

**EMBAIXADA DO BRASIL EM TÓQUIO**  
**SETOR DE PROMOÇÃO COMERCIAL****BOLETIM DE MERCADO**  
**O MERCADO DE CARNE SUÍNA NO JAPÃO****1. Diagnóstico da Categoria**

Códigos do Sistema Harmonizado – SH

0203.11-020/030/040	Carne suína, frescas ou refrigeradas, carcaças e meias-carcaças
0203.12-021/022/023	Carne suína, frescas ou refrigeradas, pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados
0203.19-021/022/023	Outras carne suína, frescas ou refrigeradas
0203.21-020/030/040	Carne de suína, congeladas, carcaças e meias-carcaças
0203.22-021/022/023	Carne de suína, congeladas, pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados
0203.29-021/022/023	Outras carne suína, congeladas
0206.30-091	Miudezas comestíveis de suíno, frescas ou refrigeradas
0206.41-090	Fígados, congelados
0206.49-091	Outras
0206.30-093/092/099	Miudezas comestíveis de suína, frescas ou refrigeradas
0206.49-093/092/099	Miudezas comestíveis de suína, outros, congeladas

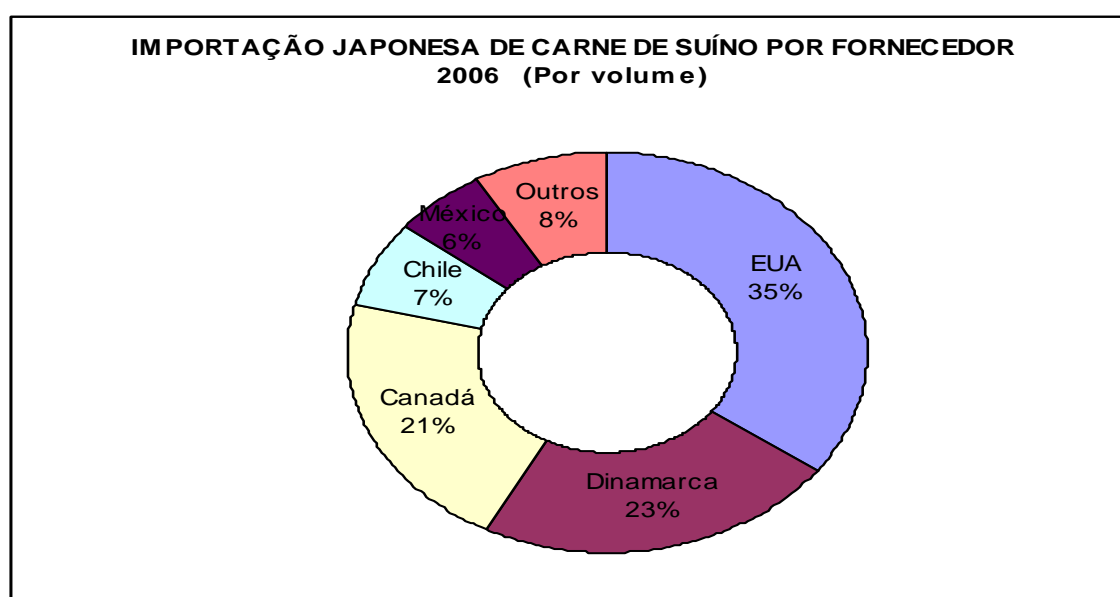
**2. Importações Japonesas**

As importações de carne suína têm variado em função do surgimento de casos de BSE (Encefalopatia Espongiforme Bovina) na Europa e no Japão em 2001, pois a população a considera como substituta para a carne bovina. Posteriormente, os surtos de gripe aviária também influíram no consumo de carne suína. Conforme estatísticas divulgadas pelo Governo japonês para o período de janeiro a dezembro de 2006: em termos de volume as importações caíram cerca de 17%; em valor, as compras japonesas caíram 25,5%. Estados Unidos, Dinamarca e Canadá permaneceram como os principais fornecedores do mercado nipônico, com uma participação conjunta de mais de 78,7%.

