

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 CARÇAÇAS 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.

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.

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.