



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OFÍCIO-CIRCULAR Nº 73/2020/DIPOA/SDA/MAPA

Brasília, 04 de setembro de 2020.

Aos(As) Chefes dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Assunto: Frango "caipira, colonial ou de capoeira". Revoga o Ofício Circular/DIPOA Nº 007/99, de 19/05/1999.

A Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, em trabalho que contou com a participação de técnicos deste Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, elaborou e publicou a Norma ABNT NBR 16389, de 27/08/2015, que estabelece regras para produção, abate, processamento e identificação do frango caipira, colonial ou capoeira.

Dentre as regras estabelecidas na referida NBR, aquelas que possuem interface com as atividades de fiscalização industrial e sanitária carnes e derivados de aves sob responsabilidade deste DIPOA referem-se aos critérios de processamento, controles laboratoriais e rotulagem dos produtos do abate e produtos cárneos obtidos de animais criados naquele sistema de produção, constantes nos itens 11, 12 e 13 da Norma. Transcrevemos abaixo os itens relevantes da referida norma que possuem relação com as atividades do SIF:

1 Escopo

Esta Norma especifica os requisitos para produção primária do frango caipira criado no sistema semiextensivo.

Esta Norma se aplica às aves da espécie *Gallus gallus domesticus*.

2 Termos e definições

(...)

2.5

frango caipira

frango colonial

frango capoeira

aves oriundas de raças ou linhagens de crescimento lento, destinadas à produção de carne, com idade mínima de 70 dias e máxima de 120 dias, criadas em conformidade com esta Norma

2.6

galinha caipira

galinha colonial

galinha capoeira

aves produtoras de ovos comerciais caipiras, de linhagens ou raças caipiras, criadas sob o sistema caipira, que ao final de seu ciclo produtivo destinem-se à produção comercial de carne

2.7

galo caipira

galo colonial

galo capoeira

machos acima de 120 dias idade, maturos sexualmente

(...)

2.17

sistema de produção de frango caipira

sistema de produção de frango colonial

sistema de produção de frango capoeira

sistema de criação de aves comerciais destinadas à produção de carne, através de raças e linhagens de crescimento lento, com acesso às áreas livres para pastejo em sistema semiextensivo e que não recebam, via ração, melhoradores de desempenho e anticoccidianos profilaticamente

(...)

10 Substâncias proibidas

É vedado o uso de:

- todos e quaisquer insumos, produtos e medicamentos veterinários não autorizados ou não registrados para uso em aves conforme legislação vigente;
- azul de metileno, formol e violeta genciana, usados como desinfetantes, antibacterianos e antifúngicos aspergidos sobre as aves e/ou nos aviários, e usados pela ração ou água de bebida;
- óleos vegetais reciclados (de cozinha industrial ou restaurantes) como ingredientes de rações;
- antimicrobianos com finalidade preventiva e como melhorador de desempenho.

11 Critérios de abate e processamento

11.1 Os abatedouros devem, preferencialmente, ser exclusivos para este tipo de abate ou, quando isso não for possível, estabelecer turnos específicos sob controle do serviço de inspeção sanitária oficial. Devem existir procedimentos de separação e identificação dos lotes de "frango caipira, colonial, capoeira congelado", "Frango caipira, colonial, capoeira resfriado", "galinha caipira, colonial, capoeira congelada", "galinha caipira, colonial, capoeira resfriada" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis,

processados e derivados em relação aos demais lotes de aves abatidas, em todas as etapas que envolvem o carregamento, transporte, pré-abate, abate, cortes, embalagem, armazenagem e comercialização.

11.2 Em abatedouros onde há frangos convencionais, antes do abate de aves criadas como "Frango caipira, colonial, capoeira congelado", "frango caipira, colonial, capoeira resfriado" e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados, devem ser realizados procedimentos de higienização de equipamentos, por exemplo, troca de água da escaldadeira, *pré-chiller* e *chiller*.

11.3 A empresa e/ou produtores devem manter os documentos que comprovem a rastreabilidade do produto, inclusive nos programas de autocontrole.

