

**EMBAIXADA DO BRASIL EM TÓQUIO**  
**SETOR DE PROMOÇÃO COMERCIAL**

**BOLETIM DE MERCADO**  
**O MERCADO DE CARNE BOVINA NO JAPÃO**

**1. Diagnóstico da Categoria**

Códigos do Sistema Harmonizado – SH

0201	Carne bovina fresca ou refrigerada
0202	Carne bovina congelada
0206.10, 21, 22 e 29	Carnes e miudezas da espécie bovina
1602.50	Conservas de carne, miudezas ou de sangue da espécie bovina

**2. Importações Japonesas**

	Valor (US\$1000)				Volume (tonelada)			
	2003	2004	2005		2003	2004	2005	
<b>Carne Bovina</b>	<b>2.127.584</b>	<b>1.835.909</b>	<b>1.999.099</b>	<b>100,00%</b>	<b>576.083</b>	<b>431.818</b>	<b>459.919</b>	<b>100,00%</b>
E.U.A.	1.104.489	5.251	-	-	267.277	1.276	-	-
Austrália	945.486	1.687.286	1.795.271	89,80%	283.698	394.068	411.358	89,44%
Demais países	77.609	143.372	203.828	10,20%	25.108	36.474	48.561	10,55%
<b>Sobras/pontas de carne</b>	<b>539.890</b>	<b>251.960</b>	<b>389.424</b>	<b>100,00%</b>	<b>96.769</b>	<b>26.579</b>	<b>28.241</b>	<b>100,00%</b>
E.U.A.	475.087	1.669	82	0,30%	79.743	198	6	0,30%
Austrália	45.959	186.171	277.610	71,28%	12.051	20.298	21.169	74,95%
Demais países	18.844	64.120	111.732	28,69%	4.975	6.083	7.066	25,02%

Fonte: Ministério das Finanças do Japão

De acordo com dados disponibilizados pelo Ministério das Finanças do Japão, em 2005, a importação de carne bovina fresca, refrigerada e congelada pelo Japão atingiu US\$ 1,99 bilhão, ou 460 mil toneladas, das quais 411 mil toneladas vieram da Austrália (89,4%). Outros US\$ 389 milhões foram importados em sobras/pontas de carne (também considerada carne “in natura”). Devido a suspensão das importações de carne bovina dos EUA em dezembro de 2003, ocorreu uma grande mudança no perfil da importação de carne bovina conservada ou termoprocessada no consumo na qual Austrália (30,8%), China (45,0%) e Brasil (11,9%) passaram a ser as principais fontes supridoras em 2005.

**a) Importação Japonesa de Carne Bovina Fresca ou Refrigerada (SH 0201) e Congelada (SH 0202)**

	Valor (US\$1000)				Volume (tonelada)			
	2003	2004	2005		2003	2003	2005	
<b>Carne Bovina (Fresca e Refrigerada)</b>	<b>1.350.007</b>	<b>1.183.368</b>	<b>1.317.786</b>	<b>100,0</b>	<b>270.150</b>	<b>208.051</b>	<b>230.017</b>	<b>100,0</b>
Austrália	673.555	1.152.904	1.265.909	96,1	150.939	203.618	222.892	96,9
E.U.A.	649.441	0	440	-	114.093	0	41	-
Demais países	27.011	30.464	51.437	3,9	5.118	4.433	7.084	3,1
<b>Carne Bovina (Congelada)</b>	<b>781.144</b>	<b>652.541</b>	<b>681.313</b>	<b>100,0</b>	<b>305.935</b>	<b>223.766</b>	<b>229.901</b>	<b>100,0</b>

E.U.A.	457.359	534.382	0	-	153.194	190.450	0	-
Austrália	273.490	5.251	529.192	77,6	132.742	1.276	188.462	81,9
Demais países	50.295	112.908	152.121	22,4	19.999	32.040	41.439	18,1

