



Endereço:- Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880 - Centro – Maracaju - MS - CEP 79150-000
CNPJ – 11.062.739/0001-44 FUNDADA EM 12 DE JUNHO DE 2009
e-mail – aptralmar-linguicademaracaju@hotmail.com

PROCESSO DE INDICAÇÃO GEOGRAFICA
*** INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**

5) Regulamento de uso do nome geográfico e suas respectivas planilhas de controle;



REGULAMENTO TÉCNICO DE QUALIDADE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA MARACAJU PRODUTO LINGUIÇA

Conforme artigo 46º do Estatuto da **Associação dos Produtores da Tradicional Linguiça de Maracaju - APTRAMAR**, o Conselho Regulador da Identificação Geográfica é um órgão social da entidade. O referido conselho regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência "**Maracaju**" (IP Maracaju), segundo a lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 - Art. 177, institui o presente regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I - Da História

Art. 1º - História: A origem da Linguiça de Maracaju está ligada à tradição das famílias que colonizaram os vastos campos da serra de Maracaju. As principais famílias vieram do triângulo mineiro e trouxeram a tradição da produção da linguiça caseira, que era feita com carne suína depois foi substituída pela carne de bovinos, levando em conta a tradição da pecuária bovina que já predominava no estado de Mato Grosso do Sul. Devido à dificuldade de armazenamento e conservação das carnes, as famílias usavam as carnes de primeira, para fazer linguiça e as demais para fazer o charque.

No ano de 1890 não havia acesso a máquina industrial de moer carne, portanto a produção era toda artesanal, sendo a carne cortada à faca em cubos com arestas entre 0,8 a 1,0 cm, depois é temperada com sal, alho e pela abundância da laranja azeda a mesma foi introduzida no processo de fabricação para realçar sabor e acidificar o produto ajudando dessa forma na conservação. Depois de embutida, deixava-se por algum tempo para que secasse em uma área da varanda onde o vento ajudava a desidratar e assim alcançar uma vida útil mais prolongada, chegando até 30 dias.

As alterações no processo de fabricação realizada pelos colonos e fazendeiros da região, caracterizou uma iguaria de simplicidade ímpar, de sabor único, o seu sabor trás de volta as lembranças das reuniões em família. Produto de origem 100% sul - mato-grossense que com o decorrer do tempo atravessou as fronteiras



do nosso estado agradando o paladar de todas as gerações e também de pessoas dos mais distantes lugares.

Surgiu em 1994 à primeira reunião festiva usando como prato principal a Linguiça elaborada na cidade de Maracaju, hoje considerada a maior festa da gastronomia sul mato-grossense, a tradicional "Festa da Linguiça de Maracaju" que acontece todo ano sendo organizado pelo Rotary Club da Cidade de Maracaju-MS".

Art. 2º - Localização e topografia da região: Maracaju é um município no sudoeste de Mato Grosso do Sul (Microrregião de Dourados). Localiza-se na latitude de 21°36'52" Sul e longitude de 55°10'06" Oeste. Distâncias de 160 km da capital estadual (Campo Grande) e 1 183 km da capital federal (Brasília). Está menos 1 (uma) hora com relação à Brasília e menos 4h com relação ao Meridiano de Greenwich. Ocupa uma superfície de 5 298,840 km² (1,4837 por cento do estado, 0,3311 por cento da Região Centro-oeste e 0,0624 por cento do território brasileiro). Subdivisões Maracaju e Vista Alegre Nnorte: Nioaque, Anastácio, Dois Irmãos do Buriti, Sul: Dourados, Itaporã, Rio Brillhante, Oeste: Guia Lopes da Laguna, Leste: Sidrolândia, Nova Alvorada do Sul.

Art. 3 - Solo: A predominância, no município de Maracaju, é de latossolo de textura argilosa, com a fertilidade natural variável. Aparecem, ainda, os neossolos e o latossolo vermelho-escuro.