**IMPORTAÇÕES JAPONESAS DE CARNE SUÍNA – 2004 A 2006**

	Volume (ton)			Valor (US\$ 1.000)		
	2004	2005	2006	2004	2005	2006
E.U.A.	261.268	294.615	257.338	1.429.461	1.478.746	1.160.769
Dinamarca	268.129	231.316	168.365	1.444.105	1.168.713	756.423
Canadá	187.149	198.884	155.356	1.023.133	1.003.580	693.979
Chile	39.481	52.131	51.167	210.458	256.983	229.783
México	32.749	35.223	40.468	183.240	178.355	188.110
Outros	83.935	72.542	62.231	451.454	364.550	288.366
<b>TOTAL</b>	<b>872.711</b>	<b>884.711</b>	<b>734.925</b>	<b>4.741.851</b>	<b>4.450.927</b>	<b>3.317.430</b>

Fonte: Ministério das Finanças do Japão/Agrotrade Handbook 2006 (JETRO)



Fonte: Ministério das Finanças do Japão

### 3. Características do Mercado Local

Pouco menos de 50% da carne suína congelada importada é utilizada como ingrediente para fabricação de presuntos, salsichas, etc. A maior parte é importada pelas "tradings", que a repassa às indústrias processadoras.

A carne suína congelada, da mesma forma que a carne bovina, é vendida para os grandes atacadistas, bem como para o setor de restaurantes. Cerca de 70% da carne suína congelada, sem incluir a carne para uso industrial, se destina aos restaurantes, ao "cutlet" (bife de carne de porco à milanesa pré-preparada) e outras indústrias de processamento de alimentos. Os 30% restantes se destinam-se ao mercado varejista e lojas especializadas.

No passado, a carne suína importada na forma congelada era principalmente usada como material para a indústria de processamento de carnes, como base para presuntos e salsichas. Recentemente, porém, as importações de carne fresca e resfriada têm crescido igualmente. Como a carne suína está sendo importada de forma a manter o seu sabor original e outros aspectos de qualidade, sua utilização como "carne de mesa" está aumentando. Os japoneses tendem a consumir partes específicas de carne, tanto das partes magras como das

partes gordas, além das sobras. Os importadores geralmente selecionam as partes que gozam de maior demanda.

Por causa da reputação de alta qualidade e da facilidade de processamento, uma proporção especialmente grande de carne suína dinamarquesa é utilizada na fabricação de presuntos e bacon. Fontes da indústria dizem que aproximadamente 80% dos bacons produzidos no Japão são feitos à base de carne suína da Dinamarca, não somente porque o preço é inferior ao do produto nacional, mas também pelas 3 camadas da carne claramente delineadas tornando a gordura fácil de manusear para que seja produzido um bacon de acordo com a demanda dos consumidores japoneses. Pessoas ligadas ao ramo dizem que é difícil adquirir carne suína japonesa com as mesmas qualidades.

#### 4. Consumo de carnes

De acordo com dados estatísticos japoneses, o volume de distribuição da carne suína doméstica foi de 882 mil toneladas (51,2%) e 840 mil toneladas (47,8) de carne suína importada no mercado nipônico.

Em 2006, a participação de consumo de carne suína foi: 43% para consumo doméstico; 27% para processamento; e 30% para uso industrial.

O volume de consumo doméstico de carne suína tem aumentado em função do surgimento de casos de BSE e influenza aviária na Europa e na Ásia.

A quantidade de consumo doméstico de carne suína foi de 11,5 kg/pessoa em 2006.

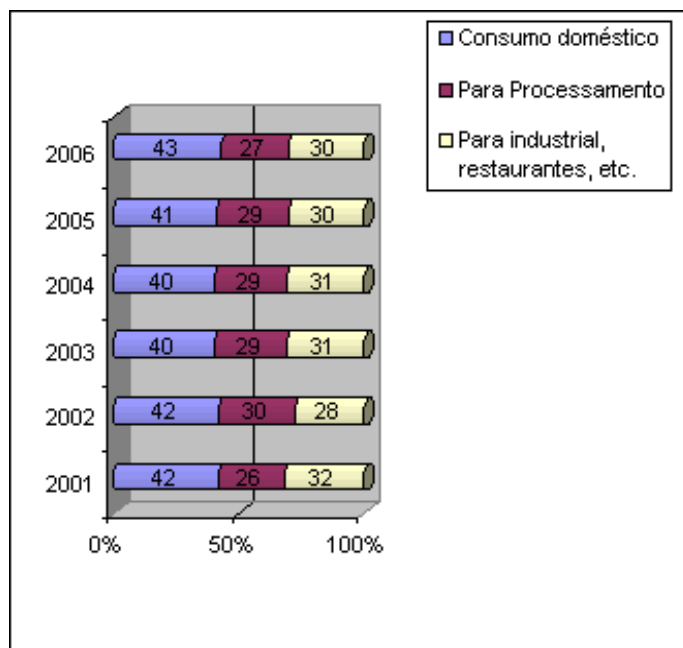
**Participação de Consumo de Carne Suína**

