

Motor para a sociedade moderna

A certificação como garantia da qualidade

AgroTIC 2018 – Gado de Corte
Cuiabá/MT - 24 de Maio de 2018





Visão

Ser o melhor provedor mundial de serviços de testes, inspeção, certificação, consultoria e treinamento, agindo de forma sustentável e independente.

Global

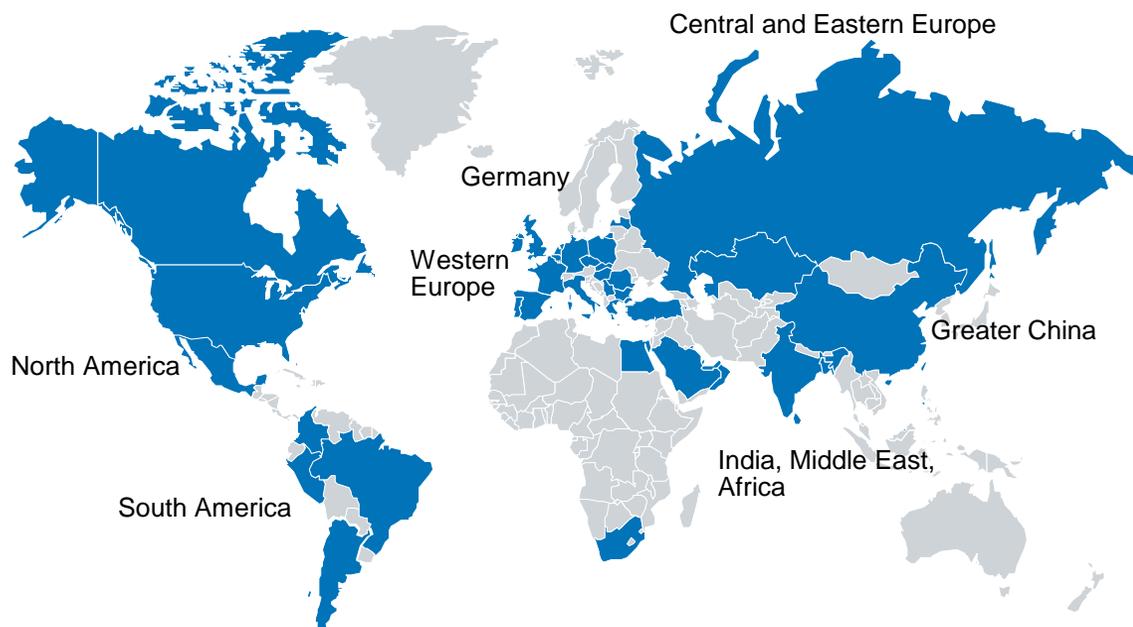
Fatos
Importantes

8 Regiões

500 Locais

>200 Laboratórios

Pensamento global, com o coração na Alemanha, operando em todos os continentes.



- 19,630 pessoas ao redor do mundo trabalham para a TÜV Rheinland
- 11,500 delas trabalharam fora da Alemanha
- 3,300 na América do Sul e mais de 5,000 na Ásia
- 16,581 km separam as sedes de Colônia, na Alemanha, do local mais distante: Tomago, Nova Gales do Sul, Austrália
- 2,625 metros de altitude está a subsidiária localizada no local mais alto, em Bogotá, Colômbia
- 8.6 milhões de inspeções veiculares no mundo inteiro
- 50,000 certificados foram de Sistemas de Gestão foram emitidos até o momento

Neutro e Independente

100% Acionistas

6 Áreas de Negócios

8 Regiões

TÜV Rheinland Berlin Brandenburg Pfalz e.V.

TÜV Rheinland AG

Serviços industriais

Mobility

Produtos

Qualificação Profissional

ICT & Business Solutions

Sistemas

Ásia Pacífico

Europa Central e Oriente

Alemanha

Grande China

Índia/Oriente Médio/África

América do Norte

América do Sul

Europa Ocidental

Ámerica do Sul

Fatos
Importantes:

106 Vendas em € m.

5.6% Total em vendas

2,624 Funcionários

Escritórios

Argentina

Brasil

Chile

Colômbia

Peru

Sede

São Paulo, Brasil

Desde

1993

Laboratórios

3

É bom saber:

Soluções personalizadas

Encontramos soluções eficientes entre o portfólio de serviços globais da TÜV Rheinland

