



REGULAMENTO

RECONHECIMENTO CARNE PREMIUM GAÚCHA

1- Objetivo:

O presente regulamento estabelece as regras que deverão ser observadas para a obtenção do Reconhecimento CARNE PREMIUM GAÚCHA.

2 - Princípios da Carne Premium Gaúcha:

- Bem-estar animal;
- sustentabilidade ambiental;
- segurança do alimento;
- rastreabilidade e a transparência;
- eficiência do sistema produtivo por meio da tecnologia;
- respeito da cultura gaúcha; e
- predominância de raças taurinas de corte.

3 - Definições:

3.1 - Carne bovina *in natura* – para fins deste Regulamento, considera-se carne bovina *in natura* o produto assim definido pela legislação vigente.

3.2 - Programa Produtos Premium – Programa do Governo do Estado do Rio Grande do Sul instituído pelo Decreto nº 55.515, de 30 de setembro de 2020, que tem entre os seus objetivos específicos reconhecer os empreendimentos que buscam estratégias para agregar valor aos produtos; estimular e apoiar o empreendedorismo inovador e a competitividade nas empresas; estimular e apoiar ações inovadoras nas cadeias produtivas dos setores tradicionais; fomentar inovações em produtos, processos, gestão e *marketing* e promover os produtos de alto valor agregado do Estado.

3.3 - Unidade de Industrialização - Unidade produtora voltada à industrialização da carne bovina, destinada a uma ou mais etapas do processo de produção conforme a legislação vigente.

3.4 - Marca Distintiva – Sinal distintivo, composto de nome e imagem, que caracteriza e identifica o Reconhecimento Carne Premium Gaúcha.

3.5- Linhas de Produto - Variações do Reconhecimento Carne Premium Gaúcha, visando nichos de mercado, com requisitos adicionais próprios disponibilizados em Anexos específicos.

3.6- Carne Premium Gaúcha - Reconhecimento concedido pelo Programa Produtos Premium a produtos que atendem aos critérios do presente Regulamento e tem autorização de uso da Marca Distintiva.

3.7- Grupo Avaliador – grupo de avaliadores indicados pelo Grupo de Trabalho para atuar na avaliação dos critérios dos candidatos ao Reconhecimento da Carne Premium Gaúcha.

3.8- Grupo de Trabalho – grupo responsável pela criação e manutenção do Reconhecimento Carne Premium Gaúcha, indicado pelo Comitê Gestor do Programa Produtos Premium, mediante nomeação através de publicação de portaria da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia do RS.

3.9 - Unidade de produção – propriedade rural que exerça a criação e produção de bovinos de corte como atividade agrária.

3.10- Produto "Premium": produto reconhecido por critérios estabelecidos tecnicamente e publicados para cada setor priorizado em documentos específicos a serem emitidos pelo Programa.

4 - Da Marca Distintiva e das linhas de Produto:

4.1 - O Reconhecimento Carne Premium Gaúcha possui Marca Distintiva conforme descrita no Manual de Identidade Visual, elaborado pela SICT, que determina suas condições de uso aos produtos reconhecidos pelo presente Regulamento.

4.2 - O Grupo de Trabalho poderá criar, mediante deliberação própria e quando julgar necessário, variações deste Reconhecimento, denominadas “Linhas de Produtos”.

4.3 - Cada Linha de Produto será conhecida por nome complementar próprio a ser acrescido ao termo “Carne Premium Gaúcha” e terá seus requisitos descritos em Anexo próprio.

4.4 - Os produtos reconhecidos em cada Linha de Produto deverão atender ao Anexo que o define e ao texto-base do presente Reconhecimento.

4.5 - As linhas de produto poderão abranger outros produtos de carne bovina, além dos previstos neste Regulamento, desde que especificados em Anexo próprio.

5- Da obtenção do Reconhecimento:

5.1- O Reconhecimento Carne Premium Gaúcha será concedido apenas para **produtos** que atenderem a todos os itens expostos abaixo:

a) Serem produtos originários de carne bovina *in natura*.

b) Solicitarem adesão.

c) Forem avaliados e obtiverem parecer positivo do Grupo Avaliador.

d) Atenderem a todos os requisitos e critérios expostos no presente Regulamento e seus anexos que forem pertinentes à solicitação.

e) Atenderem as exigências legais de órgãos municipais, estaduais ou federais pertinentes para comercialização do produto, conforme tipo de registro possuído.