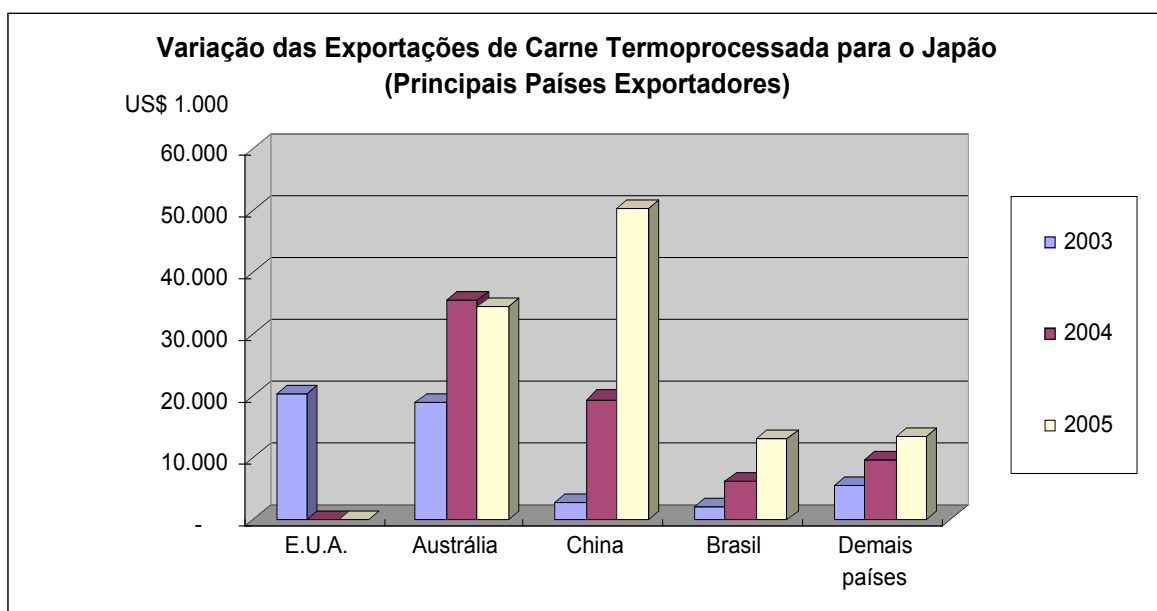
Fonte: Ministério das Finanças do Japão

### b) Importação Japonesa de Carne Bovina Conservada ou Termoprocessada (SH 1602.50)

	Valor(US\$1000)				Volume (tonelada)			
	2003	2004	2005		2003	2004	2005	
<b>Total</b>	<b>49.656</b>	<b>70.921</b>	<b>111.504</b>	<b>100,0</b>	<b>16.025</b>	<b>16.219</b>	<b>23.523</b>	<b>100,0</b>
E.U.A.	20.252	0	0	0	6.923	0	0	0
Austrália	19.055	35.556	34.454	30,9	5.426	8.299	7.775	33,1
China	2.899	19.508	50.257	45,1	706	4.236	10.275	43,8
<b>Brasil</b>	<b>1.981</b>	<b>6.111</b>	<b>13.247</b>	<b>11,9</b>	<b>773</b>	<b>1.875</b>	<b>3.126</b>	<b>13,2</b>
Demais países	5.469	9.746	13.546	12,1	2.197	1.809	2.347	9,9

Fonte: Ministério das Finanças do Japão

Fonte: Ministério das Finanças do Japão



### c) Importação Japonesa de Carne Bovina Processada do Brasil

Segundo os importadores contatados, O Japão importa do Brasil sobretudo vísceras e “*Corned Beef*”. As carnes brasileiras são utilizadas na preparação de alimentos e molhos e como componentes de alimentos industrializados. No caso da carne bovina cozida, a mesma está sendo utilizada principalmente nos alimentos à base de *Curry* pré-cozidos e nos enlatados de *Curry*.