Unidade: %

Ano	Consumo doméstico	Para Processamento	Para uso industrial, restaurantes, etc.
2001	42	26	32
2002	42	30	28
2003	40	29	31
2004	40	29	31
2005	41	29	30
2006	43	27	30

Fonte: Ministério das Agricultura, Floresta e da Pesca do Japão

"Livestock Industry Department"



**CARNE SUÍNA DOS PRINCIPAIS FORNECEDORES  
(PADRÃO DE CARÇAÇA)**

Unidade: 1.000 ton.

Pais	Ano	Volume de Produção (t)	Volume de Importação (t)	Volume de Exportação (t)	Volume de Consumo (t)
EUA	2004	9.312	499	989	8.817
	2005	9.392	464	1.207	8.671
	2006	9.632	454	1.250	8.826
Canadá	2004	1.936	105	972	1.072
	2005	1.915	139	1.083	978
	2006	1.910	160	1.110	958
UE	2004	21.192	-	1.463	19.773
	2005	21.200	-	1.380	19.839
	2006	21.520	-	1.450	20.085
México	2004	1.150	458	52	1.556
	2005	1.195	420	59	1.556
	2006	1.200	450	65	1.585
Japão	2004	1.272	1.302	-	2.562
	2005	1.250	1.339	-	2.512
	2006	1.260	1.200	-	2.500

Fonte: JETRO, Livestock and Poultry: World Markets and Trade, 2006

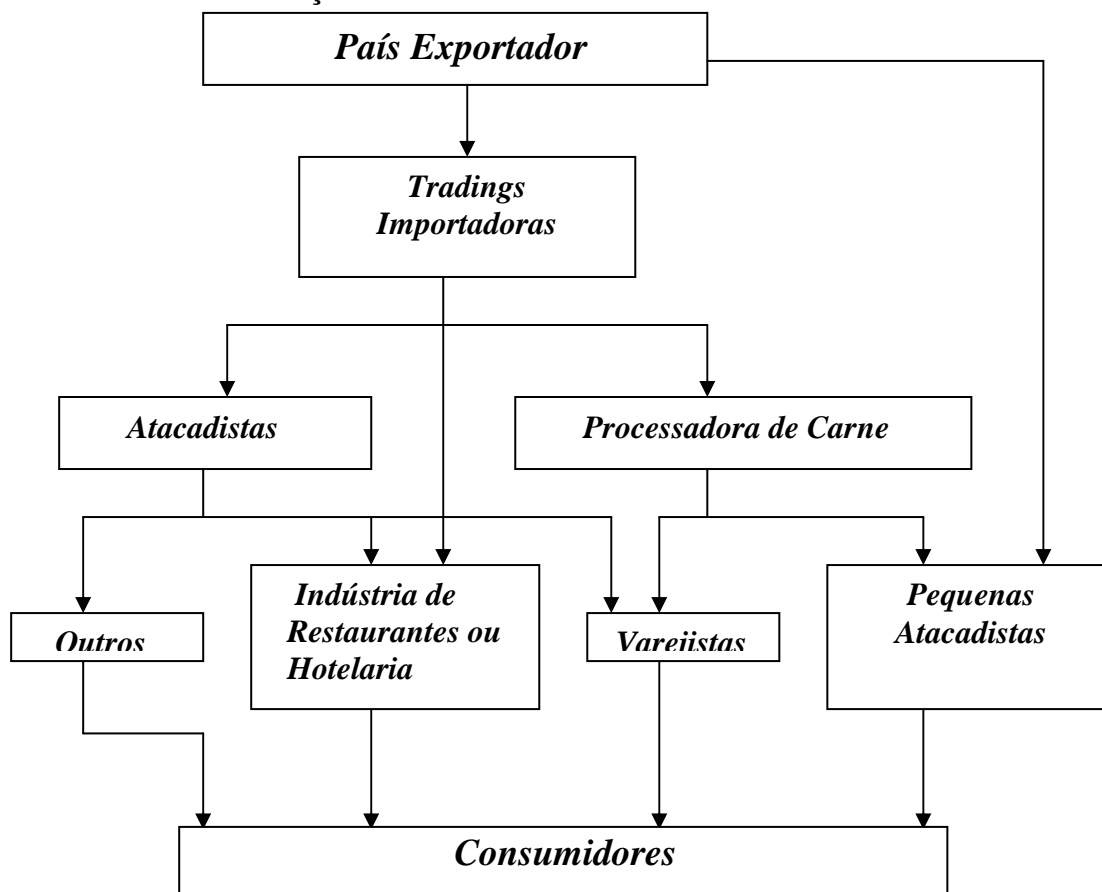
**PARTICIPAÇÃO DE CONSUMO PARA PROCESSAMENTO INDUSTRIAL POR PRODUTO  
CARNE SUÍNA**

