

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 9, DE 4 DE MAIO DE 2004

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e considerando os autos do Processo nº 21000.011423/2003-86, resolve:

Art. 1º Aprovar o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional, e a classificação dos bovinos abatidos nos estabelecimentos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO

SISTEMA BRASILEIRO DE CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS DE BOVINOS

1 - É instituído em todo o território nacional, o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, a ser implantado nos estabelecimentos de abate sob Serviço de Inspeção Federal, tendo como base as características indicativas de qualidade: sexo e maturidade do animal, peso e acabamento da carcaça, conforme abaixo discriminado.

1.1.- A implantação do sistema ora instituído obedecerá o seguinte cronograma:

1.1.1 - Após a regulamentação prevista no item 9 da presente Instrução Normativa até 31 de dezembro de 2004, a participação dos estabelecimentos no sistema poderá ocorrer em caráter voluntário.

Nota: Prazo prorrogado(a) pelo(a) [Instrução Normativa 37/2004/MAPA](#)

1.1.2 - A partir de 1º de janeiro de 2005, o sistema passa a ser obrigatório para todos os estabelecimentos de abate de bovinos sob regime de Inspeção Federal.

Nota: Prazo prorrogado(a) pelo(a) [Instrução Normativa 37/2004/MAPA](#)

2 - A aferição da qualidade dos animais e das respectivas carcaças será feita, durante o processo de abate, por profissional habilitado e credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, às expensas do setor privado, mediante a observação dos seguintes parâmetros:

2.1 - Sexo

Verificado pelo exame dos caracteres sexuais dos animais, estabelecendo-se as categorias:

- - Macho inteiro (M);

- - Macho castrado (C);
- - Novilha (F);
- - Vaca de descarte (FV).

2.2 - Maturidade

Verificada pelo exame dos dentes incisivos, estabelecendo-se as categorias:

- - Dente de leite (d) - animais com apenas a 1ª dentição, sem queda das pinças;
- - Dois dentes (2d) - animais com até 2 dentes definitivos, sem queda dos primeiros médios da primeira dentição;
- - Quatro dentes (4d) - animais com até 4 dentes definitivos, sem queda dos segundos médios da primeira dentição;
- - Seis dentes (6d) - animais com até 6 dentes definitivos, sem queda dos cantos da primeira dentição; ou
- - Oito dentes (8d) - animais com mais de 6 dentes definitivos.

2.3 - Peso da Carcaça

Verificado mediante pesagem da carcaça quente (em kg), entendendo-se como carcaça: o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça (separada entre os ossos occipital e atlas), patas (seccionadas à altura das articulações carpo-metacarpiana e tarso-metatarsiana), rabada, órgãos genitais externos, gordura perirrenal e inguinal, ferida de sangria, medula espinhal, diafragma e seus pilares.

2.4 - Acabamento da Carcaça

Verificado mediante observação da distribuição e quantidade de gordura de cobertura, em locais diferentes da carcaça (a altura das 6ª, 9ª e 12ª costelas partes dorsal e ventral do músculo grande dorsal e músculo serrátil dorsal caudal, na região lombar e no coxão), estabelecendo-se as categorias:

- - Magra (1) - gordura ausente;
- - Gordura escassa (2) - 1 a 3 mm de espessura;
- - Gordura mediana (3) - acima de 3 e até 6 mm de espessura;
- - Gordura uniforme (4) - acima de 6 e até 10 mm de espessura;
- - Gordura excessiva (5) - acima de 10 mm de espessura.

3 - As meias-carcaças, quartos, grandes peças e cortes, conforme definidos (as) na Padronização de Cortes de Carne Bovina (Portaria SIPA/MA nº 05/88), serão identificados (as) com os códigos correspondentes às categorias dos parâmetros sexo, maturidade e acabamento em que foram classificadas as carcaças dos (as) quais foram obtidos (as), mediante aposição de carimbos nas peças com ossos (meias-carcaças, quartos e grandes peças) e de etiquetas nas embalagens dos cortes desossados. As identificações serão mantidas até o consumo industrial ou exposição do produto para venda ao consumidor.

4 - É constituído no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) o Registro

Oficial de Classificadores- ROC/MAPA, no qual serão inscritos os profissionais credenciados para o exercício das atividades de classificação dos bovinos abatidos e das respectivas carcaças, conforme estabelecido no item 2 retro. O ROC/MAPA terá também a incumbência de implantar e gerir o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, bem como de publicar regularmente os resultados da sua aplicação.