#### IMPORTAÇÕES JAPONESAS DE CARNE COZIDA PROCESSADA DO BRASIL EM 2005

PRODUTO		QUANTIDADE (KG)	VALOR (US\$)
CÓDIGO SH	DESCRIÇÃO		

1602.50-210	Outras carnes preparada ou em conserva, víscera ou sangue de animais bovinos (órgãos internos e línguas, em contêiner hermético, contendo vegetais)	7.046	12.532
1602.50-291	Outras carnes preparada ou em conserva, víscera ou sangue de animais bovinos (órgãos internos e línguas, excluindo aqueles em contêiner hermético, contendo vegetais), simples cozimento em água	938.624	5.378.275
1602.50-320	Outras carnes preparada ou em conserva, víscera ou sangue de animais bovinos (em proporção inferior a 30% em peso, excluindo órgãos internos e línguas) (em contêiner hermético, contendo vegetais, mas excluindo arroz)	114.372	213.137
1602.50-600	"Corned beef" (carne cozida enlatada)	1.100.631	4.414.112
1602.50-700	Outras carnes preparada ou em conserva, víscera ou sangue de animais bovinos (em proporção não inferior a 30% em peso, excluindo órgãos internos e línguas) (em contêiner hermético, contendo vegetais)	30.801	108.027
1602.50-910	Outras carnes preparada ou em conserva, víscera ou sangue de animais bovinos (em proporção não inferior a 30% em peso, excluindo órgãos internos e línguas) (simples cozimento em água)	371.821	1.335.368
<b>TOTAL</b>		<b>2.563.295</b>	<b>11.461.451</b>

Fonte: Ministério das Finanças (MOF)

Taxa de câmbio: US\$ 1,00 = YEN 110,75

### 3. Características do Mercado Local

#### 1) Carne Fresca

A carne bovina importada é dividida em dois grandes grupos, ou seja: carne refrigerada e carne congelada. A carne refrigerada é cortada e empacotada no próprio país exportador, sendo importada na forma refrigerada e com a temperatura em torno de 0°C. A carne congelada é importada na forma congelada, com temperatura abaixo de -20°C.

#### 2) Carne Processada

O "Beef Jerky", o "Corned Beef" e a carne bovina cozida são os principais produtos de carnes processadas, sendo que do Brasil, em particular, estão sendo importados o "Corned Beef" e a carne bovina cozida.

#### 3) Observações Gerais

O mercado japonês de carne bovina é dominado pelas importações. Do total de carne comercializada no país, somente 44% são oriundas de frigoríficos locais (2005).