(unidade: %)

	PARA PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DE CARNE SUÍNA						
	Presunto, Salsicha	Hambúrguer	Carnes enlatadas	Comida pronta	Produtos congelados	Outros	Total
2003	25,2	0,4	0	0,1	1,9	1,8	29
2004	24,7	0,3	0	0,1	2,0	2,1	29
2005	24,1	0,5	0	0,1	2,2	1,9	29

Fonte: Ministério de Agricultura, Floresta e Pesca do Japão

## 5. Canais de Distribuição



## 6. Legislação Vigente

Visando a prevenir a ocorrência de doenças infecciosas em animais domésticos, o Japão estabeleceu em 1951 a “Lei de controle de doenças infecciosas em animais domésticos” (com última revisão feita em 2003), na qual se definem as doenças consideradas infecciosas (cap. 1), bem como as restrições de controle sanitário para importações e exportações (cap. 4).

Febre aftosa, peste bovina e cólera suína africana são consideradas doenças infecciosas malignas particularmente sérias, que necessitam de fortes barreiras sanitárias para que sejam impedidas de entrar no país. Assim, a importação de animais (considerados transmissores de alto risco), entre os quais os bovinos e suínos, bem como suas carnes, vísceras, ou embutidos, presuntos e bacones preparados a partir destas, está sujeita a restrições. **São proibidas** as importações de produtos gerados ou transitados por zonas de risco. Apesar disso, mesmo para as zonas de importação proibida, ainda existe a possibilidade da importação de carnes, vísceras, embutidos e frios, desde que tenham sido termoprocessadas adequadamente, obedecendo algumas condições pré-estabelecidas.

Os regulamentos de execução da referida lei vigoram na forma de ordem ministerial regida pelo Ministério de Agricultura, Florestas e Pescas (MAFF). Em seu artigo 43, a ordem ministerial classifica as duas zonas com diferentes níveis de risco para as três doenças acima mencionadas, bem como os 36 países considerados fora das zonas de risco, cujas exportações de carne suína estão liberadas. O mesmo artigo estabelece as proibições e as condições legais necessárias para a importação de produtos pecuários das zonas de risco.

De acordo com a lei japonesa, a importação de carnes frescas (congeladas ou refrigeradas) de suínas só é permitida dos 36 países indicados no art. 43 acima mencionado. Para os demais países (incluindo o Brasil), só se permite importar carnes e vísceras

termoprocessadas. Exceção é feita a 5 países entre parênteses de onde se pode importar o animal vivo, células reprodutoras, embutidos ou frios.

Essa classificação pode ser alterada mediante revisão da ordem ministerial feita pelo MAFF, após um conjunto de considerações gerais que venham a comprovar a alteração nas condições sanitárias do rebanho. Tal processo consiste em: reconhecimento da modificação das condições sanitárias por parte da OIE (Organização Internacional de Epizootias), requerimento por parte do país interessado ao MAFF, inspeções “in loco”, convocação de comentários públicos no Japão, e demais trâmites legais necessários para revisão de ordem ministerial.