Art. 4 - Relevo e Altitude: Está a uma altitude de 384 m. Composto por dissecados tabulares, extremo norte, cuevas e dissecados colinosos assim como a sul do município. Acompanhando estes dissecados, encontram-se algumas áreas escarpadas. Encontra-se na Região dos Planaltos Arenítico-Basálticos Interiores com a unidade Planalto de Dourados e a Região dos Planaltos da Borda Ocidental da Bacia do Paraná com a Unidade Planalto de Maracaju. Apresenta relevo plano, geralmente elaborado por várias fases de retomada erosiva, com relevos elaborados pela ação fluvial.

Art. 5 - Clima, Temperatura e Pluviosidade: Está sob influência do clima tropical. O clima predominante do município é úmido a sub-úmido. A precipitação pluviométrica anual varia de 1 500 a 1 750 milímetros, excedente hídrico anual de



Fls.: 65
Rub.: Kca

oitocentos a 1 200 milímetros, durante cinco a seis meses e deficiência hídrica de 350 a quinhentos milímetros durante quatro meses.

Art. 6 - Hidrografia: Está sob influência da Bacia do Rio da Prata. Principais rios: Rio Brillhante - rio formador, com o Rio Dourados, do Rio Ivinhema; limite entre os municípios de Maracaju e Sidrolândia, Maracaju e Rio Brillhante. Rio Santa Maria - afluente, pela margem direita, do Rio Brillhante, no município de Maracaju; nasce na Serra de Maracaju, faz divisa entre o município de Maracaju e os de Ponta Porã, Dourados e Itaporã.

Art. 7 - Vegetação: Se localiza na região de influência do cerrado e campos de vacaria. Predomina no município a pastagem plantada, seguida da lavoura. Remanescente das fisionomias do bioma Cerrado: Campo Cerrado e Campo Sujo; e Floresta Estacional. Apesar de pouco expressivos, integram a cobertura vegetal do município.

CAPÍTULO II - Da Produção

Art. 8 - Delimitação da Área da Produção: A área delimitada para esta indicação geográfica intitulada "Maracaju" encontra-se dentro da área da cidade de Maracaju zona urbana e rural.

Art. 9 - Características dos animais: São exigidas as respectivas características nos animais para originarem o produto final que dará origem à Linguça de Maracaju: Machos castrados e novilhas fêmeas, não sendo permitido o uso de carne de vacas de descarte. Também é importante o controle de perigos de contaminação por agentes químicos, dentre eles as drogas veterinárias (antibióticos) e hormônios promotores de crescimento. Estes perigos devem ser controlados através de um programa de análises por amostragem periódica, e através de credenciamento de fornecedores idôneos - Planilha de Registro 001.

§ 1 - Serão admitidos para o abate os animais de raça pura, mestiça e híbrido, com idade no mínimo de 18 e máximo de 36 meses.

APTRALMAR
CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO E PROTEÇÃO DA QUALIDADE DA LINGUÇA DE MARACAJU



Art. 10 - Transporte dos animais: As condições de transporte dos animais ao frigorífico se realizam de forma que os animais não sofram alterações nem moléstias, seguindo o rito do bem estar animal.

Art. 11 - Chegada ao frigorífico: Na chegada ao frigorífico, os animais destinados ao abate serão separados. Os animais deverão permanecer em dieta hídrica 24 horas antes ao abate.

Art. 12 - Abate dos animais: O abate dos animais será obrigatoriamente humanitário.

Art. 13 - Descanso da carne: A desossa só poderá ocorrer após a maturação de 24 horas em sala climatizada com temperatura não superior a 10° C. Este processo poderá ser realizado no frigorífico ou na fabrica de linguiça credenciado pelo Conselho regulador da IG, conforme Credenciamento do Estabelecimento Comercial na IG - Planilha de Registro 002.

Art. 14 - Transporte: É proibido o transporte de carcaças com produtos incompatíveis (resíduos de frigorífico, produtos químicos etc.), por possibilitar a contaminação microbiológica ou química. As condições de transporte, higiene e temperatura, devem ser adequadas, sendo que, para transporte de carne resfriada, exigem-se temperaturas $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - Planilha de Registro 003.