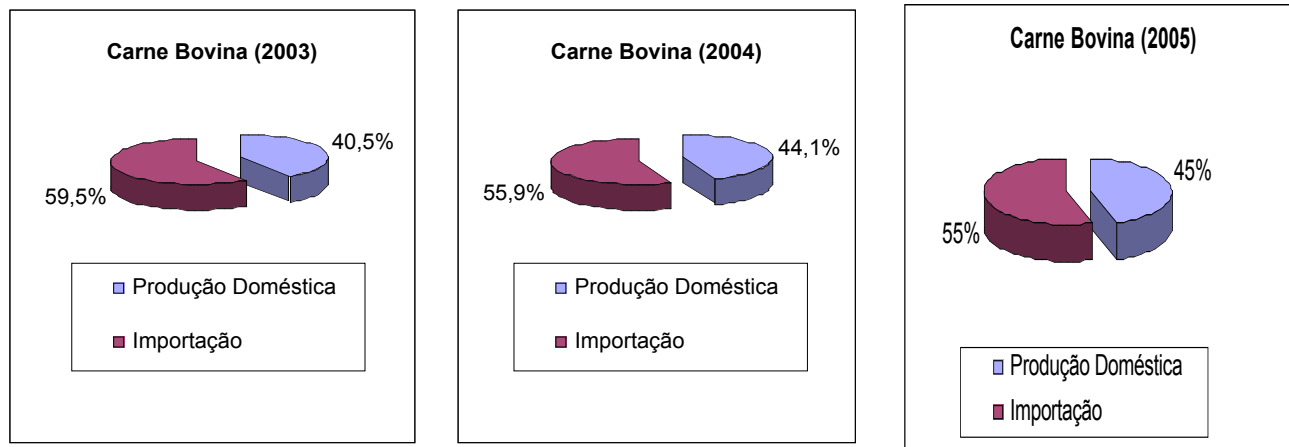
### PRODUÇÃO INTERNA E IMPORTAÇÃO DE CARNE BOVINA – 2003 A 2005

Unidade: 1.000 Ton

2003	2004	2005
------	------	------

	Produção Doméstica		Importação		Produção Doméstica		Importação		Produção Doméstica		Importação	
	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem
<b>Bovinos</b>	505	40,5%	743	59,5%	508	44,1%	643	55,9%	505	44,7%	625	55,3%
<b>Suínos</b>	1.274	52,7%	1.145	47,3%	1.263	49,9%	1.268	50,1%	1.260	48,7%	1.325	51,3%
<b>Frangos</b>	1.239	68,0%	585	32,0%	1.242	68,9%	561	31,1%	1.200	74,1%	419	25,9%

Fonte: Ministério das Finanças – MOF



## Consumo de Carnes

O Japão não tem especial predileção pela carne bovina, que não faz parte da dieta tradicional dos japoneses. O perfil de consumo nos últimos anos mostra uma preferência do mercado local pelas carnes de porco e de frango, sem contar os peixes, consumidos em quantidade bastante superior a todas as carnes juntas.

## DEMANDA INTERNA DE CARNE BOVINA – 2003 A 2005

(Unidade: 1.000Ton)

	2003		2004		2005	
	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem	Quantidade	Porcentagem
<b>Bovinos</b>	1.291	23,30%	1.155	21,20%	1.130	21,20%
<b>Suínos</b>	2.406	43,40%	2.493	45,70%	2.585	48,50%
<b>Frangos</b>	1.848	33,30%	1.805	33,10%	1.619	30,30%
<b>Total</b>	<b>5.545</b>	<b>100,00%</b>	<b>5.453</b>	<b>100,00%</b>	<b>5.334</b>	<b>100,00%</b>

Fonte: Ministério das Finanças - MOF

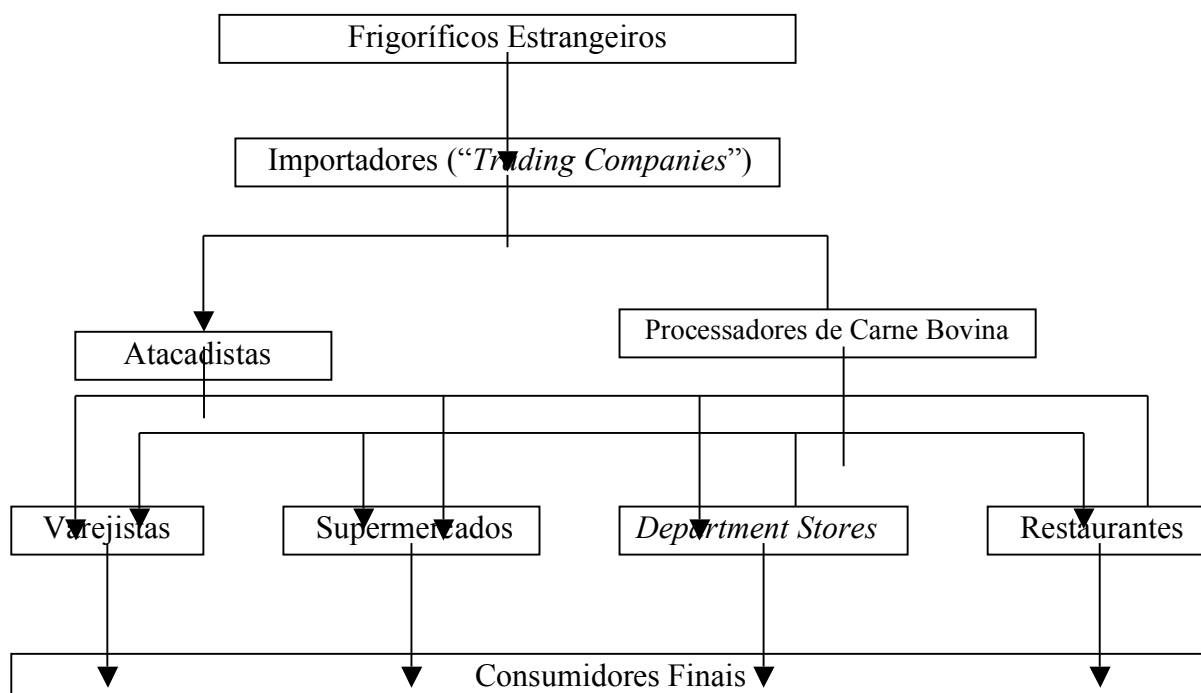
Desde o momento da suspensão das importações de carne bovina dos EUA em dezembro de 2003, os importadores japoneses têm-se voltado quase integralmente para a Austrália e Nova Zelândia. Ainda que não possam aumentar sua oferta a ponto de cobrir todo o deficit da carne norte-americana, esses países têm lucrado com a situação.

