

Agropecuária Água Viva Ltda.



REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA PECUÁRIA SUSTENTÁVEL

Linha/Produtos: Soubeef® - CARNE SUSTENTÁVEL

Ref.: Art. 446 c.c. 446-A, §§ 1º e 2º do Decreto 9.013 de
29 de março de 2.017 (RIISPOA).

Versão 01 - 01de abril de 2023.

- 1. DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 2. CARACTERIZAÇÃO DA FAZENDA ÁGUA VIVA**
- 3. SISTEMA DE PRODUÇÃO DA FAZENDA ÁGUA VIVA**
 - 3.1. OS ANIMAIS**
 - 3.2. ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS**
 - 3.3. FORNECIMENTO DE ÁGUA AOS ANIMAIS**
 - 3.4. MANEJO DA PASTAGEM**
 - 3.5. MANEJO SANITÁRIO DOS ANIMAIS**
 - 3.6. RASTREABILIDADE DOS ANIMAIS**
 - 3.7. BEM-ESTAR DOS ANIMAIS**
- 4. CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE**
- 5. ASPECTOS SOCIAIS E COMUNITÁRIOS**
- 6. OUTRAS INICIATIVAS SUSTENTÁVEIS**
 - 6.1. RECUPERAÇÃO DE PASTAGENS E SEUS BENEFÍCIOS AMBIENTAIS**
 - 6.2. PARTICIPAÇÃO NO PROJETO CARBONO ARAGUAIA**
 - 6.3. ACORDO COM A EMBRAPA NO PROGRAMA CARNE DE BAIXO CARBONO**
 - 6.4. RECUPERAÇÃO DE ÁREAS DEGRADAS E CORREDORES ECOLÓGICOS**
 - 6.5. USO DO SISTEMA INTEGRADO PECUÁRIA-FLORESTA**
- 7. DAS CERTIFICAÇÕES E ACREDITAÇÕES JÁ CONSQUISTADAS**
 - 7.1. CERTIFICAÇÃO IOP – INSTITUTO ONÇA PINTADA**
 - 7.2. RAINFOREST ALLIANCE**
 - 7.3. FLAGSHIP FARM**
- 8. POLÍTICA DE BEM-ESTAR ANIMAL – “Criado Livre”**
- 9. BOAS PRÁTICAS E RASTREABILIDADE DOS CORTES CÁRNEOS**
- 10. O RÓTULO DA SOUBEEF**
- 11. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. A Agropecuária Água Viva Ltda., com a edição do presente regulamento técnico, busca dar transparência aos métodos produtivos empregados durante o manejo dos animais, pastagens e recursos naturais da Fazenda Água Viva, bem como a descrever tudo aquilo que é exigido do estabelecimento de abate dos bovinos, sustentando tecnicamente, as informações de identidade e qualidade nos produtos da linha SouBeef®.

2. CARACTERIZAÇÃO DA FAZENDA ÁGUA VIVA

2.1. A Fazenda Água Viva, local de produção dos animais abatidos para obtenção dos cortes da marca SouBeef®, está localizada no Vale do Araguaia mato-grossense e desenvolve atividades voltadas a pecuária sustentável de referência mundial, bem como a preservação da vida selvagem, o desenvolvimento do turismo ecológico, além da cultura, sociedade e culinária local.

2.2. O desenvolvimento de uma pecuária sustentável, integrada ao ecossistema local, demonstra-se altamente relevante em razão das características do Vale do Araguaia. O clima do Vale do Araguaia é marcado pelo grande volume de chuva durante o verão, entre os meses de novembro a abril e severa seca no inverno, entre os meses de maio a outubro. A temperatura média do mês mais frio é 18°C, ressalvados períodos de invasão de massa polar continental, onde as mínimas absolutas podem atingir 10°C. Sobre a biodiversidade, ocorrem fisionomias savânicas abertas entremeadas por savanas florestadas, geralmente associadas a relevos de topos tabulares. As florestas associadas às drenagens e a grotões estão presentes nas vertentes de água, assim como campos em afloramentos rochosos.

2.3. O Vale do Araguaia é uma bacia hidrográfica formada por importantes mananciais dentre os quais se destacam o rio Araguaia, o rio Tocantins e o rio das Mortes, que corta a Fazenda Água Viva. No percurso do Rio das Mortes existe uma ampla rede de pequenos córregos que, em sua maioria, são protegidos por densas “matas de galeria” que acompanham e formam corredores fechados (galerias) sobre os cursos de água.

2.4. A Fazenda Água Viva é realmente viva, presente e surpreendente através da diversidade de formas existentes em seu território. Além de 17 quilômetros às margens do Rio das Mortes

e 152 hectares de lagos, ainda conta com nascentes perenes e preservadas, a principal delas chamada de “Fervedouro”.

