação formal ao LOCATÁRIO, concedendo prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, para restituição do equipamento.

9.5. O descumprimento do prazo estabelecido poderá resultar na adoção das medidas administrativas previstas no Memorial Descritivo, assegurados os procedimentos de defesa e recurso, bem como das medidas judiciais cabíveis para recuperação do equipamento e cobrança dos valores contratualmente devidos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUSPENSÃO DA AUTORIZAÇÃO DE USO

10.1. Persistindo a retenção indevida do equipamento após a notificação prevista na Cláusula Nona, a ABCBRW poderá suspender cautelarmente a autorização de utilização da Câmera MIJ vinculada a este contrato, mediante decisão fundamentada e comunicação formal ao LOCATÁRIO.

10.2. A medida cautelar não substitui eventual procedimento de apuração de infração, que deverá observar as disposições do Memorial Descritivo do Programa Carne Wagyu Certificada.

10.3. A suspensão ou o descredenciamento do LOCATÁRIO como Técnico do Programa Carne Wagyu Certificada poderá ensejar o encerramento da locação e a exigência de devolução do equipamento, observadas as disposições contratuais e os procedimentos aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. O presente contrato não estabelece vínculo empregatício entre a ABCBRW e o LOCATÁRIO, sem prejuízo da análise da natureza efetiva da relação entre as partes conforme a legislação aplicável.

11.2. O LOCATÁRIO declara ter conhecimento das disposições do Memorial Descritivo do Programa Carne Wagyu Certificada e compromete-se a observar suas normas técnicas e operacionais.

11.3. As comunicações relacionadas a este contrato poderão ser realizadas por e-mail, sistema eletrônico ou outros meios formais adotados pela ABCBRW, desde que permitam comprovar seu envio e recebimento quando necessário.

11.4. Os registros eletrônicos de contratação, entrega, recebimento, movimentação e devolução do equipamento integrarão a documentação contratual.

11.5. As partes reconhecem a validade da assinatura eletrônica deste instrumento, observados os requisitos legais aplicáveis à identificação dos signatários e à integridade do documento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o foro da Comarca de Americana/SP para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste contrato, ressalvadas as hipóteses de competência legal obrigatória ou de invalidade da eleição de foro.

E, por estarem de acordo, as partes firmam eletronicamente o presente instrumento.

Americana/SP, ____ de _____ de _____.

LOCADORA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DAS RAÇAS WAGYU – ABCBRW

Representante: _____

LOCATÁRIO

Assinatura: _____

ANEXO IX — MODELO DE CERTIFICADO DE ORIGEM E CERTIFICAÇÃO DE CARNE WAGYU DESTINADA AO PORCIONAMENTO OU À INDUSTRIALIZAÇÃO

CERTIFICAÇÃO

Por meio deste documento, a **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE BOVINOS DAS RAÇAS WAGYU — ABCBRW** certifica que os produtos identificados a seguir são provenientes de animais Wagyu puros ou cruzados, conforme a categoria indicada, submetidos aos procedimentos de certificação do **Protocolo Carne Wagyu Certificada**, em estabelecimentos devidamente credenciados pela Associação. A origem e a certificação dos produtos estão vinculadas à nota fiscal, aos lotes de produção e aos registros correspondentes no sistema da ABCBRW.

Descrição dos Produtos	Lote de Produção	Peso (kg)	Peças	Caixas

Nota Fiscal:
Data:
Fornecedor:

16/10/2026

Responsável Técnico por esse protocolo:

Rogério Satoru Uenishi
Médico Veterinário: Conselho/UF: CRMV-SP
Número de Inscrição: 5609

Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos das Raças Wagyu
Endereço: Avenida São Jerônimo, nº 4600, bloco BL-9C.02 sala administrativa 01, bairro Morada do Sol, Americana – São Paulo, CEP 13.470-900.
Telefone: 55 (11) 9 9778 3001/ 55 (11) 9 7323 8478
E-mail: abcwagyu@gmail.com / wagyu@wagyu.org.br

gov.br
Documento assinado digitalmente
ROGERIO SATORU UENISHI
Data: 05/11/2026 07:40:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rogério Satoru Uenishi – Responsável Técnico Protocolo Carne Wagyu Certificada
Médico Veterinário: Conselho/UF: CRMV-SP 5609

DANIEL STEINBRUCH:22802050842
Assinado de forma digital por DANIEL STEINBRUCH:22802050842
Dados: 2026.11.05 17:25:06 -03'00'

Daniel Steinbruch – Diretor Presidente ABCBRW