O preço da carne bovina refrigerada importada no mercado varejo em fevereiro de 2005 teve acréscimo de 8,7%, enquanto que a carne bovina local sofreu um aumento de 4,7%, desde a suspensão das importações dos EUA.

Os EUA tem aumentado sua pressão sobre o governo japonês para levantar a suspensão da importação da carne bovina de origem americana. Os jornais locais têm noticiado que, até o final de 2005, a importação deve ser reiniciada, fato que ainda não foi confirmado pelo governo japonês.

Não há quotas para a importação de carne bovina no Japão.

#### 4. Canais de Distribuição (Carne processada)



#### 5. Legislação Vigente

Visando a prevenir a ocorrência de doenças infecciosas em animais domesticados ou o seu alastramento, o Japão estabeleceu em 1951 a “Lei de controle de doenças infecciosas em animais domesticados” (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 legais para que sejam impedidas de entrar no país. Assim, a importação de animais ungulados (considerados transmissores de alto risco), entre os quais os bovinos, bem como suas carnes, vísceras, ou embutidos, presuntos e bacons preparados a partir destas, está sujeita a restrições legais. 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 30 países considerados fora das zonas de risco, cujas exportações de carne bovina estão liberadas. O mesmo artigo estabelece as proibições e as condições legais necessárias para a importação de produtos pecuários das zonas de risco (**Vide Tabela 1**).

De acordo com a lei japonesa, a importação de carnes frescas (congeladas ou refrigeradas) de bovinos só é permitida dos 31 países indicados no art. 43 acima mencionado (**Tab. 1**). Para os demais países (incluindo o Brasil), só se permite importar carnes e vísceras termoprocessadas. Exceção é feita a 7 países 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, 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 o princípio do zoneamento, só haverá mudança de “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 do Brasil, sete frigoríficos já passaram pelo processo, estando credenciados para exportar carnes termoprocessadas para o Japão. (Vide lista dos estabelecimentos autorizados e em processo de autorização no **Anexo 1**).

No caso de carnes termoprocessadas, a lei japonesa requer não somente que o produto tenha sido processado em estabelecimentos previamente inspecionados e credenciados (vide **Anexo 3** para os requisitos exigidos para tais estabelecimentos), como também exige que o produto venha acompanhado de certificado de termoprocessamento expedido por órgão previamente indicado.

Os critérios que regem a forma como deve ser feito o processamento térmico estão especificados para quatro categorias de produtos pecuários (com diferentes formas de processamento para cada categoria), a saber:

- a) Carnes de ungulados;
- b) Aparelho digestivo, útero e bexiga de ungulados;
- c) Outras vísceras de ungulados, além dos mencionados em (b);
- d) Embutidos, presuntos e bacones que sejam feitos a partir de carnes ou vísceras de ungulados.

Maiores detalhes sobre a forma de processamento para cada categoria podem ser verificados no **Anexo 4**.