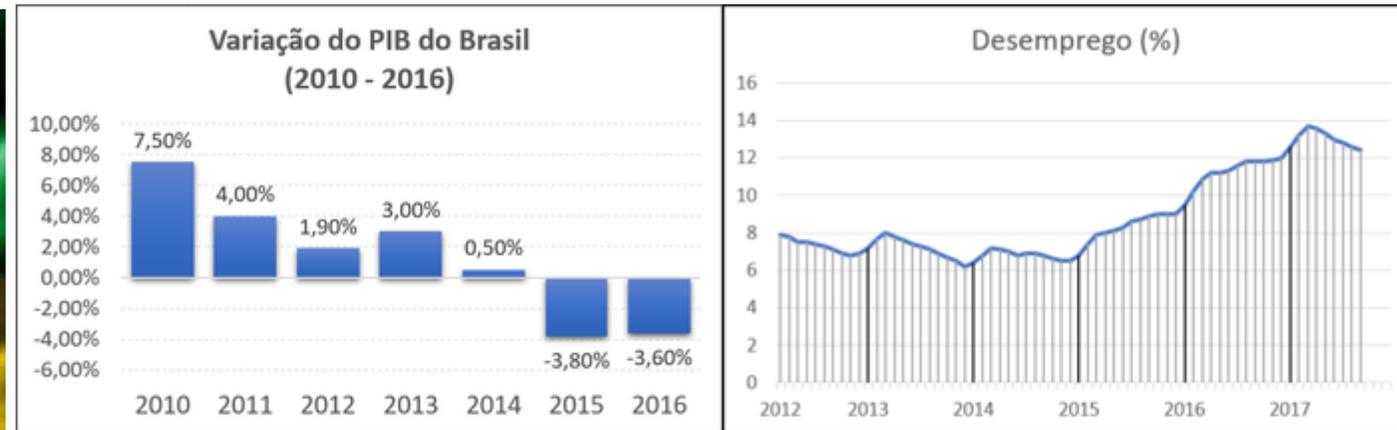
Nós desejamos ser um dos principais fornecedores de gerenciamento de projetos e serviço TIC na América do Sul

Nossos especialistas altamente qualificados estão prontos para cobrir a ampla gama de conhecimento necessária para atender às indústrias diversificadas da região.

Graças a uma rede bem conectada de escritórios, oferecemos serviços mundialmente com o contato regional e local que nossos clientes precisam.

Do projeto inicial à implementação, da operação à desativação, oferecemos soluções completas para a sua empresa.

BRASIL



- A atual **crise econômica no Brasil** teve início em meados de **2014**;
- Recuo do **PIB** por 2 anos consecutivos;
- Desemprego auge em Março 2017 (13,7%) = 14M desempregados;
- 48% - Usar mais transporte público;
- 34% - Deixaram de ter plano de saúde;
- 14% - Escolas particulares por públicas.

FONTE: CNI

CONSUMIDORES

- Crise econômica = Consumo influenciado pelo tamanho e principalmente pela “maturidade” das famílias brasileiras.

INDEPENDENTES MADUROS (com mais de 50 anos) = 16% da população.

INDEPENDENTES JOVENS (com até 49 anos) = 11% da população.

- ❖ Gastos individuais superiores aos demais domicílios – 34 a 41% mais que a média;
- ❖ 30% pertencem às classes A e B;
- ❖ 92% não pagam aluguel;
- ❖ 64% moram em casas com seis cômodos ou mais.

*Os integrantes do grupo "independentes maduros" têm a maior renda per capita e se preocupam mais com qualidade de vida, o que significa dar preferência a **produtos de maior qualidade e saudabilidade**.*



FONTE: Kantar Worldpanel



 **TÜVRheinland®**
Precisely Right.

CARNE

- Nas últimas décadas, o conceito de consumo de carne passou por alterações relacionadas à cultura e hábitos, mas sempre vinculado com a renda do consumidor. **Quanto mais renda, maior o consumo de carne e, de melhor qualidade.**
- **QUALIDADE:**



Maciez

Sabor



suculência

CARNE PREMIUM

- Hoje o consumidor quer levar essa carne para casa e ele mesmo prepará-la, com a família e amigos, sem riscos quanto a maciez e suculência.
- Este perfil de consumidor está disposto a pagar um preço mais alto por produtos antes disponíveis apenas na alta gastronomia.
- Com isso, ressurgiu no Brasil a comercialização de carnes através dos açougues, que na década de 70 haviam perdido espaço e clientes para os supermercados.
- Esses novos açougues, remodelados e com status de gourmet ou premium, estão modernizando a venda de carnes, seguindo um movimento consolidado na Europa, e em países como os Estados Unidos, Canada e Austrália.