2.5. A Água Viva também se destaca por ser uma das primeiras fazendas a fazer parte da articulação da Liga do Araguaia®, movimento voltado ao desenvolvimento rural sustentável da região do Médio Vale Araguaia mato-grossense. Através da inserção da sustentabilidade dentro das estratégias de negócios da agropecuária, podemos promover a intensificação sustentável de áreas degradadas dentro das propriedades, aumentando a oferta de alimentos para um mundo em crise de segurança alimentar. Ao seguir o Código Florestal, garantimos conservação da biodiversidade, que juntamente com a melhora do balanço de Carbono dos alimentos ali produzidos, mitiga a crise climática global.

2.6. Adotando práticas vanguardistas de produção sustentável, pretendemos provar a tese de que em clima tropical é possível produzir mais alimentos e colaborar para reduzir os impactos nas mudanças climáticas. Para capturar todo o valor desse produto raro e certificado, desenvolveu sua própria marca de carne gourmet sustentável chamada SouBeef®, que será melhor abordado ao longo deste regulamento técnico.

3. DESCRITIVO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO DA FAZENDA ÁGUA VIVA

3.1. PADRÃO RACIAL DOS ANIMAIS

3.1.1. Para os produtos da linha Soubeef – Carne Sustentável serão utilizados animais resultantes do cruzamento entre as raças Nelore e Angus e animais meio sangue do cruzamento com a raça Wagyu Akaushi.

3.1.2. Os animais da raça Nelore, com pelagem branca, totalmente adaptados ao clima tropical brasileiro, apresentam resistência natural a parasitas devido às características de seus pelos, que impedem ou dificultam a penetração de pequenos insetos na superfície da pele ou que aí tentam se fixar. A pele escura, fina e resistente, produz secreção oleosa repelente, que se intensifica quando os animais estão expostos ao calor. Nelore é muito resistente ao calor devido à sua superfície corporal ser maior em relação ao corpo e por possuir maior número de glândulas sudoríparas. As características de seus pelos também facilitam o processo de troca com o ambiente. Além disso, o trato digestivo é 10% menor em relação aos bovinos europeus e com isso seu metabolismo é mais baixo e gera menor quantidade de calor. (Fonte: <http://nelore.org.br/Raca/caracterizacao>).

3.1.3. A raça Angus traz consigo inúmeras vantagens como alta precocidade, longevidade, docilidade e um excelente ganho de peso, em diferentes condições de clima e relevo. A genética Angus confere características diferenciadas à carne que lhe garantem excelente grau de marmoreio, maciez e suculência diferenciadas. (<https://angus.org.br/angus/vantagens-da-raca/>).

3.1.4. A raça Wagyu Akaushi, é originária do Japão, conhecida mundialmente pela qualidade da sua carne, com alto grau de marmoreio, oferecendo aos cortes alto nível de maciez, sabor e suculência e por isso são direcionados à produção da carne considerada *Premium*. Utilizada há mais de cem anos pelos criadores japoneses, a genética do Akaushi é protegida pelo governo do Japão, que a considera um dos tesouros nacionais do país.

3.1.5. Através do cruzamento das raças Nelore (adaptada ao nosso clima) e Angus (maior precocidade e maciez da carne) e da criação livre a pasto, conseguimos trazer um blend de sabores único. Doutro lado, o cruzamento com Wagyu Akaushi, segundo estudos, produz um animal de alto valor agregado e responsável pela obtenção de carne Super Premium. Essas estratégias nos permitem atingir um padrão de qualidade que atende às expectativas dos maiores apreciadores de carne do mundo.

3.2. ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS

3.2.1. Todos os animais passaram as etapas da vida criados livres e sua principal alimentação é a pastagem.

3.2.2. Os bovinos recebem suplementação estratégica de acordo com as necessidades nutricionais de seus estágios de vida e época do ano, onde é seguido um plano nutricional para produzir uma carne de alta qualidade.

3.2.3. Todo o alimento ofertado aos animais que vier de fora da fazenda possuirá um controle de origem.

3.2.4. Nenhum alimento que possa alterar o sabor da carne poderá ser fornecido aos animais.

3.3. FORNECIMENTO DE ÁGUA AOS ANIMAIS

3.3.1. A água está continuamente disponível para os animais em quantidades suficientes para sua excelente dessedentação.

3.3.2. A Fazenda Água Viva possui bebedouros instalados para garantir que o gado tenha fácil acesso a água de qualidade, sendo um elemento crítico para uma gestão efetiva e uma rotação de pasto de sucesso.

3.3.3. Poços artesianos foram perfurados pela fazenda, permitindo que a água seja bombeada para o gado. A disposição de bebedouros significa que o gado não precisa acessar fontes de água natural, evitando qualquer contaminação posterior de canais, danos às margens ou à vegetação do seu entorno.