§ 1º Após o descarregamento a carcaça ou cortes comerciais da carne deverão ser armazenadas em câmaras frias com temperatura controlada $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Planilha de Registro 004

CAPÍTULO III - Da elaboração

Art. 15 - Desossa: realiza-se a desossa e o corte para as peças de 1/4 (carcaça traseira especial), com a carne resfriada seguindo as boas práticas de higiene pessoal, dos utensílios e instalações.

Art. 16 - Cortes: após a desossa realizam-se os cortes e separação das peças que serão utilizadas na fabricação, tais como contra file, file mignon, alcatra (picanha, coxão duro) coxão mole e patinho.

§ 1º - A gordura deve fazer parte dos cortes da desossa, podendo ser adicionada as provenientes de outros cortes, o teor de gordura deve estar entre 15 a 25% da massa total.



§ 2º A gordura adicionada pode ser proveniente de outras peças da desossa, porem deve ser fresca.

Art. 17 Preparo das Carnes: as carnes usadas para a fabricação de lingüiça são resfriadas - não congeladas - e limpas, sendo retirados os nervos, cartilagens e gânglios, o corte: pode ser realizado manual ou em maquina com lâminas cortantes, retirando fatias com arestas de 0,8 a 1,0cm.

§ 1º A temperatura ambiente na sala de preparo é mantida a temperatura menor ou igual a 15°C. - Planilha de Registro 005.

§ 2º A temperatura da carne durante a etapa de preparo é menor ou igual a 7°C - Planilha de Registro 006.

Art. 18 - Pesagem de condimentos: nesta etapa, é realizada a pesagem dos condimentos que serão utilizados no processo. (sal, alho, pimenta, suco de laranja azeda da terra, salsa e cebolinha) A pesagem deve ser realizada por pessoas treinadas e os equipamentos de pesagem calibrados periodicamente - Planilha de Registro 007.

§ 1 - São Considerados temperos e condimentos facultativos as pimentas nas variedades dedo de moça ou bodinha, salsa e cebolinha.

§ 2 - A concentração de sal pode variar de 1,5 a 2,0% do volume da massa.

Art. 19 - Mistura: na misturadeira, adicionam-se as carnes préviamente pesadas e todos os ingredientes, sendo feita a mistura por tempo adequado, até a massa ter consistência e liga suficiente.

Art. 20 - Embutimento: é feito em tripa de bovinos ou suínos para as lingüiças grossas. Antes de embutir, as tripas salgadas são lavadas em água, tirando-se todo o sal. Após o embutimento, amarrar em tamanho que pese entre 0,9 a 1,2 KG.

§ 1º A temperatura ambiente na sala de embutimento é mantida a 15°C. - Planilha de Registro 005.

§ 2º A temperatura da massa durante a etapa é menor ou igual a 10°C - Planilha de Registro 008.

Art. 21 - Embalagem: é feita em sacos plásticos, em maquinas com sistema de vácuo.



§ 1º A temperatura ambiente durante a etapa é menor ou igual a 15°C - Planilha de Registro 005.

Art. 22 - Estocagem: o produto é submetido ao congelamento e mantido congelado a -18°C. A câmara frigorífica deve ser utilizada para armazenamento, apenas, de produtos acabados, seguindo as condições de higiene adequadas - Planilha de Registro 004.

Art. 23 - Critérios de Armazenagem: A forma adequada de armazenagem requer cuidados quanto às condições da câmara frigorífica e quanto à organização dos produtos a serem estocados, como: circulação de ar, para evitar diferentes zonas de temperatura; aplicar um programa de limpeza e higienização para evitar que o local seja uma fonte de contaminação; aplicar um programa de entrada e saída de produto para evitar que o mesmo permaneça estocado por tempo maior que o limite crítico.

Art. 24 - Transporte e distribuição o transporte e distribuição será realizado em caminhão bau com temperatura controlada -18°C. Planilha de Registro 09.

§ 1 - A comercialização será regida por contrato entre A APTRALMAR e o distribuidor.