11.4 Deve estar descrito no boletim sanitário que as aves foram criadas neste sistema de produção.

12 Controle laboratorial

12.1 Em casos específicos em que há a necessidade de análises laboratoriais para identificação de substâncias proibidas por esta Norma, as restrições descritas na Seção 10 devem ser atendidas.

12.2. As empresas ou produtores devem estabelecer um programa amostral para que amostras de fígados (ou outros tecidos) de aves durante o processo de engorda e/ou no abate sejam coletadas e enviadas para laboratórios, para análise de resíduos de substâncias proibidas.

12.3. Coletar, em qualquer etapa da criação de "frango caipira, colonial, capoeira, certificado congelado", "frango caipira, colonial, capoeira, certificado resfriado" e seus respectivos cortes e miúdos comestíveis, amostras de ração ou qualquer outro material, para análise e comprovação da qualidade inerente a este sistema.

12.4. As amostras devidamente identificadas devem ser analisadas por laboratórios oficiais e credenciados à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

13 Rotulagem

13.1 O produto deve ser identificado na rotulagem aprovada pelo órgão responsável, por "frango caipira, colonial e capoeira, "congelado", "resfriado", e seus respectivos cortes e miúdos comestíveis, processados e derivados, sendo variável apenas o processo de conservação.

13.2 Na rotulagem do produto podem existir textos referentes aos métodos de criação e arraçoamento do frango, desde que sejam inseridos no rótulo a ser analisado pelo órgão oficial de inspeção, para esclarecimento aos consumidores sobre a identidade do produto.

13.3. As empresas e produtores que estiverem conforme esta Norma podem utilizar os termos "frango caipira", "colonial", "capoeira" "congelados", "resfriados", e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados nos rótulos de seus produtos.

13.4 O rótulo deve informar ao consumidor que o produto foi produzido de acordo com esta Norma.

(...)

Face o exposto, o Diretor Substituto do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, no uso das atribuições conferidas pelo Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, e considerando o disposto no inciso XIX do art. 10, inciso XV do art. 12, art. 75, incisos III e IV do art. 81, art. 439, art. 443, art. 446-A e art. 452 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta no processo 21050.003696/2019-29, esclarece:

1. Não compete ao DIPOA a fiscalização dos estabelecimentos rurais de produção de frango "caipira, colonial ou capoeira" quanto ao atendimento aos requisitos de produção estabelecidos na NBR 16389:2015. Contudo, considerando a interface desta produção com as atividades de fiscalização a cargo deste Departamento, cabe ao Serviço de Inspeção Federal - SIF, quando da realização de fiscalizações em estabelecimentos de abate e processamento de carnes de aves que fabriquem produtos oriundos deste sistema de produção, avaliar se os controles de produção, rastreabilidade, análise laboratorial e rotulagem estabelecidos nos itens 11, 12 e 13 da citada norma são atendidos pelos estabelecimentos registrados, no âmbito da verificação oficial dos autocontroles;

2. No que tange, especificamente, aos controles de rastreabilidade com vistas a avaliar o atendimento dos controles de produção "caipira, colonial ou capoeira" dos animais a serem abatidos estabelecidos na NBR 16389:2015, deverá ser observado pelo SIF o atendimento ao disposto no item **11.4** da referida norma, até que outra informação ou exigência venha a ser estabelecida por órgão competente;

3. As informações referentes ao atendimento dos itens 11, 12 e 13 da Norma NBR 16389:2015 devem ser contemplados nos registros de produtos dos estabelecimentos no sistema eletrônico PGA-SIGISF, bem como em seus programas de autocontrole.

Fica revogado o Ofício Circular/DIPOA Nº 007/99, de 19/05/1999.

Solicitamos dar ampla divulgação junto às equipes de fiscalização de atuam na área de carnes e derivados de aves.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a)**, em 04/09/2020, às 08:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **11850981** e o código CRC **87CFFC8E**.

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala A, 4º Andar, Sala 401, - Bairro Zona Cívico-Administrativa – Telefone: (61) 3218-2014/2684
CEP 70043900 Brasília/DF