3.4. MANEJO DA PASTAGEM

3.4.1. A política de manejo de pastagem da fazenda visa garantir aos animais acesso a forragem de qualidade ao longo do ano inteiro. Duas práticas de manejo são adotadas para alcançar este objetivo. São eles “o uso do pastejo rotacionado” e “a Integração Lavoura Pecuária”.

3.4.2. O pastejo rotacionado consiste na divisão da área de pastagem em piquetes, que são submetidos a períodos alternados de pastejo e descanso. A utilização deste sistema pode trazer muitos benefícios como melhor aproveitamento da pastagem (forragem) produzida e respeito a fisiologia do capim. Consequentemente, é alcançada maior longevidade desse pasto.

3.4.3. O uso da Integração Lavoura-Pecuária, como o próprio nome diz, visa o cultivo integrado agrícola e pecuário através do consórcio ou rotação de sistemas de produção, beneficiando o resultado dessas atividades em clima tropical. Esse sistema otimiza o uso da terra, eleva os patamares de produção e melhora o balanço da pegada de carbono.

3.5. MANEJO SANITÁRIO DOS ANIMAIS


3.5.1. A Fazenda Água Viva utiliza um plano de controle sanitário do gado bovino endossado por um técnico treinado em criação de animais ou ciência veterinária, incluindo vacinas e monitoramento, controle e tratamento de doenças.

3.5.2. Este manejo visa garantir a saúde do gado e minimizar qualquer possível risco humano e ambiental através de boas práticas de controle sanitário.

3.5.3. Este plano está focado em promover a saúde, em vez de somente tratar a doença. Portanto, a prevenção de doenças é uma prioridade no plano de saúde do rebanho, com ênfase em doenças ou infestações com alta incidência ou risco na região ou para o tipo de manejo.

3.5.4. O programa de vacinação está em conformidade com a legislação aplicável.

3.5.5. Profissionais competentes treinados em ciência veterinária monitoram a saúde animal e acompanham o plano de saúde animal.

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 7 de 19
---	--	---

3.6. RASTREABILIDADE DOS ANIMAIS

3.6.1. Todos os animais são identificados individualmente com uso de brinco, botton ou TAG auricular. Esta identificação acompanha o animal até o momento do abate.

3.6.2. O controle dos animais é feito através de um software específico (Multibovinos), onde fica armazenado o histórico do animal.

3.6.3. Quando são adquiridos animais de fora da Fazenda Água Viva, é realizado um diagnóstico socioambiental da fazenda de origem do gado através da plataforma. Estes permanecem dentro do sistema de produção preconizado pela fazenda por período mínimo de 120 dias antes de serem destinados ao abate e absorvidos pela marca.

3.7. BEM-ESTAR DOS ANIMAIS

3.7.1. A infraestrutura para manejo assegura o bem-estar e o conforto do gado, minimizando os riscos para sua saúde e segurança do gado e do ser humano.

3.7.2. O sombreamento proporcionado por árvores nativas que ocupam parte das pastagens da fazenda Água Viva garantem temperaturas mais amenas e bem estar térmico para o rebanho.

3.7.3. Todos os currais de manejo dos animais são projetados para evitar o stress do manejo.

3.7.4. Deve-se assegurar a saúde e o bem-estar do gado e dos animais que servem aos trabalhos da fazenda. Os animais não são atingidos ou molestados para induzir ou acelerar o movimento.

3.7.5. Os profissionais recebem treinamentos periódicos de como melhorar o bem-estar animal durante qualquer tipo de manejo.

3.7.6. As atividades de tratamento de animais são realizadas por pessoal treinado e reduzem medo, estresse e dor.


3.7.7. As estruturas de carga e descarga de animais garantem a segurança dos animais.

3.7.8. Os animais são criados durante toda sua vida soltos proporcionando melhor bem-estar.

4. CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

4.1. A Fazenda Água Viva conserva todos os ecossistemas naturais, mantendo bosques ou outros ecossistemas naturais, em adicionalidade a legislação vigente do “Código Florestal Brasileiro”.

4.2. As atividades de produção desenvolvidas pela fazenda não degradam nenhuma área protegida dentro de sua área. Todas as práticas no âmbito dos sistemas de produção cumprem

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 8 de 19
---	--	---

com as leis aplicáveis e planos de manejo para áreas protegidas e zonas-tampão aplicáveis, conforme estipulado pela respectiva autoridade local para a conservação.

4.3. A fauna é protegida através da proibição da caça de animais silvestres e monitoramento para não contaminação de seus habitats.

4.4. As árvores nativas existentes na pastagem são preservadas a fim de proporcionar sombra para os bovinos, conservar os habitats nativos aos animais da fauna local, contribuir para polinização e, junto com a reserva legal preservada, ajudar no estoque de carbono e reciclagem das águas.