Como, no caso da febre aftosa, o Japão não reconhece, na prática, o princípio do zoneamento, só deverá haver “status” para considerar um determinado país livre da doença, caso: a) a totalidade do território esteja comprovadamente sem casos de febre aftosa; b) essa erradicação seja mantida sem necessidade de vacinação; e c) o país não esteja importando gado de países onde se aplique a vacinação.

Tanto para carnes frescas (congeladas ou refrigeradas) quanto para carnes processadas, a importação só pode ocorrer para produtos que tenham saído de frigoríficos credenciados pelo MAFF do Japão. Tal credenciamento, especialmente rigoroso para o caso de carnes processadas, requer um processo moroso de requerimento, inspeção, autorização, etc.

No caso de carnes termoprocessadas, a lei japonesa requer não somente que o produto tenha sido processado em estabelecimentos previamente inspecionados e credenciados, como também exige que o produto venha acompanhado de certificado de termoprocessamento expedido por órgão previamente indicado,

Para maior detalhes, vide tabela e anexos ao final deste boletim.

## 7. Leis e Regulamentos Tributários

Código SH	Descrição	OMC	SGP	Temporário
0203	Carne suína fresca, refrigerada ou congelada			
<b>0203.1</b>	<b>Frescas ou refrigeradas</b>			
0203.11-020	Carcaças e meias-carcaças			361 ienes/kg
0203.11-030	Carcaças e meias-carcaças			*1
0203.11-040	Carcaças e meias-carcaças			4,3%
0203.12-023	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			482 ienes/kg
0203.12-021	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			*1
0203.12-022	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			4,3%
<b>0203.2</b>	<b>Congelados</b>			
0203.21-020	Carcaças e meias-carcaças			361 ienes/kg
0203.21-030	Carcaças e meias-carcaças			*1
0203.21-040	Carcaças e meias-carcaças			
0203.22-023	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			482 ienes/kg
0203.22-021	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			*1
0203.22-022	Pernas, pás e respectivos pedaços, não desossados			4,3%
0203.29-023	Outros			482 ienes/kg
0203.29-021	Outros			*1
0203.29-022	Outros			4,3%
<b>0206.3</b>	<b>Frescas ou refrigeradas</b>			
0206.30-093	Outros			482 ienes/kg
0206.30-092	Outros			*1
0206.30-099	Outros			4,3%
<b>0206.4</b>	<b>Figados, congelados</b>			
0206.41-090	Figados	8,5%	4,3%	
0206.49-091	Miudezas	8,5%	4,3%	
0206.49-093	Outros			482 ienes/kg
0206.49-092	Outros			*1
0206.49-099	Outros			4,3%

Fonte: Customs Tariff Schedules of Japan 2007

\* 1 Por quilograma, a diferença entre o preços de importação padrão de carcaça suína e valor da taxa aduaneira - 4,3%

Observação: será cobrada a taxa de consume de 5% sobre o valor importado, mais despesas aduaneiras.

## 8. *Recomendações*

Atualmente, por questões sanitárias, o Brasil ainda não está habilitado a exportar carne suína para o Japão. O MRE, o MAPA e as principais empresas do setor estão em negociação com as autoridades japonesas buscando remover os últimos obstáculos remanescentes. É possível que, no médio prazo, as exportações brasileiras sejam liberadas. Em seguida, será necessário que as empresas exportadoras brasileiras que estejam interessadas solicitem às autoridades sanitárias japonesas visitas de inspeção para subseqüente credenciamento das unidades produtoras.

A exemplo da carne de frango, da qual atualmente o Brasil é o principal exportador para o Japão, é previsível que, superados os obstáculos sanitários, e credenciadas unidades produtoras, as exportações brasileiras apresentem crescimento importante. Ainda assim, será importante manter representações no Japão, para dinamizar os contatos com a complexa cadeia de distribuição. A participação em feiras também é instrumento fundamental ao acesso a qualquer mercado, e o Japão não é exceção. A Foodex Japan é a maior feira da Ásia, e cada edição tem importante número de visitantes.