Art. 25 - Características do produto: Características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Linguiça de Carne Bovina pH $5,8 \pm 0,3$ concentração de sal de 1,5 a 2,0%, atividade de água $0,91 \pm 0,04$

§ 1 - Caracterização do Produto Linguiça de Maracaju

I - Nome do produto: Linguiça frescal congelada;

II - Produto: a base de carne bovina;

III - Descrição: cortes de carnes bovinas com gordura, embutidas em tripa de bovinos ou suínos preparada com carnes procedentes de animais que cumpram os requisitos estabelecidos no regulamento de produção e adicionados de ingredientes naturais aromáticos;

IV - Formato: espiral;

V - Peso: variação de 0,9 a 1,2KG;

VI - Dimensões: espiral com espessura de 3,2 a 3,5cm.





Art. 26 Avaliação do controle de qualidade do processo: O estabelecimento credenciado pelo Conselho Regulador será avaliado anualmente por um dos membros com capacidade técnica e devidamente treinado através de uma lista de verificação de conformidades quanto aos aspectos gerais de instalações e das Boas Práticas de Fabricação - Planilha de Registro 010.

Art. 27 Avaliação do controle de qualidade do produto para verificação bimensal amostras serão submetidas às análises em laboratório terceirizado quanto aos aspectos microbiológicos Enumeração de coliformes totais e termotolerantes. Isolamento e contagem de Estafilococos coagulase positiva. Pesquisa de *Salmonella sp.*

CAPÍTULO IV - Da Rotulagem

Art. 28 - Normas de rotulagem O produto da IP Linguiça de Maracaju, terá identificação no rótulo principal (se houver) ou na embalagem, conforme segue:

a - Norma de rotulagem para identificação da Identificação Geográfica no rótulo principal: identificação do nome geográfico, seguido da expressão identificação de procedência, conforme segue: Maracaju Identificação de Procedência O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

b - Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos. O referido selo conterá os seguintes dizeres: "Indicação de Procedência Maracaju", bem como o número de controle e o produtor associado responsável pela fabricação do lote. O selo será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente a cada associado inscrito na I.P. Maracaju.

Os produtos não protegidos pela I.P. Maracaju não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "a" e "b" deste artigo. Quando procedentes de Maracaju, estes produtos poderão apenas conter endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelido geográfico.



Art. 29 - Rastreabilidade A rastreabilidade da linguiça é indispensável para a segurança alimentar. O controle do lote se fará pela data de fabricação e aplicação da (Planilha de Registro 011) que também controlara o Recall em casos de não conformidades com o processo ou produto.

- A Distribuidora deve ter controle dos lotes enviados para os clientes.
- É necessário que a data do produto esteja relacionada junto com a quantidade, na guia de carga.

Como fazer: passo a passo

1. Verificar as datas e quantidades de cada produto no recebimento da carga da fabrica;
2. Realizar controle de estoque controlando as datas, além da quantidade;
3. Anotar, na guia de carga, a data de cada produto entregue em cada cliente - na guia de carga do Distribuidor para a rota - junto com a lista de clientes atendidas nela;
4. Anotar, na guia de carga, a data de cada produto entregue em cada cliente - na guia de carga do Distribuidor para a rota - junto com a lista de clientes atendidas nela. Os registros devem ser guardados por cinco anos.

Art. 30 - Auditoria dos estabelecimentos da IG: Antes do credenciamento do estabelecimento, o técnico credenciado pelo Conselho Regulador fará a inspeção através do uso de uma listagem de verificação conforme artigo 25, e conferencia da seleção dos fornecedores - Planilha de Registro 012.

CAPÍTULO V - Do Conselho Regulador

Art. 31 - A I.P. Maracaju será regida por um Conselho Regulador, nos moldes estatutários da APTRALMAR.