GARANTIAS

- Consumidor com mais acesso a informação e, portanto, com expectativas cada vez maiores em relação a qualidade e rastreabilidade dos produtos.
- **Crescente demanda dos consumidores pela confiabilidade e transparência das informações.**

Confiabilidade
Transparência = CERTIFICAÇÃO



CERTIFICAÇÃO

“**Certificação** é um processo no qual uma entidade independente (3ª parte) avalia se determinado produto atende às normas técnicas. Esta avaliação se baseia em auditorias no processo produtivo, na coleta e em ensaios de amostras.” [ABNT](#)

Para que uma empresa possa certificar um produto ou serviço é necessário atender aos requisitos da norma técnica de referência, bem como dispor de instalações, pessoal, equipamentos e procedimentos documentados que permitam evidenciar que a empresa controla as atividades relacionadas ao objeto da sua certificação.



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DA CERTIFICAÇÃO

- ✓ Promove o comprometimento com a qualidade;
- ✓ É um método gerencial que lhe permite medir a melhoria contínua do desenvolvimento do negócio;
- ✓ Assegurar eficiência e eficácia do produto, serviço ou sistema;
- ✓ Introduzir novos produtos e marcas no mercado;
- ✓ Reduzir perdas no processo produtivo e melhorar a sua gestão;
- ✓ Diminuir controles e avaliações por parte dos clientes;
- ✓ Fazer frente à concorrência desleal;
- ✓ Melhorar a imagem da organização e de seus produtos ou atividades junto aos seus clientes;
- ✓ Assegurar que o produto, serviço ou sistema atende às normas;
- ✓ Tornar a organização altamente competitiva.



AUDITORIA DE CONFORMIDADE

Auditoria de Conformidade não segue exclusivamente os requisitos de uma norma técnica de referência reconhecida pelo organismo acreditador.

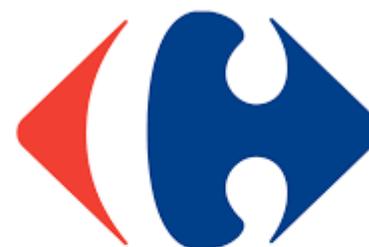
Neste caso as empresas buscam um “mix” de normas que atendam suas necessidades.

PROTOCOLOS CUSTOMIZADOS

Os especialistas atuam em conjunto com os clientes na construção de um caminho eficaz para a viabilidade e aplicações pontuais resultando em soluções personalizadas e robustas capazes de atender a especificidade de cada protocolo.



MARKS &
SPENCER



Carrefour



PROJETO CUSTOMIZADO – ANGUS

Programa Carne Angus Certificada:

Programa de Certificação do sistema de produção Carne Angus.



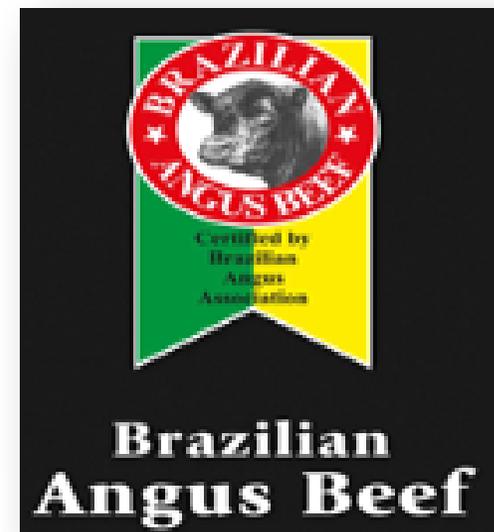
- ✓ 29 unidades produtoras no Brasil;
- ✓ Parceiros:



Alimentos



Minerva Foods



Brazilian Angus Beef



PROJETO CUSTOMIZADO – ANGUS

PROJETO CUSTOMIZADO – ANGUS



Certificate

Standard: **Quality Manual and Protocol Angus**
 Certificate Number: TUV.AN.32468.0003.15
 Certificate Holder: **ASSOCIACAO BRASILEIRA DE ANGUS**
98.418.205/0001-96

Sites: **Head Office**
 Largo Visconde do Cairu, 12 - Centro
 Porto Alegre/RS - CEP 90030-110



Escape: **Brazilian Angus Association's ANGUS BEEF PROGRAM certification process according to its quality management system and Brazilian Angus Beef protocol, in compliance with TUV RHEINLAND accreditation standards.**

We here certify that the above unit meets the requirements and documented controls described in audited standard.