5.2- Mesmo atendidas todas as exigências do item 5.1, a Marca Distintiva referente ao Reconhecimento Carne Premium Gaúcha somente poderá ser utilizada nas embalagens ou divulgações do produto após publicação da autorização de uso pelo Grupo Avaliador.

5.3 - A autorização de uso da Marca Distintiva deverá respeitar as condições previstas no Manual de Identidade Visual e será restrita para os produtos, marcas, lotes e/ou pelo período de tempo determinado no parecer emitido pelo Grupo Avaliador.

5.4 – O Grupo de Trabalho se reserva o direito de reavaliar a concessão de autorizações de uso da Marca Distintiva pelo não atendimento das condições expostas neste Regulamento e seus Anexos, ou por situações não previstas que possam causar prejuízo à imagem do Reconhecimento.

5.5 - O Grupo de Trabalho se reserva o direito de retirar a autorização de uso de qualquer produto que, mesmo com autorização vigente da Marca Distintiva, deixe de atender os critérios expostos no presente Regulamento, cumprindo o devido processo legal.

5.6 - A qualquer momento, o Grupo Avaliador poderá solicitar informações adicionais.

6- Da solicitação de adesão:

6.1- Poderão solicitar a adesão ao Reconhecimento Carne Premium Gaúcha:

- a) Produtores associados a uma Cooperativa ou Associação de produtores.
- b) Cooperativas ou Associações de produtores legalmente constituídas.
- c) Indústrias legalmente constituídas no RS.
- d) Varejos de carnes legalmente constituídos.

6.2- No caso de produtores associados a uma Cooperativa ou Associação de produtores, o produtor deverá encaminhar sua solicitação de adesão para a Cooperativa ou Associação, que repassará ao Grupo Avaliador.

6.3- A solicitação de adesão será feita através do Anexo I - Solicitação de obtenção ou renovação do Reconhecimento Carne Premium Gaúcha.

7– Dos critérios:

7.1 - Para a obtenção do Reconhecimento, o produto será avaliado desde a sua origem até sua industrialização, podendo envolver a etapa de comercialização quando relacionado a cortes e carcaças não embaladas. O produto deverá comprovar o atendimento de todos os critérios

constantes no regulamento, devendo os diversos elos da cadeia trabalharem de forma consonante entre si para a obtenção e manutenção do reconhecimento.

7.2 - A comprovação dos critérios a serem atendidos pelos produtores deverá ser feita através dos Anexos II e III, a ser preenchido por cada produtor.

7.3 - O Anexo II e os procedimentos listados nos itens 9 e 10 para todos os envolvidos devem ser entregues conjuntamente com o Anexo I, no momento da solicitação do Reconhecimento, junto com qualquer documento adicional solicitado nos Anexos deste Regulamento. O Grupo Avaliador poderá, a qualquer momento, solicitar complementação de dados.

7.4 - Os Anexos I e II, juntamente com os procedimentos listados nos itens 9 e 10 deverão ser assinados pelos respectivos responsáveis legais e enviados em formato pdf para o endereço eletrônico carne-premium@sict.rs.gov.br.

8- Dos critérios do Produtor:

Os seguintes critérios deverão ser atendidos por todos os produtores relacionados no Anexo I como fornecedores de matéria-prima do produto solicitante ao reconhecimento, e deverão ser comprovados por meio do envio do Anexo II:

8.1 - Número do Licenciamento da propriedade conforme Resolução CONSEMA 372/2018.

8.2 - Número do registro no Cadastro Ambiental Rural (CAR) da propriedade.

8.3 - A outorga do uso de água, através do número do SIOUT (Sistema de Outorga de Água do Rio Grande do Sul), quando for o caso.

8.4 - Número do certificado de Conservação de Campos Nativos da propriedade, emitida pelo programa Campos do Sul, da SEMAI – Secretaria Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura.

8.4.1 - No caso de produtor que executar somente a etapa de terminação na criação de animais, não é necessária Certificação de Conservação de Campos Nativos desde que o animal comprove passagem por propriedade com a Certificação Campos do Sul.

8.4.2 - Os números dos certificados de Conservação de Campos Nativos das propriedades oriundas dos animais, no caso de produtor que adquirir animais de outras propriedades, devem ser informados através do Anexo III, que deve ser preenchido sempre que houver formação de novo lote de animais e encaminhado ao Grupo Avaliador.

8.5 - Declaração do proprietário, constante no Anexo II, caso a propriedade realize o manejo da altura do pasto dos poteiros e descrevendo brevemente a metodologia utilizada. A falta de execução do manejo da altura do pasto não é um requisito eliminatório à obtenção do reconhecimento.