## 9. *Principais Feiras do Setor*

- **FOODEX JAPAN – International Food & Beverage Exhibition**

Feira anual realizada em março no *Nippon Convention Center – Makuhari Messe* (Chiba) e organizada pela *Japan Management Association* (<http://www.jma.or.jp/FOODEX/>)

## 10. *Importadores Japoneses de Carne Suína*

### - **Mitsubishi Corporation**

2-16-3, Kohnan, Minato-Ku, Tokyo, 108-8228

Tel: 81-3-6405-6578 Fax: 81-3-6405-7875

Cont: Beef & Pork Department

### - **Mitsui & Co., Ltd,**

1-2-1, Otemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-0004

Tel: 81-3-3285-5636 Fax: 81-3-3285-9566

Cont: Meat Dept, Beef & Pork Team

### - **Itochu Corporation**

2-5-1, Kita-Aoyama, Minato-Ku, Tokyo, 107-0061

Tel: 81-3-3497-6099 Fax: 81-3-3497-4158

Cont: Meat Product Section No,1, Fresh Food Market Distribution Div,

### - **Sumitomo Corporation**

1-1-30, Shiba-Daimon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0012

Tel: 81-3-5405-8274 Fax: 813-5405-8295

Cont: Food Department

### - **Kanematsu Corporation**

1-2-1, Shibaura, Minato-Ku, Tokyo, 105-8005

Tel: 813-5440-9495 Fax: 81-3-5440-6556

Cont: Meat & Livestock Dept, No,2

**- Marubeni Corporation**

1-4-2, Ohtemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-8088

Tel: 81-3-3282-4719 Fax: 81-3-3282-4704

Cont: Marine & Meat Department, Meat Section No,1

**- Toshoku Ltd,**

3-2-3, Marunouchi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-0005

Tel: 81-3-5224-5828 Fax: 81-3-5224-5940

Cont: Egg & Meat Dept,

**- S, Foods Company**

24-38, Takasecho, Funabashi-shi, Chiba

Tel: 81-47-435-0801

Cont: Sales Department

**- Hoen Bussan Co., Ltd,**

2-8-13, Shiba-Daimon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0012

Tel: 81-3-3435-8153 Fax: 81-3-3435-8150

Cont: Sales Dept, No,2

**- TMC Co., Ltd**

2-2-12, Hamamatsu-cho Minato-ku, Tokyo 105-0013

Tel: 81-3-5400-2070 Fax: 81-3-5400-2007

Cont: Meat Import Dept,

**9. Principais Processadores de Carne Suína**

**Japan Food Corp,**

3-11-36, Mita, Minato-Ku, Tokyo, 108-0073

Tel: 81-3-5441-8530

Cont: Beef Section

**- Itoham Food Inc,**

4-27, Takahata-cho, Nishinomiya-shi, Hyogo, 663-8586

Tel: 81-798-66-1231 Fax: 81-798-67-8672

Cont: Purchasing Dept,

**- Nippon Meat Packers Inc,**

3-6-14, Minami-Honmachi, Chuo-Ku, Osaka, 541-0054

Tel: 81-6-6282-3031 Fax: 81-6-6282-1056

Cont: Sales Dept,

**- Prima Meat Packers, Ltd,**

5-1-20, Heiwajima, Ohta-Ku, Tokyo, 143-8551

Tel: 81-3-3767-8612 Fax: 81-3-3767-8649

Cont: Purchasing Div,

### **10. Entidades de Classe**

#### **- The Japan Meat Processors Association**

1-5-6, Ebisu, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-0013  
Tel: 81-3-3444-1772 Fax: 81-3-3441-8273  
Cont: Mr. Nobuo Uda, President  
E-mail: [hamukumi@group.lin.go.jp](mailto:hamukumi@group.lin.go.jp)

#### **- Japan Livestock Industry Association**

1-26-5, Toranomom, Minato-Ku, Tokyo, 105-0001  
Tel: 81-3-3581-6677 Fax: 81-3-5511-8205  
Cont: Mr. Sadanori Yamanaka, President  
E-mail: [jlia@jlia.lin.go.jp](mailto:jlia@jlia.lin.go.jp)