5. ASPECTOS SOCIAIS E COMUNITÁRIOS

5.1. A Fazenda Água Viva, em todas as atividades desenvolvidas, observa rigorosamente a legislação trabalhista, em especial a Lei 5.889 de 8 de junho de 1973, Decreto Nº 73.626, De 12 De Fevereiro De 1974, Decreto nº 5.452, de 1º de maio de 1943 e Constituição Federal, naquilo que é aplicável, sendo garantido aos trabalhadores todos os direitos previstos.

5.2. Além dos direitos trabalhista previstos, a Fazenda Água Viva ainda presa pela saúde e segurança dos seus trabalhadores, observando as regras disposta na NR 31 – Norma Regulamentadora 31 do Ministério do Trabalho. Neste contexto, a propriedade cuida em prover medidas visando a prevenção de acidentes de trabalho, medidas de proteção pessoal, uso de equipamentos de proteção pessoal (EPIs), procedimentos para descarte adequado de defensivos agrícolas, instrução adequada para uso de máquinas, equipamentos e implementos agrícolas, entre outras iniciativas.

5.3. A Fazenda Água Viva realiza com regularidade melhorias em sua infraestrutura buscando garantir melhor moradia a seus colaboradores e familiares.

6. OUTRAS INICIATIVAS SUSTENTÁVEIS JUNTO À PRODUÇÃO PRIMÁRIA

6.1. RECUPERAÇÃO DE PASTAGENS E SEUS BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

6.1.1. No ano de 2.011 a Fazenda Água Viva apresentava pastagens degradadas, com baixa lotação de animais e conseqüentemente um baixo resultado produtivo.

6.1.2. Desde então, está sendo realizado trabalho de intensificação de pastagem para aumento da produção da fazenda, sem necessidade de aumento de área. Buscou-se com isso um melhor aproveitamento da área produtiva e o aumento do resultado da fazenda, sem qualquer interferência junto ao bioma local, preservado nas Reservas Legais, Áreas de Preservação Permanente e corredores ecológicos. Desde o ano de 2011 com este trabalho, o pasto degradado diminuiu gradativamente, conforme gráfico abaixo:

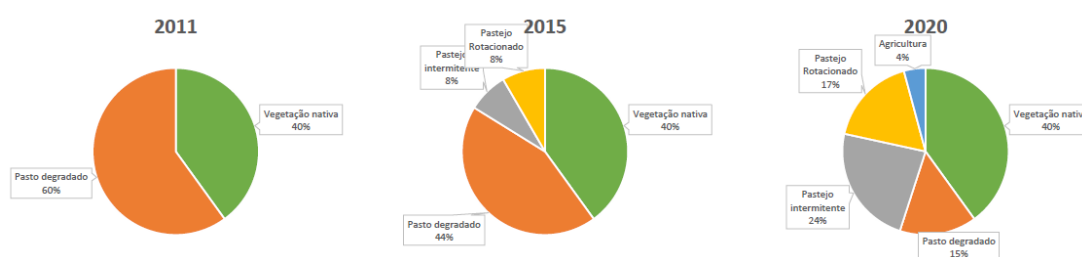


Figura 1: histórico de intensificação das pastagens de 2011 a 2020.

6.1.2.1. Com o processo de intensificação das pastagens, vários foram os benefícios, dentre eles o aumento da lotação dos animais e melhor aproveitamento da pastagem. Como apresentado no gráfico abaixo, o número de animais por hectares e a comercialização de arrobas de carcaça de carne aumentaram substancialmente de 2011 a 2020.

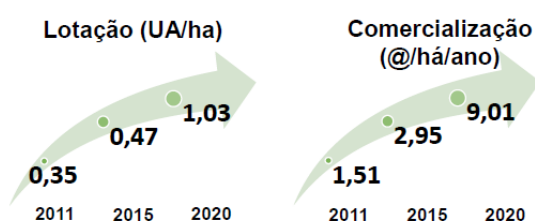


Figura 2: histórico de lotação e comercialização de 2011 a 2020.

6.1.2.2. Com as iniciativas acima e os respectivos resultados, verificamos acentuada diminuição da idade de abate dos animais e com isso uma redução acentuada também dos níveis de emissão do metano (CH₄) por @ de carne produzida (valores apurados com base na metodologia da Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Gado de Corte), conforme verificamos no gráfico abaixo.

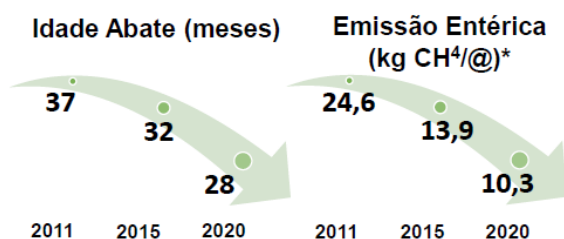


Figura 3: histórico da redução de idade de abate e emissão entérica de 2011 a 2020.