4.1 - As atividades do ROC/MAPA serão coordenadas por um Comitê Gestor, composto de 6 membros, representando cada um com o seu suplente, os pecuaristas, os frigoríficos, o comércio varejista, o setor de pesquisa e ensino. Os membros do Comitê Gestor serão nomeados mediante ato do Ministro de Estado acolhendo indicações, respectivamente, da CNA, da CNI, da CNC, da EMBRAPA e Universidades. O 6º membro será o Diretor do DIPOA/SDA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que presidirá o Comitê Gestor.

4.2 - O ROC/MAPA será apoiado técnica e administrativamente pela estrutura do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ficando a coordenação e a execução a cargo do DIPOA/SDA.

5 - Somente poderão exercer as atividades de classificação estabelecidas no item 2 retro profissionais devidamente registrados como classificadores no ROC/MAPA, conforme instruções complementares do DIPOA/SDA.

5.1 - Para obtenção do registro de classificador, exigir-se-á que:

(a) o profissional seja diplomado em Medicina Veterinária ou Zootecnia e esteja devidamente registrado em seu conselho de classe;

(b) tenha sido habilitado em curso de capacitação específica, ministrado por instituição aprovada junto ao ROC/MAPA; (c) esteja formalmente comprometido com o cumprimento das normas do Sistema.

5.2 - Os cursos de capacitação de classificadores terão um conteúdo teórico-prático contemplando, além da regulamentação e operacionalização do sistema de classificação, as áreas de histologia, anatomia e fisiologia animal; produção animal; inspeção e tecnologia da carne; sanidade animal e noções básicas de gestão empresarial e requisitos técnicos do comércio internacional.

5.3 - Para reconhecer a habilitação, o ROC/MAPA poderá, a seu critério, submeter o profissional a uma banca examinadora composta por classificadores credenciados ou por profissionais de reconhecido saber na área.

5.4 - A aprovação de cursos de capacitação será feita mediante postulação da entidade interessada ao ROC/MAPA, detalhando carga horária, grade curricular, corpo docente, instalações e materiais para aulas práticas.

5.5 - Os classificadores poderão contar com auxiliares para o exercício das suas funções, desde que trabalhem sempre sob a supervisão e responsabilidade do classificador e estejam devidamente treinados e cadastrados no ROC/MAPA, obedecendo aos critérios a serem definidos de capacitação pelo ROC/MAPA.

5.6 - Os classificadores não poderão exercer suas funções em estabelecimentos dos quais não se observe o caráter de independência e compromisso profissional.

5.7 - O registro de classificador poderá ser suspenso pelo ROC/MAPA a qualquer tempo, ou exigir a renovação em caso de modificações substanciais da legislação pertinente.

5.8 - Os custos de classificação serão de responsabilidade da iniciativa privada.

6 - O estabelecimento interessado na classificação de seus produtos elaborados a base de carne bovina poderá fazê-lo, desde que obedecendo aos parâmetros de classificação estabelecidos no item 2 retro e com base em projeto específico aprovado pelo ROC/MAPA.

Nesses casos, a classificação também estará a cargo de classificador registrado no ROC/MAPA.

7 - O classificador emitirá um laudo por lote de animais submetidos à classificação, detalhando o resultado da avaliação da carcaça de cada animal, conforme modelo oficial. O laudo será emitido em quatro vias de igual teor, sendo a primeira destinada ao estabelecimento industrial, que encaminhará uma cópia ao distribuidor e mercado varejista, a segunda ao fornecedor dos animais e a terceira ao encarregado do SIF, sendo a quarta via mantida com o classificador.

8 - Mensalmente, o classificador encaminhará ao ROC/MAPA, até o dia 5 do mês seguinte, relatório resumindo os resultados das classificações realizadas no período, conforme modelo oficial.

9 - O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por meio do DIPOA/SDA regulamentará, no prazo de sessenta dias, o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, estabelecendo as normas operacionais e de auditoria para sua execução nos estabelecimentos industriais nacionais e de países terceiros.

10 - O DIPOA/SDA regulamentará, no prazo de sessenta dias, o processo de aprovação da rotulagem e identificação dos produtos com relação à referência das categorias dos parâmetros de qualidade a serem utilizados pelo Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos.

11. O Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos poderá também ser implantado em estabelecimentos de abate sob regime de inspeção Estadual ou Municipal, de acordo com o que estabelece a [Lei nº 7.889 de 23.11.89](#), mediante formalização de Convênio das respectivas Secretarias Estaduais ou Municipais com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para este objetivo.

12 - Será permitida a utilização como parâmetro de qualidade na classificação de bovinos os animais inseridos no Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina - SISBOV.

12.1 As meias carcaças, quartos, peças e cortes serão identificados (as) com o código . correspondente ao animal inserido no SISBOV, nos termos da legislação pertinente.

13 - Os casos omissos de arbitragem serão resolvidos pelo Comitê Gestor do ROC/MAPA.

D.O.U., 05/05/2004