Para maiores informações, favor contatar:

Setor de Promoção Comercial  
Embaixada do Brasil em Tóquio  
2-11-12 Kita Aoyama, Minato-ku,  
Tokyo 107-8633 Japan  
Tel : (81-3) 3405-6838  
Fax: (81-3) 3405-5846  
Email: [secom@brasemb.or.jp](mailto:secom@brasemb.or.jp)

#### **IMPORTANTE**

Os estudos e boletins de mercado elaborados pelo Setor de Promoção Comercial da Embaixada do Brasil em Tóquio (SECOM/Tóquio) são uma indicação das oportunidades oferecidas às empresas brasileiras interessadas em desenvolver negócios no Japão. O SECOM/Tóquio se dispõe a receber comentários sobre este Boletim de Mercado, mas não se responsabiliza pelos resultados de iniciativas comerciais inspiradas nos dados aqui contidos,

(As of Sep..2005)				
No.	Classification under the Law	Articles  Areas	Of cloven-hoofed animals (e.g., <b>cattle</b> , pigs, sheep, etc.)	
			Ham, sausage and bacon	Meat and viscera
0	Areas other than those listed under Article 43 of the Regulations *(areas free from virulent infectious diseases affecting domestic animals)	Korea, <b>Finland, Sweden, Norway, Poland, Hungary, United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland, Denmark, Italy (except salgenia island), Liechtenstein, Swiss, The Netherlands, France, Austria, Spain, Germany, Belgium, Ireland, Iceland, Canada, U.S.A., Mexico, Belize, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panama, The Dominican Republic, Chile, Northern Mariana, New Zealand, Vanuats, New Caledonia, and Australia. (36 areas)</b>	Import Permissible	
1	Areas in Table 1 under the Article 43 of the Regulations *	Singapore, Romania, Slovenia, Croatia, Bosnia Herzegovina and . (5 areas)	Import Permissible	Import not permissible except: (1) Those products heat-processed under the standards set forth by the Minister (Heat-processing establishments designated by appropriate government agencies of the exporting countries are acceptable.)
2	Areas in Table 2 under the Article 43 of the Regulations *	Areas other than those mentioned above	Import not permissible except: Those products heat-processed or otherwise processed under the standards set forth by the Minister (only the establishments, etc. directly designated by the Japanese Minister are acceptable).	

**(Anexo-1)****Documentos Necessários a Serem Anexados ao Pedido de Credenciamento para Estabelecimento Exportador de Carne Termoprocessada ao Japão****1. Documentos Básicos**

- (a) Nome do requerente
- (b) Endereço do requerente
- (c) Nome do estabelecimento
- (d) Endereço do estabelecimento
- (e) Número de registro ou número de requerimento (caso o estabelecimento ainda não esteja em atividade dentro do país exportador)
- (f) Existência ou não de local de abate (caso haja, a sua capacidade anual)
- (g) Nome dos produtos que se pretende exportar ao Japão
- (h) Produção total do estabelecimento (prevista, em ton./ano)
- (i) Produção dos produtos que se pretende exportar ao Japão (prevista, em ton./dia)
- (j) Capacidade do refrigerador/congelador (de cada um para carnes cruas e para outros materiais e produtos crus)
- (k) Informações básicas do dispositivo de processamento térmico (método, capacidade e desempenho do processamento térmico)
- (l) Outros documentos de referência

**2. Planta de cada instalação produtora em cada andar (plantas separadas para cada item)**

- (a) Tamanho do papel da planta: A3 (ou o mais próximo possível)
- (b) Favor indicar a linha de fluxo dos materiais desde a entrada no estabelecimento até a saída do estabelecimento
- (c) Favor indicar a linha de fluxo dos funcionários trabalhando na área para tratamento de materiais crus, e o mesmo para a área de processamento térmico
- (d) Área para tratamento de materiais crus e “área para processamento térmico” (Favor indicar principalmente as máquinas e equipamentos para processamento)
- (e) Atividade de cada sala
- (f) Material dos pisos

**3. Fluxo da produção para cada item que se pretende produzir**

Favor indicar o fluxograma do processo de produção para cada item que se pretenda produzir, Particularmente no caso do setor de processamento térmico, favor indicar a temperatura e o tempo do processamento térmico,