8.6 - Os animais destinados à produção de matéria-prima do produto solicitante ao Reconhecimento deverão ter composição racial de raças taurinas de corte (*bos taurus taurus*), com ou sem cruzamento de raças zebuínas de corte, essas com no máximo 38% de sangue zebuíno.

8.6.1 - O controle da raça zebuína deve ser feito de forma visual nas propriedades pelo responsável técnico, e nas mangueiras dos estabelecimentos de abate, na presença de certificador indicado pela Cooperativa ou Associação de Produtores, ao qual o produtor está associado. Em caso de dúvida, deverá ser realizada a medida em milímetros da altura do cupim, que deverá ser inferior a 85 mm.

8.7 - Os animais deverão ser nascidos, criados e industrializados no Rio Grande do Sul.

8.7.1 - Para comprovação do critério da origem, todas as propriedades e estabelecimentos de abate envolvidos deverão fornecer as guias de GTA (Guia de Transporte Animal) para todas as movimentações de animais ocorridas até o abate.

8.7.2 - As GTAs deverão ser informadas ao Grupo Avaliador pelo envio do Anexo III, sempre que houver emissão de GTA.

8.8 - Ter rastreabilidade individual via módulo SDA, do Sistema de Defensoria Agropecuária do Rio Grande do Sul, ou sistema SISBOV e esta informação deverá ser acessível e disponibilizada ao Grupo de Avaliação.

8.8.1- Identificação coletiva: serão aceitas as Guias de Trânsito Animal (GTA) para as propriedades que não recebem animais de fora do Estado do Rio Grande do Sul em qualquer fase da criação, até o 24º mês a contar da publicação do presente Regulamento, no lugar da rastreabilidade individual.

8.9 - Os animais devem possuir identificação individual via brinco, com numeração própria, vinculada a uma planilha para registro de informações.

8.9.1 - Na planilha vinculada ao brinco, devem constar todas as movimentações do animal, com as respectivas GTAs, além de informações, por parte do produtor, sobre sexo, raça, peso, tipo de terminação, e por parte da unidade de industrialização, de peso da carcaça, dentição e grau de acabamento.

8.9.2 - Qualquer evento sanitário deverá ser informado na ficha de identificação do animal, associada ao número do seu brinco.

8.10 - Em até 24 meses após a obtenção do reconhecimento, o produtor e a unidade de industrialização deverão implementar sistema de *blockchain* para rastreabilidade individual do produto em todas as etapas de produção.

8.11 - Garantia de bem-estar e controle sanitário animal, comprovado através de certificação vigente da propriedade para o “Programa Boas Práticas Agropecuárias para Bovinos de Corte” (BPA), emitida pelo SENAR/RS.

8.11.1 - No caso de produtores que não possuam certificação do programa BPA, deverá ser entregue declaração de atendimento aos aspectos de bem-estar animal e de controle sanitário presentes no Anexo II, válida por 24 meses. Após este prazo, o produtor que não apresentar a referida certificação não poderá fornecer matéria-prima, sob pena de perda do Reconhecimento.

8.12 - Não será permitido o abate de animais no terço final da gestação. Caso isto ocorra, o produtor será notificado, através de uma advertência da Comissão Permanente. Em caso de reincidência, constatada mediante o devido processo legal, dentro de 01 (um) ano, o produtor não poderá fornecer matéria-prima pelo prazo de 30 dias.

8.13 - A forma de alimentação dos animais deverá ser predominantemente a pasto, em mais de 50% dos dias, quando somadas todas as etapas da vida do animal. A comprovação será feita através de declaração do produtor.

8.13.1- A alimentação dos animais deve permitir a manutenção do sabor, odor ou outros aspectos sensoriais naturais da carne do ponto de vista do consumidor. O Grupo Avaliador poderá solicitar exames sensoriais, relatórios ou comprovações de outra forma quando julgar necessário.

8.13.2 - O Grupo de Trabalho poderá emitir, a qualquer momento, medidas e os respectivos prazos para a restrição ao uso de insumos, matérias-primas e alimentos que poderão ser utilizados na alimentação animal, a fim de manter o sabor natural da carne.

8.14 - Declaração, constante no Anexo II, informando observar rigorosamente a listagem e condições de uso dos produtos medicamentosos registrados legalmente e o período de carência na administração em bovinos.

8.15 - Controle da cisticercose bovina, comprovado através de protocolo próprio desenvolvido pelo produtor, e entregue na solicitação do Reconhecimento.

