PORTARIA Nº 025/2025 17 de Setembro de 2025.

INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE "FRANGO SAPECADO" NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM/CISPAR

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR, no uso de suas atribuições legais e especialmente aquelas conferidas pelo Estatuto e 1º Termo Aditivo Consolidado ao Contrato de Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba, que regem esta entidade, RESOLVE:

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR, no uso de suas atribuições legais e especialmente aquelas conferidas pelo Estatuto e 1º Termo Aditivo Consolidado ao Contrato de Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba, que regem esta entidade, RESOLVE:

Art. 1º. Aprovar as normas técnicas para produção de "Frango Sapecado" nos estabelecimentos registrados no SIM/CISPAR, em conformidade com os anexos desta resolução.

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Fica estipulado o prazo de 180 dias para que os estabelecimentos que já fabricam o produto Frango Sapecado se adequem as normas contidas neste Regulamento e informem ao SIM a quantidade de rótulos deste produto que possuem em estoque.

Parágrafo único. Os rótulos já confeccionados poderão ser utilizados pelas empresas até o final de seu estoque.

Patos de Minas, 17 de Setembro de 2025.

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

Rhenys da Silva Cambraia

Presidente do CISPAR

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE “FRANGO SAPECADO”

1. Alcance

1.1 Objetivo: Definir as características mínimas de qualidade que deverá obedecer a fabricação do produto cárneo denominado Frango Sapecado, assim como descrever o processo de solicitação e registro desse produto.

1.2 Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto denominado Frango Sapecado, destinado ao comércio intramunicipal ou entre municípios consorciados

2. Descrição

2.1 Definição: Entende-se por Frango Sapecado, o produto cárneo, resfriado ou congelado, obtido através do processo de chamuscagem (sapecamento), da carcaça de frango *in natura,* com o intuito único de promover alterações sensoriais no produto.

2.2 Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Frango de Granja Sapecado ou Frango Caipira Sapecado, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com sua apresentação para venda.

Exemplos:
Frango de Granja Sapecado Resfriado
Frango Caipira Sapecado Congelado
Cortes Resfriados de Frango Sapecado: Asas

3. Requisitos de fabricação:

3.1 Obtenção: O produto Frango Sapecado deve, obrigatoriamente, ser obtido da carcaça inteira de aves submetida ao processo de chamuscagem, sendo facultativo o fracionamento da carcaça em cortes após a chamuscagem. Não é permitida a chamuscagem de carnes temperadas.

3.2 Objetivo do processo: O processo de chamuscagem deve ser utilizado única e exclusivamente com o intuito de promover alterações sensoriais no produto, visando atender o gosto do consumidor regional, sendo proibida a utilização do processo como meio de promover a toalete da depenagem.

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

3.3 Processo de chamuscagem: O processo de chamuscagem deve ser realizado obrigatoriamente antes do pré-resfriamento da carcaça, podendo ser realizado antes ou após o processo de evisceração. Poderá ser realizado, conforme avaliação técnica do SIM, de forma manual ou automática, através de equipamento que atenda aos requisitos da legislação vigente e evite contaminação cruzada

3.3.1 O chamuscamento manual só será autorizado em casos em que o processo e volume de abate do estabelecimento permitam tal prática e não resulte em atrasos na evisceração ou perda de qualidade do produto.

3.4 Seleção das carcaças: Somente poderão ser destinadas ao processo de chamuscagem, as carcaças que não apresentem defeitos ou patologias que promovam a condenação parcial ou total destas. Caso o processo de chamuscagem ocorra antes das linhas de inspeção, um funcionário devidamente treinado deverá realizar a pré-inspeção das carcaças antes do local de chamuscagem, de onde as carcaças que apresentem qualquer alteração que justifique a condenação total ou parcial serão desviadas do processo de chamuscagem, sendo inspecionadas e condenadas nas linhas de inspeção, conforme o fluxo normal de abate.

3.4.1 O desvio das carcaças que não forem julgadas aptas ao processo de chamuscagem deve ser realizado de forma a não resultar em acúmulos ou retardamento da evisceração.

3.4.2 As carcaças que passarem pelo chamuscamento deverão ser inspecionadas normalmente nas linhas de inspeção

4. Processo de registro

4.1 Solicitação de registro: A empresa deverá enviar ao SIM, a solicitação de registro de produto e aprovação de rotulagem, constando o processo de fabricação do produto e a descrição detalhada do processo de chamuscagem, assim como do ponto de pré-inspeção, caso se faça necessário, assim como o memorial descritivo atualizado. Nos casos em que haja alteração no leiaute da indústria, deverá ser anexado croqui da sala de abate com as alterações propostas e outras informações que o SIM julgar necessárias.

5. Inspeção e verificações oficiais

5.1 Método de verificação do processo: O SIM local deverá incluir o sapecamento como um ponto alvo de verificação oficial através do elemento de inspeção PSO. Deverá ser avaliada a forma como o processo em si está sendo realizado

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

e se este não está criando condições para a contaminação do produto, assim como o cumprimento do disposto no item 3.3 deste documento.

6. Autocontrole

6.1. O estabelecimento deverá incluir o sapecamento no seu Plano de autocontrole no elemento de controle PSO, e em qualquer outro elemento que julgue necessário. Deve-se descrever o processo de produção, prevendo o monitoramento e verificação com modelos de planilhas necessárias, além de possíveis não conformidades e ações corretivas para tais.

7. Análises Microbiológicas

As análises microbiológicas de controle e análises oficiais deverão ser realizadas conforme o previsto no Anexo II desta portaria.

8. Referências:

- Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal - Decreto 9013 de 29 de março de 2017 e suas alterações
- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Município de Patos de Minas – Decreto 4.911 de 30 de setembro de 2020
- Código de Defesa do Consumidor – Lei n° 8.078 de 11 de setembro de 1990.
- Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- **Lista de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento** - Disponível em: < http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

ANEXO II
Análises Microbiológicas

Deverão ser realizadas as seguintes análises microbiológicas de controle e análises oficiais:

Ensaio	Amostra						Unidade	Código	Referência Legal
	Indicativa		Representativa						
Escherichia coli	n	M	n	c	m	M	UFC/g	M32	IN 161/2022
	1	$5x10^3$	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$			
Salmonella typhimurium/25g	1	ausência	5	0	ausência	-	25/g	M16	IN 161/2022
Salmonella enteritidis25g	1	ausência	5	0	ausência	-	25/g	M16	IN 161/2022

Referência:

- Lista de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento - Disponível em: < http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 74FE-73F6-A257-43C1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RHENYS DA SILVA CAMBRAIA (CPF 034.XXX.XXX-86) em 18/09/2025 11:28:58 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Esta versão de verificação foi gerada em 18/09/2025 às 11:29 e assinada digitalmente pela 1Doc para garantir sua autenticidade e inviolabilidade com o documento que foi assinado pelas partes através da plataforma 1Doc, que poderá ser conferido por meio do seguinte link:

https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/74FE-73F6-A257-43C1