## **6. Tarifas de Importação**

### **1) Carne Fresca**

Código SH	Descrição	WTO	Temporário
0201.10-000	Carcaças meias-carcaças	-	38,50%
0201.20-010	Outros peças não desossadas	-	38,50%
0201.30-010	Desossadas	-	38,50%
0202.10-000	Carcaças meias-carcaças	-	38,50%
0202.20-000	Outros peças não desossadas	-	38,50%
0202.30-010	Desossadas	-	38,50%
0206.10-020	"Cheek meat" e "Head meat" (Fresca ou refrigeradas)	50,0% (Geral)	-
0206.10-010	Miudezas (Fresca ou refrigeradas)	12,8%	-
0206.10-090	Outros (Fresca ou refrigeradas)	21,3%	-
0206.21-000	Línguas (Congeladas)	12,8%	-
0206.22-000	Fígado (Congeladas)	12,8%	-
0206.29-020	Outros	50,0% (Geral)	-

Fonte: Japan Tariff Association "Customs Tariff Schedules of Japan 2006"

## 2) Carne Processada

Código SH	Descrição	Geral	WTO
1602.50-100	"Tripas, bexigas e estômagos, cozidos simplesmente em água"	Isento	-
	"Órgãos internos e língua de bovinos"	25,0%	-
1602.50-210	"Órgãos internos e língua de bovinos", em embalagens herméticas, contendo vegetais"	-	21,3%
1602.50-291	"Cozido simplesmente em água"	25,0%	-
1602.50-292	"Em embalagens herméticas"	-	21,3%
1602.50-600	" <i>Corned beef</i> "	-	21,3%

Fonte: Japan Tariff Association "Customs Tariff Schedules of Japan 2006"

Obs.: Será cobrada a taxa de consumo de 5% sobre o valor importado, mais despesas aduaneiras.

## 7. Principal Feira do Setor

### FOODEX JAPAN – International Food & Beverage Exhibition

Período : 13 a 16 de Março de 2007

Local : Nippon Convention Center – Makuhari Messe (Chiba)

Organizador: Japan Management Association

3-1-22, Shiba-Koen Minato-ku, Tokyo 105-8522

Tel: +81-3-3434-3453 Fax: +81-3-3434-8076

E-mail: [jst@convention.jma.or.jp](mailto:jst@convention.jma.or.jp)

Site: <http://www.jma.or.jp/FOODEX/>

## 8. Importadores Japoneses de Carne Bovina - Mitsubishi Corporation

2-16-3, Kohnan, Minato-Ku, Tokyo, 108-8228  
Tel: 81-3-6405-6578 Fax: 81-3-6405-7875  
Obs.: A empresa importa carne bovina da Austrália.

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

1-2-1, Otemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-0004  
Tel: 81-3-3285-5636 Fax: 81-3-3285-9566  
E-mail: [K.Miyazaki@mitsui.com](mailto:K.Miyazaki@mitsui.com)

Obs.: A empresa importa carne bovina da Austrália e dos EUA. O volume de importação foi de cerca de 25 mil toneladas dos dois países.

**- Itochu Corporation**

2-5-1, Kita-Aoyama, Minato-Ku, Tokyo, 107-0061  
Tel: 81-3-3497-6099 Fax: 81-3-3497-4158  
E-mail: [itou-s@itochu.co.jp](mailto:itou-s@itochu.co.jp)

Obs.: A empresa importa carne bovina da Austrália e dos EUA.

**- Sumitomo Corporation**

1-1-30, Shiba-Daimon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0012  
Tel: 81-3-5405-8274 Fax: 813-5405-8295  
E-mail: [tadashi-yamashita@sumishomeat.co.jp](mailto:tadashi-yamashita@sumishomeat.co.jp)  
Obs.: A empresa importa carne bovina dos EUA.

**- Kanematsu Corporation**

1-2-1, Shibaura, Minato-Ku, Tokyo, 105-8005  
Tel: 813-5440-9495 Fax: 81-3-5440-6556  
Obs.: A empresa importa carne cozida brasileira da Friboi.

**- Marubeni Corporation**

1-4-2, Ohtemachi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-8088  
Tel: 81-3-3282-4719 Fax: 81-3-3282-4704  
E-mail: [k-tagei@marubeni.com](mailto:k-tagei@marubeni.com)  
Obs.: A empresa importa carne bovina dos EUA.