8.16 - A propriedade deverá atender a legislação vigente que se refira a questões ambientais, de produção, sanitárias e de sanidade animal, de transporte, fiscais, de identidade e qualidade de produto, ou outras que venham a incidir sobre a propriedade. O Grupo Avaliador poderá solicitar documentação necessária para a comprovação do atendimento a tal legislação a qualquer momento, mesmo após a permissão de uso da Marca Distintiva.

8.17 - O Grupo Avaliador, a seu critério, a pedido do Grupo de Trabalho, ou motivado por denúncia fundamentada, poderá realizar auditorias nas propriedades utilizando auditores próprios ou previamente selecionados, visando verificar o atendimento dos critérios acima expostos, ou com objetivo de instruir os produtores quanto às melhores práticas do Reconhecimento.

9 – Dos critérios das Unidades de Industrialização:

Os seguintes critérios deverão ser atendidos por todas as unidades de industrialização (abatedouros, frigoríficos, indústrias de processamento ou outras) relacionadas no Anexo II como unidades de industrialização do produto solicitante do Reconhecimento, e deverão ser comprovados por meio do envio dos procedimentos e demais documentos listados neste Regulamento ou no Anexo II:

9.1 - Estar instalada e com CNPJ válido e ativo no Rio Grande do Sul, atender a legislação vigente relacionada a suas atividades e ao produto produzido.

9.2 - Receber apenas gado de corte para abate e carnes bovinas para processamento destinados a produtos reconhecidos, ou que solicitem adesão ao Reconhecimento. No caso de recebimento de matéria-prima que não possui o Reconhecimento, informar os procedimentos utilizados para garantir inequivocadamente a separação entre os produtos, evitando que matérias-primas que não possuam o Reconhecimento sejam embaladas ou comercializadas como Carne Premium Gaúcha.

9.2.1 - Os procedimentos para garantir a separação entre os produtos devem ser aprovados pelo Grupo Avaliador e poderão ser auditados para verificação de sua aplicação.

9.2.2 - A desossa das carcaças oriundas do Reconhecimento deverá ocorrer em ambiente e/ou momento separado das carcaças de animais não oriundos do Reconhecimento.

9.3 - Comercializar os produtos reconhecidos ou que solicitem adesão ao Reconhecimento na forma embalada, respeitando as regras de uso da Marca Distintiva no Manual de Identidade Visual e a legislação pertinente referente a embalagens e rotulagens.

9.3.1 - Será permitida a comercialização de cortes e carcaças não embaladas apenas para pontos de venda de carne que atenderem aos requisitos constantes no item 10.

9.4 - Garantir que a embalagem do produto possua QR *Code* ou outro método indicado pelo solicitante à adesão, que deverá ser aprovado pelo Grupo Avaliador e que garanta acesso ao consumidor e/ou comprador das informações constantes no item 11.

9.5 - Em até 24 meses após a obtenção do Reconhecimento, todas as etapas do abate até o término do processamento da matéria-prima deverão ser monitoradas por câmeras e sistema de *blockchain*.

9.5.1 - As imagens deverão ser armazenadas por no mínimo 1 ano e permanecerem disponíveis para o Grupo Avaliador e o Grupo de Trabalho.

9.6 - Os abates deverão ocorrer na presença de certificador indicado pela Cooperativa ou Associação de Produtores ao qual o produtor está associado.

9.7 - No caso de ocorrência de abate no terço final da gestação, a unidade de industrialização deverá repassar informação referente ao produtor e o produto imediatamente ao Grupo de Trabalho. A carcaça deste animal não receberá a Marca Distintiva do Reconhecimento.

9.8 - A unidade de industrialização deverá atender toda a legislação vigente. O Grupo Avaliador poderá solicitar documentação necessária para a comprovação do atendimento de tal legislação a qualquer momento, mesmo após a permissão de uso da Marca Distintiva.

9.9 - O Grupo Avaliador, a seu critério, a pedido do Grupo de Trabalho, ou motivado por denúncia fundamentada, poderá realizar auditorias nas unidades de industrialização utilizando auditores próprios ou previamente selecionados, visando verificar o atendimento dos critérios acima expostos, ou com objetivo de instruir a unidade de industrialização quanto às melhores práticas do Reconhecimento.