The due date for all future audits is 18/04/2019.

Validity: The certificate is valid from 19/04/2018 to 18/04/2019.
 First Certification Date: 01/01/2015

São Paulo/SP, May 03, 2018

Plínio Pereira
 Certification Manager
 TÜV Rheinland do Brasil Ltda.



Address Head Office: Rua Líbero Badur, 385, SP André, Centro, São Paulo, CEP: 01028-020 / Address São Paulo: Av. Itaipava, 32 - 1ª andar, Alphaville - Santana de Parnaíba, São Paulo, CEP: 06641-015
 CNPJ: 01.953.467/0001-65 - Tel. 55 11 3514.5700 www.tuv.com.br

Transparência

Contruindo confiança e credibilidade – em todos os setores



TEST MARK

- Marca única para testes e inspeções
- Com keywords, IDs e QR-Code
- Para uma pesquisa rápida e mais transparência

CERTIPEDIA

- Banco de dados de certificação online com mais de 350.000 certificados
- Permite consultar a qualidade de produtos e sistemas a qualquer momento
- Global, sistemático e atraente

ACREDITAÇÃO

- Mais de 350 creditações em todo o mundo
- 80 países/acreditações pelas autoridades para Serviços de Acesso ao Mercado (Market Access Service).

PROJETO CUSTOMIZADO – PROTOCOLO DE RAÇAS



Programa CNA – Confederação Nacional de Agricultura:

Programa de Auditorias de Conformidade do *Protocolo de Raças* com objetivo de verificar o cumprimento dos protocolos que fazem menção a raças em seus rótulos.

Início do Contrato: Março de 2018

Raças bovinas com menção nos rótulos dos produtos:



Temporariamente
Indisponível



PROJETO CUSTOMIZADO – WAGYU



Programa CNA – Confederação Nacional de Agricultura:

Elaboração da documentação para Aprovação e Homologação do Programa Carne Wagyu Certificada.

Documentos desenvolvidos:

- Regras do Programa;
- Critérios de aprovação;
- Módulos da Indústria;
- Check-list com critérios de cumprimento.

Documentos relacionados às seguintes áreas:

- Rastreabilidade;
- Sanidade animal;
- Instalações;
- Higiene dos equipamentos;
- Saúde, segurança e bem estar dos trabalhadores;



Valor ECONÔMICO

[Imprimir](#)

14/10/2015 - 16:39

Produtores firmam parceria para certificação do "kobe beef"

Por Luiz Henrique Mendes

SÃO PAULO - Assim como os criadores da carne bovina da raça angus, os produtores de gado de origem japonesa wagyu — mais conhecida como "kobe beef" — também decidiram criar um selo de qualidade chancelado por meio da Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA), instituída em agosto pelo Ministério da Agricultura em parceria com a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

A criação da certificação de gado wagyu, que será anunciada no próximo sábado no interior de São Paulo, é fruto de uma parceria entre a Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça Wagyu e a certificadora alemã TÜV Rheinland, companhia que também é a certificadora oficial do Programa Carne Angus Certificada.

Mais conhecida como "kobe beef" no Brasil, a carne de gado wagyu é bastante apreciada pela alta gastronomia. Sua principal característica é o maior nível de marmoreio — a quantidade de gordura entremeada na carne. De acordo com a TÜV Rheinland, o termo "kobe beef" é usado erroneamente em referência à carne da região de Kobe, no Japão.



 **TÜVRheinland**[®]
Precisely Right.

PROJETO CUSTOMIZADO – BABY BLACK/ES

Programa Cordeiro Baby Black:

Programa de Certificação do sistema de produção de Cordeiro.



Padrão dos animais:

- Padrão racial;
- Idade;
- Acabamento de gordura.



PROJETO CUSTOMIZADO – TEXEL GRAN RESERVA



Programa Cordeiro Texel Gran Reserva:

Programa de Certificação do sistema de produção de Cordeiro.



Padrão dos animais:

- Padrão racial;
- Idade;
- Acabamento de gordura.

Lançamento:



Alguns Clientes TÜV Rheinland



Obrigado!

Contato: Guilherme Beil Amado

Guilherme.amado@br.tuv.com

Tel.: (11) 3514-5850

Cel.: (11) 98703-2688

TÜV Rheinland Brasil

+55 11 3514-5700

info@br.tuv.com