**- Toshoku Ltd.**

3-2-3, Marunouchi, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-0005  
Tel: 81-3-5224-5828 Fax: 81-3-5224-5940  
E-mail: [keiji.yamaguchi@toshoku.co.jp](mailto:keiji.yamaguchi@toshoku.co.jp)  
Obs.: A empresa importa carne bovina congelada dos EUA.

**- S. Foods Company**

24-38, Takasecho, Funabashi-shi, Chiba  
Tel: 81-47-435-0801  
Obs.: A empresa importa miúdos dos EUA.

**- Hoi Bussan Co., Ltd.**

2-8-13, Shiba-Daimon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0012  
Tel: 81-3-3435-8153 Fax: 81-3-3435-8150  
E-mail: [kamimura@hoei-bsn.co.jp](mailto:kamimura@hoei-bsn.co.jp)  
Obs.: Empresa de propriedade da Itoham. Importa carne bovina da Austrália e dos EUA.

**- TMC Co., Ltd**

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

Tel: 81-3-5400-2070 Fax: 81-3-5400-2007  
E-mail: [f-ogawa@hannan.co.jp](mailto:f-ogawa@hannan.co.jp)  
Obs.: A empresa importa carne fresca da Austrália.

### **9. Principais Processadores de Carne Bovina**

#### **Japan Food Corp.**

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

Tel: 81-3-5441-8530

Obs.: A empresa importa miúdos e carne cozida do Brasil.

#### **- Itoham Food Inc.**

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

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

E-mail: [aneighon@itoham.co.jp](mailto:aneighon@itoham.co.jp)

#### **- Nippon Meat Packers Inc.**

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

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

E-mail: [m.aoki@nipponham.co.jp](mailto:m.aoki@nipponham.co.jp)

#### **- PrimaMeat Packers, Ltd.**

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

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

E-mail: [kunio.ogata@primaham.co.jp](mailto:kunio.ogata@primaham.co.jp)

### **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

E-mail: [hamukumi@group.lin.go.jp](mailto:hamukumi@group.lin.go.jp)

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

1-26-5, Toranomon, Minato-Ku, Tokyo, 105-0001

Tel: 81-3-3581-6677 Fax: 81-3-5511-8205

E-mail: [jlia@jlia.lin.go.jp](mailto:jlia@jlia.lin.go.jp)

### **11. Entidades Governamentais Responsáveis**

#### **- Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries**

1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-8950

Tel: 81-3-3502-8295

Food Safety & Consumer Affairs Bureau, Safety Control Div.

#### **- Ministry of Health, Labour and Welfare**

1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku, Tokyo, 100-8916

Tel: 81-3-3595-2337 Fax: 81-3-3503-7964

### **12. BIBLIOGRAFIA**

Este documento foi produzido com base no livro de "AgroTrade Handbook " Carne bovina elaborado pela *Japan External Trade Organization – JETRO*, em 2005, e atualizado pelo Setor de Promoção Comercial da Embaixada do Brasil em Tóquio (SECOM/Tóquio), em fevereiro de 2006.

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.