Art. 32 - Dos Registros O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) Registro de inscrição dos estabelecimentos fornecedores - Planilha de Registro 001
- b) Registro da Maturação da carne - Planilha de Registro 002



- c) Registro Transporte e Recepção de carcaças – Planilha de Registro 003
- d) Registro de Armazenamento da carne - Planilha de Registro 004
- e) Registro da Temperatura na Sala de preparo, Embutimento e Embalagem - Planilha de Registro 005.
- f) Registro da temperatura das carnes durante etapa de processo - Planilha de Registro 006
- g) Registro Pesagem de condimentos: – Planilha de Registro 007
- h) Registro da temperatura da massa durante processo de fabricação - Planilha de Registro 008.
- i) Registro da Estocagem dos produtos acabados - Planilha de Registro 004
- j) Registro Transporte e distribuição – Planilha de Registro 09
- l) Registro de Avaliação do controle de qualidade do processo - Planilha de Registro 010.
- n) Registro Rastreabilidade - Planilha de Registro 011
- o) Registro Auditoria dos estabelecimentos da IG - Planilha de Registro 012.

Art. 33º - Dos Controles de Produção Serão objeto de controle do conselho regulador a declaração de produção e de produtos elaborados. O Conselho regulador estabelecerá controles relativos às operações de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da I.P. Maracaju. Tais controles incluem produção, bem estar animal, transporte dos animais, sanidade animal, controle ambiental, abate, desossa, maturação, matéria prima, insumos, fabricação e comercialização, de forma a assegurar a traçabilidade do produto protegidos pela I.P. Maracaju. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VI – Dos Direitos e Obrigações

Art. 34 – Direitos e Obrigações dos inscritos na I.P. Maracaju, Produto Linguiça,
São direitos:

- A. Fazer uso da I.P. Maracaju.
- B. Zelar pela imagem da I.P. Maracaju.



C. Adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VII – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos.

Art. 35 – São consideradas infrações à I.P. Maracaju, Produto linguça.

- A. O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da I.P. Maracaju para o produto linguça.
- B. O descumprimento dos princípios da I.P. Maracaju.

Art. 36 – Penalidades para infrações à I.P. Linguça de Maracaju.

- A. Advertência por escrito.
- B. Multa
- C. Suspensão temporária da I.P. Maracaju.
- D. Suspensão definitiva da I.P. Maracaju

CAPÍTULO VIII – Generalidades

Art. 37 – Dos princípios da I.P. Linguça de Maracaju.

São princípios dos inscritos na I.P. Maracaju, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente.

Assim, os inscritos na I.P. **Maracaju** não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. **Maracaju**, o nome de indicações reconhecidas em outros Países ou mesmo no Brasil.

DOCUMENTOS TÉCNICOS

Documento Técnico 001 Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.



Documento Técnico 002 Portaria nº 019, de 07 de março 1997 do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo dispõe sobre embalagem.

Documento Técnico 003 Resolução - RDC/ ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003 Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados

Documento Técnico 004 Padrões Microbiológicos. Portaria nº 451 de 19/09/97 - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.

Documento Técnico 005 - Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.


Gerson Alves Marcondes
Presidente APTRALMAR

= APTRALMAR =
CNPJ 11.062.739/0001-44
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA
TRADICIONAL LINGUÇA DE MARACAJU
FUNDAÇÃO - 12/06/2009
aptralmar-linguicademaracaju@hotmail.com



Planilhas de controle

- a) Registro de inscrição dos estabelecimentos- Planilha de Registro 001
- b) Registro Desossa e Maturação da carne - Planilha de Registro 002
- c) Registro Transporte e Recepção de carcaças - Planilha de Registro 003
- d) Registro de Armazenamento da carne - Planilha de Registro 004
- e) Registro da Temperatura na Sala de preparo do Embutimento e Embalagem - Planilha de Registro 005.
- f) Registro da temperatura das carnes durante etapa de processo - Planilha de Registro 006
- g) Registro Pesagem de condimentos: - Planilha de Registro 007
- h) Registro da temperatura da massa durante processo de fabricação - Planilha de Registro 008.
- i) Registro da Estocagem dos produtos acabados - Planilha de Registro 004
- j) Registro Transporte e distribuição - Planilha de Registro 009
- l) Registro de Avaliação do controle de qualidade do processo - Planilha de Registro 010.
- n) Registro Rastreabilidade - Planilha de Registro 011
- o) Registro Auditoria dos estabelecimentos da IG - Planilha de Registro 012.