6.1.2.3. Proteínas e subprodutos de origem animal representam importante parcela dos alimentos consumidos mundialmente, sendo a agropecuária um dos principais pilares para produção de alimentos e responsável por níveis de emissão de gases de efeito estufa. Em razão disso, entendemos que os resultados acima representam enorme avanço dentro de uma política de produção sustentável, em atenção às demandas relacionadas à preservação do meio ambiente. Em razão da adoção da ILPF (integração lavoura pecuária floresta), fixação de carbono no solo pelo melhor manejo do solo, redução da idade de abate e outras ações, que abaixo são descritas, trata-se de sistema produtivo que busca a melhorar o balanço de carbono da propriedade, reduzindo a emissão de gases de efeito estufa por kg de carne produzida e é por isso que consideramos que nossa produção e nossos produtos SouBeef® são “Carbono Amigável”.

6.2. PARTICIPAÇÃO NO PROJETO CARBONO ARAGUAIA.

6.2.1. Além das suas próprias atividades de produção, em 2015 a Fazenda Água Viva ingressou no Projeto Carbono Araguaia. Abrigado dentro da LIGA DO ARAGUAIA, o projeto Carbono Araguaia permitiu o monitoramento da redução de emissões de GHG resultantes da adoção de práticas de intensificação por um conjunto representativo de 24 (vinte e quatro) fazendas de pecuária da região representando uma área de pastagens de 89.000 hectares. A Fazenda Água Viva foi uma das principais parceiras do projeto, se oferecendo para instalação de ensaio para análise e monitoramento das emissões de GHG em gleba de pastagens da fazenda.

6.3. ACORDO COM A EMBRAPA NO PROGRAMA CARNE DE BAIXO CARBONO

6.3.1. A Fazenda Água Viva celebrou parceira junto a Embrapa – Gado de Corte, para participação em projeto da empresa pública denominado “Carne Baixo Carbono”. O contrato previa uma série de iniciativas, com realização de palestras, workshops e estudos, além da

realização de visitas e análises técnicas para avaliação do desempenho da propriedade rural e de seus níveis de manutenção de estoque de carbono no solo e mitigação da emissão.

6.3.2. Quando analisado sob o aspecto do potencial de mitigação da emissão de metano, haja vista os níveis de estoque de carbono dos sistemas acima indicados, novamente verificamos melhor desempenho dos sistemas manejados pela propriedade, quais sejam, o de Pastagem Recuperada (PR) e Pastagem Bem Manejada (PM) em relação aos resultados da Vegetação Nativa. Conforme estudo *“os sistemas PR e PM foram capazes de acumular 1,8 e 5,8 Mg CO_{2eq}/ha em relação à VN, respectivamente, com taxas anuais de 0,9 e de 1,16 Mg CO_{2eq}/ha na camada de 0 a 40” do solo amostrado.* Novamente, verifica-se que as iniciativas da Fazenda Água Viva se revelam significativas quando da análise da emissão de gases de efeito estufa. Como resultado, de modo geral, verifica-se uma redução via solo estimada em 1.300-2.600 tc/ano. São iniciativas que contribuem para a consolidação de um modelo de produção sustentável empregado pela propriedade.

6.4. RECUPERAÇÃO DE ÁREAS DEGRADAS E CORREDORES ECOLÓGICOS

6.4.1. Uma das atividades da Fazenda Água Viva é estabelecer uma nova paisagem com a recuperação de áreas que se encontravam degradadas em suas Reservas Legais, bem como a proteção integral das Áreas de Proteção Permanente. Neste sentido, a Fazenda Água Viva participou do programa “Adequação Ambiental e Intensificação Sustentável da Pecuária do Araguaia” do Projeto Campos do Araguaia e em parceria com a TNC (The Nature Conservance). O projeto contemplava exatamente a recomposição destas áreas e capacitações dos colaboradores da fazenda, assim como um apoio contínuo no diagnóstico ambiental, orientação técnica para restauração de áreas e conseguinte orientação para o monitoramento das áreas plantadas. Hoje a fazenda mantém mais de 40% da sua área preservada com matas nativas, o que fica acima do exigido pela legislação.

6.4.2. Ademais foram recuperados e estão sendo rigorosamente preservados aproximadamente 22,5 quilômetros de corredores ecológicos. Como é de conhecimento, os chamados corredores ecológicos são áreas preservadas que ligam fragmentos florestais ou unidades conservadas, segregadas em razão da intervenção humana, permitindo o deslocamento de animais, dispersão de sementes e aumento da cobertura vegetal entre outros benefícios. A Fazenda Água Viva preserva os corredores ecológicos estabelecidos em sua propriedade e contribuindo para perpetuação das espécies locais da fauna e flora.

6.5. USO DO SISTEMA INTEGRADO PECUÁRIA-FLORESTA


6.5.1. A Fazenda Água Viva vem desenvolvendo ao longo dos últimos anos um projeto silvipastorial de integração de pastagem com plantio de árvores de Baru. O projeto visa não só a integração entre os sistemas de produção, como também o sequestro de carbono da atmosfera e a melhoria do bem estar animal através do aumento de sombra para os animais e a fixação de carbono.