**Tabela 1: Distribuição de Zonas de Proibição da Importação de Animais Ungulados e Suas Carnes**

Classificação legal	Países	Objetos de importação proibida (animais ungulados)			Palhas de cereais e forragens secas para ração
		Corpo vivo	Espermatozóide, óvulo não-fecundado, óvulo fecundado	Embutidos, presunto e bacon	
<b>Países excluídos das zonas de risco no artigo 43</b>	Finlândia, Suécia, Noruega, Hungria, Alemanha, Dinamarca, Itália (exceto Sardenha), Bélgica, França, Áustria, Espanha, Irlanda, Islândia, Canadá, EUA, México, Belize, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicarágua, Costa Rica, Panamá, República Dominicana, Chile, Ilhas Mariana do Norte, Nova Zelândia, República de Vanuatu, Nova Caledônia, Austrália	Importação permitida			Importação permitida
<b>Países da classificação 1 no artigo 43</b>	Cingapura, Polônia, Romênia, Eslovênia, Croácia, Bósnia-Herzegovina, Suíça	Importação permitida		Importação proibida. Porém, é possível importar carnes termoprocessadas e armazenadas obedecendo os padrões estabelecidos pelo Ministro da Agricultura. (A designação do local de processamento pode ser feita pelo governo do país exportador).	Importação proibida. Porém, é permitida a importação de material que tenha sido desinfetado segundo padrões estabelecidos pelo Ministro da Agricultura do Japão. (A designação do local de processamento cabe exclusivamente ao Japão).
<b>Países da classificação 2 no artigo 43</b>	Demais países (BRASIL)	Importação proibida		Importação proibida. Porém, é possível importar carnes que tenham sido termoprocessadas e armazenadas obedecendo os padrões estabelecidos pelo Ministro da Agricultura do Japão. (A designação do local de processamento cabe exclusivamente ao Japão).	Importação proibida. Porém, é permitida a importação de material que tenha sido desinfetado segundo padrões estabelecidos pelo Ministro da Agricultura do Japão. (A designação do local de processamento cabe exclusivamente ao Japão).
<b>Doenças alvo de controle: peste bovina, febre aftosa, cólera suína africana</b>					

Fonte: JETRO / Artigo 43 da Ordem Ministerial No. 51, 2002, MAFF

(Junho de 2002)

## **(Anexo-1)**

### **a) Exportadores Brasileiros de Carne Processada, Habilitados a Exportarem para o Japão**

Rua Juan Marcos Bertoldi, 10  
Amour – Santana do Livramento, RS  
CEP 97573-970 Brasil  
Tel: 55-55-243-1642 Fax: 55-55-243-1541  
E-mail: gmfcomex@zaz.com.br

SIF 385

**FRIBOI LTDA.**

Bairro São Francisco, s/n  
Andradina, SP  
CEP 16090-000 Brasil  
Tel: 55-18-3702-7500 Fax: 55-18-3702-7555  
Contato: Sr. James Cruden – Gerente de Exportação  
E-mail: [export@friboi.com.br](mailto:export@friboi.com.br)  
<http://www.friboi.com.br>

SIF 458

**B.F. PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.**

Av. Central s/n – Bairro Frigorífico  
Barretos – SP  
CEP: 14784-900 Brasil  
Tel: 55-17-3321 4400 Fax: 55-17-3321 4494  
Contato: Sr. David Ashton – Gerente de Exportação  
E-mail: [rluca@bfalimento.com.br](mailto:rluca@bfalimento.com.br)

SIF 2015

**SADIA S/A**

Al. Júlio Muller, 1650, Porto Velho  
Várzea Grande, MT  
CEP 78115-200 Brasil  
Tel: 55-65-388-5001 Fax: 55-65-388-5141  
Contato: Sr. Klaus Zulke – Chefe Dept. Carne Cozida  
E-mail: [klaus.zulke@sadia.com.br](mailto:klaus.zulke@sadia.com.br)  
<http://www.sadia.com.br>

SIF 2979

**FRIBOI LTDA.**

Av. Hamilton Sebastião Simione, km 01  
Araputanga – MT  
CEP 78260-000 Brasil  
Tel: 55-65-211-2000  
<http://www.friboi.com.br>

SIF 3031

**QUATRO MARCOS LTDA.**

Rodvia Mt 175, km 2  
São José dos Quatro Marcos, MT  
CEP 78285-000 Brasil  
Tel: 55-65-4789-3900 Fax: 55-65-4789-3040  
Contato: Sr. Rodrigo Salem – Assistente de Importação  
E-mail: [cambio@quatromarcos.com.br](mailto:cambio@quatromarcos.com.br)  
<http://www.quatromarcos.com.br>

**(Anexo-2)****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-3)****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-4) Padrões para o Processamento Térmico, Exigidos pelo  
Ministro de Agricultura, Florestas e Pescas do Japão**

Material	Padrões para Processamento Térmico
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.)