10- Dos Critérios do varejo de produto não embalado:

Os seguintes critérios devem ser atendidos por todo o varejo, listados no Anexo I como pontos de venda de produto não embalado solicitante do Reconhecimento, e devem ser comprovados por meio do envio dos procedimentos e demais documentos listados neste Regulamento ou no Anexo I:

10.1 - Garantir a identificação inequívoca de cada corte ou carcaça não embalada oriunda de produto reconhecido ou solicitante do Reconhecimento, englobando as etapas de transporte, armazenamento, exposição e venda, e fracionamento (corte ou pesagem). Tais procedimentos deverão garantir também, que não ocorra troca de corte ou carcaça por outro sem relação com o produto reconhecido.

10.1.1 - Os procedimentos deverão ser aprovados pelo Grupo Avaliador e poderão ser auditados para verificação de sua aplicação.

10.2 - Garantir que o consumidor visualize e tenha acesso à informação sobre a Marca Distintiva da Carne Premium Gaúcha, conforme exigências constantes no Manual de Identidade Visual.

10.3 - Garantir acesso ao consumidor a QR Code ou outro método indicado pelo solicitante à adesão, que deverá ser aprovado pelo Grupo Avaliador, fornecendo as informações constantes no item 11 referentes ao corte ou carcaça não embalada adquirida.

10.3.1 - Os procedimentos deverão ser aprovados pelo Grupo Avaliador e poderão ser auditados para verificação de sua aplicação.

10.4 - O ponto de venda de carcaças e cortes não embalados deverá atender a legislação vigente que venha a incidir sobre a sua atividade. O Grupo Avaliador poderá solicitar documentação necessária para a comprovação do atendimento de tal legislação a qualquer momento, mesmo após aprovação de uso da Marca Distintiva.

10.5 - O Grupo Avaliador, a seu critério, a pedido do Grupo de Trabalho, ou motivado por denúncia fundamentada, poderá realizar auditorias nos pontos de venda de cortes e carcaças não embaladas utilizando auditores próprios ou previamente selecionados, visando verificar o atendimento dos

critérios acima expostos, ou com objetivo de instruir o varejo quanto às melhores práticas do Reconhecimento.

11 – Das informações sobre o produto a serem disponibilizadas ao consumidor:

11.1 - As seguintes informações devem estar acessíveis ao comprador no produto, via *QR Code* ou outro método indicado pelo solicitante à adesão, que deverá ser aprovado pelo Grupo Avaliador:

- a) sexo, idade, dentição e raça do animal.
- b) pH, maturidade, classificação de conformação da carcaça e grau de acabamento de gordura.
- c) sistema de terminação do animal.

11.2 - Deverão constar no rótulo as informações de rotulagem obrigatórias exigidas pela legislação municipal, estadual e federal vigente para o produto.

11.2.1 - Produtos comercializados em cortes ou carcaças não embalados deverão respeitar a legislação vigente no âmbito municipal, estadual e federal, para o produto no que se refere a sua identificação para o consumidor.

11.3 - A Marca Distintiva do Reconhecimento deverá estar presente na embalagem, nas condições de uso do Manual de Identidade Visual.

11.4 - No ato da solicitação de adesão ou renovação do Reconhecimento, os modelos de rótulos, *QR Code* ou outro método indicado pelo solicitante à adesão ou renovação deverão ser encaminhados ao Grupo Avaliador para aprovação.

11.5 - O produto deverá apresentar certificação do PAS (Programa Alimentos Seguros), em até 24 meses após a solicitação do Reconhecimento, abrangendo todas as etapas (produtor, industrialização e varejo).

12- Dos aspectos gerais:

12.1 - Este Regulamento entra em vigor a partir de sua publicação.

12.2- Situações não previstas neste Regulamento serão tratadas pelo Grupo de Trabalho.

12.3- O Reconhecimento, após concedido a um produto, tem validade de até 24 meses, podendo ser renovado por igual período mediante solicitação. Não há limite para o número de renovações sequenciais a serem efetuadas.

12.4 - No caso de alteração das condições do produto já reconhecido que possam refletir no não atendimento a quaisquer dos critérios expostos neste Regulamento, o solicitante do Reconhecimento se responsabilizará por contatar o Grupo Avaliador através do endereço eletrônico



carne-premium@sict.rs.gov.br relatando a situação, sob risco de sanções, tais como suspensão temporária ou perda do Reconhecimento.

ANEXOS

Anexo I - Solicitação de obtenção ou renovação do Reconhecimento Carne Premium Gaúcha

Anexo II - Informações referentes aos critérios do produtor

Anexo III - Informações da aquisição de animais e GTAs