6.5.2. Neste sentido, no ano de 2.021 foram plantadas aproximadamente 1.000 mudas da espécie baru ou cumbaru (nome científico: *Dipteryx alata*). O baru é árvore nativa do cerrado brasileiro, imponente, com copa densa, que pode alcançar mais de 20 metros de altura e seu tronco chega a 70 cm de diâmetro. A espécie é encontrada nas matas, cerrados e cerradões do Brasil Central e sua amêndoa possui cerca de 26% de teor de proteínas, podendo ser consumida in natura, mas também pode ser torrada. Como resultado, há disponibilidade de arbórea cuja madeira apresenta alta densidade, sua castanha apresenta alto valor nutritivo como acima mencionado, oferta de bem-estar aos animais além da fixação de carbono.

7. DAS CERTIFICAÇÕES E ACREDITAÇÕES JÁ CONSQUISTADAS

7.1. CERTIFICAÇÃO IOP – INSTITUTO ONÇA PINTADA

7.1.1. A iniciativa do Instituto Onça-Pintada – IOP em certificar empreendimentos rurais que promovam a conservação da onça-pintada é pioneira no país e no mundo. O Certificado Onça-Pintada é direcionado a produtores rurais, empreendimentos ou prestadores de serviço que estejam estabelecidos em áreas de ocorrência da onça-pintada, cujas práticas sustentáveis contribuam para a sua conservação. A certificação é um processo voluntário, passível de ser adotado por aqueles que se preocupam em contribuir para uma mais efetiva e bem-sucedida conservação da espécie, e do meio ambiente em geral. Como parte dos critérios que são avaliados no âmbito da certificação do IOP – Instituto Onça Pintada, está ainda a análise da preservação da biodiversidade da fauna silvestre local, não se restringindo à conservação da onça pintada. Neste sentido, várias são as iniciativas, dentre elas a proibição de caça, bem como proteção dos recursos hídricos, e assegurando a movimentação das espécies da fauna nativa. Como resultado, A Fazenda Água Viva recebeu a certificação IOP, restando comprovado que as iniciativas desenvolvidas pela Fazenda Água Viva contribuem para a preservação e o desenvolvimento de toda a fauna local.

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 13 de 19
---	--	--

7.1.2. A Fazenda Água Viva recebeu a certificação atribuída pelo IOP – Instituto Onça Pintada na data de 30 de novembro do ano de 2.018, pelo reconhecimento de suas iniciativas sustentáveis que contribuem para a preservação desta e outra espécies.

7.2. RAINFOREST ALLIANCE

7.2.1. Para obter esta certificação, as fazendas devem cumprir os requisitos do Padrão de Agricultura Sustentável da Rainforest Alliance. A norma abrange os três pilares da sustentabilidade: social, econômico e ambiental. As fazendas certificadas são auditadas regularmente para garantir que os pecuaristas cumpram os requisitos completos da norma, que exigem a melhoria contínua da pecuária sustentável.

7.2.2. A norma é baseada nos princípios importantes da agropecuária sustentável:

- I. Conservação da biodiversidade, respeitando o marco regulatório do Código Florestal;
- II. Melhoria dos meios de subsistência e bem-estar humano;
- III. Conservação de fontes naturais;
- IV. Sistemas eficazes de planejamento e gerenciamento de fazendas.

7.2.3. A Fazenda Água Viva recebeu a certificação de conformidade com os requisitos da agricultura sustentável da Rainforest Alliance na data de 18 de fevereiro de 2.019 e permaneceu certificada até o início de 2023, quando a certificação deixou de trabalhar com fazendas de pecuária.

7.3. FLAGSHIP FARMERS

7.3.1. O Programa Flagship Farmers [produtores pioneiros] do McDonald's proporciona uma plataforma para que proprietários rurais, produtores agrícolas e pecuaristas, reconhecidos na cadeia de suprimentos do McDonald's, compartilhem com produtores rurais do mundo todo seu conhecimento e suas experiências em áreas importantes da sustentabilidade na agricultura. Colaborando com outros proprietários rurais em práticas mais sustentáveis, os produtores individuais podem ajudar a promover mudanças positivas no setor agrícola global e, ao mesmo tempo, proteger a viabilidade de suas propriedades rurais.

7.3.2. Em 2019 a Fazenda Água Viva foi a primeira e única fazenda da América do Sul a receber esta acreditação do McDonald's.

