

## CRITEROS PARA PARTICIPAR DO PROGRAMA

- a) O sistema produtivo da propriedade deve estar em conformidade com as leis trabalhistas, tributarias, sociais e ambientais do país.
- b) Utilizar sistema de produção com tecnologia moderna na propriedade para fornecer animais dentro do padrão e com oferta constante atendendo os critérios estabelecidos pelo parceiro Tornelli Frigorífico Gourmet.
- c) Somente utilizar sistema de produção e insumos devidamente regularizados no Ministério da Agricultura.
- d) Criar os animais seguindo rigorosamente o plano sanitário estabelecido pelo Ima.
- e) Possuir instalações adequadas para evitar danos ao couro ou a carcaça do animal. (cercas, curral, embarcadouro, ponteiros, etc.), designando responsável para manejo constante e acompanhamento do embarque dos animais.
- f) Manter o registro dos alimentos, vacinas e medicamentos fornecidos aos animais durante todo o processo de produção.
- g) Os animais devem ser criados em pastagens de qualidade, manejo e lotação adequada para garantir o desenvolvimento do animal dentro da especificação do Tornelli Frigorífico Gourmet.
- h) Utilizar praticas para evitar degradação do solo, erosão e proporcionar a conservação de solo.
- i) Implementar medidas ambientais relacionadas a água; cercando nascentes, não permitindo o acesso direto de forma a poluir o curso d água, implementar medidas que favoreçam a conservação, captação e economia de água.
- j) Deve ser feita a suplementação a pasto e estudar o uso de confinamento na fase de terminação quando necessário, desde que as rações e suplementos não possuam produtos de origem animal.
- k) Possuir a assistência técnica na propriedade, que assegure custo competitivo e a qualidade dos produtos.
- l) Permitir que técnicos do Frigorífico efetuem visitas técnicas de rotina nas fazendas assegurando que os procedimentos requeridos pelo programa sejam respeitados e aplicados.
- m) Objetivo do Projeto animais de Nível E ; produtores com repetição de cargas A ou B ; será desclassificado do Projeto de Valorização da Pecuária.
- n) Raças Européias será feito estudado de uma bonificação especial, acima de preço do Boi se ocorrer marmoreio de nível mínimo 4 na carne.

O Pecuárta poderá acompanhar o abate ( seguindo normas da Inspeção sanitária ).  
Acompanhando seu respectivo lote da entrada, abate, classificação e balança.

## **Classificação:**

→E = ESPECIAL = 3 itens E; será pago preço de Boi

→A= A tipo vaca = 1 Item A ou mais; será pago preço de vaca do mercado

→B= B Desclassificado Vaca Fraca = 1 Item B ou mais; será pago preço de vaca fraca do mercado, a incidência de animais com Classificação B pode interromper a compra deste produtor ate se adequar ao padrão `E`.

Exigências técnicas dos animais para abate:

### **-IDADE**

→E • Idade limite - 36 meses animais nelores (J4);

→E • Idade limite - 30 meses animais cruzados (J4);

→E • JD - Animal jovem, com dente de leite (até 20 meses);

→E • J2 - Animal jovem com dois dentes incisivos (até 24 meses);

→E • J4 - Animal jovem com quatro dentes incisivos (30/36 meses);

→A • I - Animal intermediário com seis dentes incisivos (acima de 30 meses se cruzado e 36 meses se nelore)

• B - Animal adulto com oito dentes incisivos (acima 48 meses, tanto nelore quanto cruzado)

### **-PESO**

→E • Acima 210 kg

→A • Entre 190 e 210 kg

→B • Abaixo de 190 kg

### **-ACABAMENTO**

Todos os animais devem possuir capa de gordura

→B •gordura ate 3mm: DESCLASSIFICADO.

→A •gordura escassa (4mm).

→E • 3-gordura mediana (6mm).

→E • 4-gordura uniforme (10mm).

→A • -gordura excessiva (ac.10mm): DESCLASSIFICADO.

Observações: animais com lesões graves também serão desclassificadas. Todos os animais desclassificados perdem somente a bonificação, mantendo o preço normal de mercado.



Tornelli Frigorífico Gourmet

Matozinhos, MG, Brasil

-Site:www: carnescompaladar

-Email:

[fernando@carnescompaladar.com.br](mailto:fernando@carnescompaladar.com.br)

frigorífico@carnescompaladar.com.br

Fernando Tornelli Neto      -31-- 97821717

Fernando Tornelli Filho      - 31-- 98631616