**4. Organização do complexo da fábrica (favor indicar os itens abaixo)**

- (a) Local de processamento, instalações de esgoto, sistema de fornecimento de água, local de abate etc,
- (b) Linha de fluxo dos materiais desde a entrada na fábrica até a saída da fábrica

**5. Observações**

Tamanho do papel: A4 para documentos, A3 para desenhos (o mais próximo possível), Favor descrever todos os itens em inglês ou japonês,

(Fonte: MAFF, Japão)

**(Anexo-2)****Padrões para Estabelecimentos de Processamento Térmico, Estabelecidos pelo Ministro de Agricultura, Florestas e Pescas do Japão**

Os estabelecimentos para processamento térmico de carnes de ungulados, suas vísceras, bem como embutidos, presuntos e bacons preparados a partir de tais materiais, devem estar de acordo com os padrões abaixo descritos,

- (1) Possuir um setor de processamento de materiais que esteja equipado com instalações para o trabalho anterior ao processamento térmico, e possuir um setor de processamento térmico que esteja equipado com instalações para o processamento térmico, bem como para o trabalho posterior ao processamento térmico,
- (2) O setor de processamento de materiais e o setor de processamento térmico devem estar totalmente isolados um do outro, exceto por uma janela de transporte de materiais, que possa ser aberta e fechada, e que conecte os dois setores,
- (3) O setor de processamento de materiais deve possuir instalações para armazenamento, processamento e exames,
- (4) O setor de processamento térmico deve estar completamente isolado do ambiente exterior, devendo estar equipado com infra-estrutura de aquecimento com instrumentos de exame tais como registrador automático de temperatura etc., além de estar equipado com infra-estrutura e instrumentos para exames, resfriamento, armazenamento e embalagem posteriores ao processamento térmico,
- (5) O setor de processamento de materiais e o setor de processamento térmico devem, para efeito de prevenção de recontaminação, possuir separadamente cada qual a sua porta de entrada e saída para seus funcionários, bem como seus vestiários, banheiros e refeitórios,
- (6) O piso, a parede e o teto devem ser planos, lisos e de fácil limpeza, sendo que o piso deve ser feito de material impermeável, com inclinação apropriada e instalações de esgoto, e construído de forma a possibilitar a sua desinfecção,
- (7) O estabelecimento deve possuir instalações de abastecimento de água que possa fornecer água suficiente para o local de processamento anti-contaminação e para as lavagens,

(Notificação Ministerial do MAFF, publicado em D,O,)

**(Anexo-3) Padrões para o Processamento Térmico, Exigidos pelo**  
**Ministro de Agricultura, Florestas e Pescas do Japão**

<b>Material</b>	<b>Padrões para Processamento Térmico</b>
1. Carnes de animais ungulados	<p>A carne do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, deve, após ter sido completamente desossada, ser termoprocessada através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>
2, Aparelho digestivo, útero e bexiga de animais ungulados	<p>O aparelho digestivo, o útero ou a bexiga do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem ser fervidos por mais de uma hora,</p>
3, Vísceras de animais ungulados (exceto aparelho digestivo, útero e bexiga)	<p>As vísceras do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem, após terem sido completamente desossadas, ser termoprocessadas através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>
4, Embutidos, presuntos e bacons preparados a partir de carnes ou vísceras de animais ungulados	<p>Após completamente desossadas e armazenadas por mais de 3 dias sem congelar, a carne ou as vísceras do animal, cujos resultados da inspeção antes e depois do abate indiquem que o animal não esteja contagiado por qualquer doença infecciosa e nem tenha suspeita de contágio, devem ser salgadas (ou processadas com algum método similar) e termoprocessadas através de um dos dois métodos a abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Ferver ou expor ao vapor com temperatura acima de 100°C, fazendo com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C durante mais de 1 minuto,</li> <li>(2) Através de processo de banho-maria, secagem por corrente de ar quente ou outros métodos, fazer com que a temperatura do centro da massa da carne mantenha-se acima de 70°C por mais de 30 minutos,</li> </ol>

(Fonte: Notificação Ministerial do MAFF, publicado em D,O,)