8. PRESENÇA DE POLÍTICA DE BEM-ESTAR – “Criado Livre”

8.1. A Fazenda Água Viva, como resultado de todas as iniciativas acima descritas, oferece animais para abate produzidos em circunstâncias específicas, observados vários aspectos relacionados a bem-estar dos animais na propriedade. Neste contexto, como justificativa técnica para a aposição no rótulo da expressão “Criado Livre”, a Fazenda Água Viva, durante o manejo dos animais, propicia condições estruturais e técnicas que resguardem as conhecidas “5 liberdades” relacionadas a princípios de bem-estar animal, quais sejam: (i) ausência de fome e sede; (ii) ausência de desconforto, através de medidas de ambiência, sombreamento e outras; (iii) ausência de dor, trauma, ou doença através de prevenção, diagnóstico e tratamento; (iv) condição de expressar seu comportamento natural, promovendo espaço e infraestrutura; (v) ausência de medo e estresse.

8.2. Assim dentre os pontos mencionados, destaca-se a condição de expressar o comportamento natural do animal, visto que os animais passam toda sua vida a pasto e nunca confinado. Por isso, informamos que nosso rebanho é “Criado livre” em nossa rotulagem.

9. BOAS PRÁTICAS E RASTREABILIDADE DOS CORTES CÁRNEOS


9.1. Somente são admitidos o processamento dos animais em frigoríficos com serviço de inspeção estadual ou federal.

9.2. Dos acordos celebrados junto aos frigoríficos constarão dispositivos específicos no sentido da obrigatoriedade de disposição de processo de segregação de carcaças e rastreabilidade dos cortes oriundos dos animais provenientes da Fazenda Água Viva, garantindo a genuinidade do produto disponibilizado ao consumidor a partir do processo produtivo descrito neste regulamento técnico. Além de efetivo sistema de rastreabilidade, o estabelecimento deverá contar com sistema de qualidade que deverá contemplar as seguintes iniciativas:

- I. Compra de insumos em fornecedores homologado e inspecionado pelo SIF;
- II. Recebimento de mercadoria com embalagens íntegras, dentro da temperatura e validade exigidas;
- III. Armazenamento em câmaras frias/almojarifados adequados com temperaturas e higiene controladas e monitoradas;
- IV. Transferência de matéria-prima para porcionamento em área de manipulação limpa e refrigerada;

- V. Manipulação do produto cárneo realizado por colaboradores treinados e supervisionados durante o processo;
- VI. Processo de embalagem do produto em pacotes adequados para acondicionamento de alimentos e em ambiente com temperatura adequada;
- VII. Congelamento do produto acabado em túnel de congelamento estático com temperatura adequada (-35°C ou mais frio) para realizar o congelamento dos pacotes até seu centro geométrico de forma rápida, evitando a quebra das membranas celulares da carne;
- VIII. Acondicionamento dos pacotes em caixas de papelão em ambiente climatizado;
- IX. Expedição de produtos acabados em caixas adequadas e em caminhão climatizado e conduzido por profissionais capacitados para realizar o transporte de perecíveis;
- X. Monitoramento dos processos com registros em planilhas de controle que englobam:
- a. Higiene dos ambientes, máquinas e colaboradores;
 - b. Temperaturas ambientes, equipamentos, câmaras e produtos;
 - c. Procedimentos sanitários operacionais com a finalidade de evitar qualquer tipo de contaminação cruzada;
 - d. Inspeção dos produtos produzidos conforme os padrões especificados pelos clientes de forma a garantir os padrões desenvolvidos.
 - e. Verificação dos produtos em detector de metais;
 - f. Treinamentos de Boas Práticas de Fabricação e certificação anualmente a todos os colaboradores;
 - g. Gestão de reclamações de clientes e fornecedores;
 - h. Cronograma de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas de produto, água, ambiente, equipamento e mão de operador;
 - i. Realização de exames periódicos do estado de saúde dos funcionários;
 - j. Equipe de APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle integrada;
 - k. Sistemas de gestão implementados.

9.3. Importante destacar que na produção da linha SouBeef®, o frigorífico atentarà ao fato de que se trata de produto destinado a clientes exigentes. Sendo assim, quando do porcionamento, atentarà à gramatura e espessura corretas e detalhado refilê, seguindo alinhamento que ofereça resultado qualitativo ao produto.

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 16 de 19
---	--	--

9.4. As embalagens são selecionadas a partir de critérios de durabilidade de conservação, sendo todos os produtos da linha embalados a vácuo, etiquetados e rotulados com identificação individual. As peças/porções são organizadas nas caixarias seguindo padrões específicos para melhor disposição, circulação do frio e aspecto de organização. Todas as caixas são lacradas e armazenadas em temperaturas adequadas de cada câmara, sendo produtos congelados ou resfriados.


10. O RÓTULO SOUBEEF

10.1. Como de conhecimento, ao regulamentar a Lei no 1.283 de 18 de dezembro de 1.950 e a Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, o Decreto 9.013 de 29 de março de 2.017 estabeleceu o regulamento da inspeção industrial sanitária de produtos de origem animal, dispondo sobre os mais variados aspectos que dizem respeito à obtenção de produtos de origem animal, determinando competências, fiscalização, classificações, e, ainda, regras referentes à rotulagem dos correspondentes produtos de origem animal.

10.2. Ao dispor sobre as regras a serem observadas quando da rotulagem de produtos de origem animal, além das informações para a correta indicação do produtor e do produto, claramente se estabeleceu como premissa a obrigatoriedade de o rótulo contemplar informações compatíveis com as características do produto, notadamente para se evitar qualquer prejuízo ao consumidor. O artigo 446 do RIISPOA, neste sentido, estabelece:

“Art. 446. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.”

10.3. Ao passo em que se estabeleceu tal premissa, o RIISPOA, doutro lado, outorgou ao produtor a possibilidade de aposição no rótulo de informações que façam alusão a sistema produtivo específico, e, por conseguinte, tenha por resultado um produto com características distintas, com atributos de qualidade e/ou identidade próprios, facultando ao seu produtor informá-las no correspondente rótulo, observando, para tanto, regras do próprio RIISPOA. Neste sentido, preconiza o regulamento:

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 17 de 19
---	--	--

“Art. 446-A. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020).”

10.4. Neste sentido, conforme estabelecido, há possibilidade de se apor em rótulos informações que dizem respeito sistemas de produção específicos ou, notadamente, características específicas de produção no âmbito da produção primária. Destaca-se, neste caso, de interesse da confecção deste regulamento técnico, a pecuária sustentável desenvolvida junto à Fazenda Água Viva, onde manejados os animais abatidos para obtenção dos produtos da marca SouBeef®, em especial dos produtos da linha “SouBeef – Carne Sustentável.”

10.5. Neste sentido, elabora-se o presente regulamento técnico, onde serão descritas as características específicas de produção desenvolvidas na fazenda, contemplando todas as iniciativas, dentre elas, práticas de intensificação, sustentabilidade, bem-estar animal, conservação ambiental e práticas para mitigação de Gases do Efeito Estufa, que contribuem para obtenção de produto com identidade própria.

10.6. Como marca própria, a (pessoa jurídica) apresenta este regulamento técnico para que consumidores tenham conhecimento das características próprias da produção (primária), justificando, por conseguinte, as informações alusivas a sistema sustentável junto à rotulagem dos produtos da linha “SouBeef – Carne Sustentável”.

10.7. A Fazenda Água Viva, quando da produção da linha “Soubeef – Carne Sustentável”, observada toda regulamentação vigente no que diz respeito à classificação dos produtos de origem animal e regras de rotulagem, quando da ausência de protocolos próprios que outorguem e justifiquem o uso de selo e/ou marca, através deste documento, se propõe a indicar características próprias da produção primária, de modo a justificar o uso em rótulo e embalagens das expressões:


- I. “Carne Sustentável”;
- II. “A carne gourmet que faz bem para o planeta”
- III. “Criado Livre”;
- IV. “Carbono Amigável”.

10.8. Exemplo de rótulo dos cortes bovinos produzidos no âmbito deste regulamento técnico:



11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

11.1. Ao longo deste regulamento, foram descritos todos os procedimentos que justificam a aposição no rótulo da marca SouBeef® das expressões indicadas no capítulo anterior, conforme

	Regulamento Técnico De Produção Primária Pecuária Sustentável	Publicação: 01/04/2023 Atualização: Versão: 1 Página 19 de 19
---	--	--

exemplo de rotulagem acima, como elementos indicadores de características específicas do produto.

11.2. Conforme acima amplamente demonstrado, várias são as iniciativas Agro-Sócio-Ambientais desenvolvidas junto à Fazenda Água Viva, incluindo certificações de 3ª parte, comprovando que se trata de uma pecuária sustentável. Neste sentido, entende-se que a carne obtida dos animais produzidos na fazenda é de fato sustentável.

11.3. Doutro lado, quando da expressão “gourmet”, esta faz alusão a produto de alto padrão, com características qualitativas acentuadas, passando ainda por rigoroso processo de industrialização, acabamento e distribuição. Neste sentido, como comentado, importante lembrar que a carne da linha SouBeef® é proveniente de cruzamento de animais das raças Nelore, Angus e Wagyu Akaushi e recebem uma suplementação estratégica à pasto, o que lhe garante a qualidade superior dos cortes. Ademais, há rigoroso controle na industrialização e que seguirão os padrões estabelecidos por fichas técnicas específicas designadas pela Soubeef®.

11.4. Todo o controle da verticalização do processo produtivo da carne Soubeef®, seu rigoroso protocolo de controle de qualidade durante todas as etapas e a disponibilização de técnicos especializados em cada setor, fazem da carne Soubeef® “gourmet” e “sustentável”, altamente diferenciada dos processos comuns do mercado de carne Commodities.

REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA - PECUÁRIA SUSTENTÁVEL

Linha/Produtos: Soubeef® - CARNE SUSTENTÁVEL