= APTRALMAR =
CNPJ 11.062.739/0001-44
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA
TRADICIONAL LINGUIÇA DE MARACAJU
FUNDAÇÃO - 12/06/2009
aptralmar-linguicademaracaju@hotmail.com

Fls.: 75
 KAN

CADASTRO DO FORNECEDOR



COD: CF _____

Revisão: 00
 Elaborado em 10-1-2014

Distribuidor ()

Industria ()

DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social: _____ Site: _____
 Nome Fantasia: _____ Fone: _____
 Município/UF: _____ Reg. No MAPA: _____
 Endereço: _____ Ramo de Atividade: _____
 CNPJ: _____ Nº de funcionários: _____
 Insc. Estadual: _____ Área total construída: _____
 CEP: _____ Data da fundação: _____

DADOS DO CONTATO OU REPRESENTANTE RESPONSÁVEL DO FORNECEDOR

Nome: Representante _____
 Endereço: _____
 Bairro: Centro Município/UF: _____
 CEP: _____ Caixa Postal: _____
 Telefone: _____ Fax: _____
 E-mail: _____

INFORMAÇÕES DA EMPRESA FORNECEDORA

Possui Responsável Técnico () SIM () NÃO
 Possui Programa de Boas Práticas () SIM () NÃO É efetivo () SIM () Não
 A Empresa possui registro em órgão oficial () SIM () NÃO
 Passou por Inspeção do órgão oficial () SIM () NÃO Qual pontuação: () Não se Aplica
 A Empresa possui certificação () SIM () NÃO Qual: _____
 O produto fornecido atende as especificações técnicas da legislação () SIM () NÃO
 O produto é acompanhado por especificações técnicas () SIM () NÃO
 O produto possui laudo técnico em conformidade com as especificações exigidas na legislação () SIM () NÃO
 O Distribuidor qualifica os seus fornecedores () SIM () NÃO
 Possui logística para realizar o Recolhimento de produtos não conformes () SIM () Não

Fornecedor de embalagens e produtos dispensados de registro

Foi realizada visita técnica () SIM () NÃO Quem: _____
 Foi preenchido o questionário de seleção do fornecedor () SIM () NÃO Quem: _____

SITUAÇÃO DO CADASTRO

Em Credenciamento () Em análise () Aprovado ()



Planilha de Controle da Temperatura
Área de preparação

Código: IG

Fls: 19
Associação Nacional da Propriedade Industrial - CAIR

MÊS/ ANO

Dia	08h	12h	16h	Monitor
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				



Registro 005

Rendimento =

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Carne Bovina (cortada)		
Coxão Mole		
File mingnon		
Contra Filé		Kg
Gordura Bovina (cortada)		
Pimenta Vermelha		Kg
Dedo de Moça		Kg
Suco de Laranja "Azeda"		
Alho		Litros
Sal		Gr
		Kg

Pimenta desidratada ()

Outros ingredientes ()

1

2

3



PL 10 - Lista de Verificação

Fls.: 84
Rub.: 1002
Associação Profissional de Produtores e Exportadores de Marisco

Estabelecimento:		SIF() SIE () SIM ()
Endereço:		
Município:		U.F.
Telefone		Fax:
Produtos fabricados no estabelecimento:		
Auditoria	Data e hora do início: / / . Às horas	Data e hora do término: / / . Às horas

1 - ÁREAS EXTERNAS

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
1.1	Delimitação inadequada, permitindo acesso de pessoas estranhas à indústria, animais, etc.		
1.2	A área ao redor das edificações em situação inadequada (material em desuso, grama alta e mato).		
1.3	Constatação de prédio residencial / alojamento na área industrial		

2 - INSTALAÇÕES

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
2.1	Uso de instalações provisórias.		
2.2	Barreira Sanitária: Inexistente / Inadequada		
2.3	Fluxograma: permite contaminação cruzada - constatação de contra-fluxo		
2.4	Áreas sujas permitem contaminação das áreas de processamento.		
2.5	Portas internas de material absorvente e com abertura, em relação ao piso, maior que 1cm, sem elemento de vedação.		
2.6	Pias para lavagem e sanitização das mãos inexistentes ou em número insuficiente, mal posicionadas ou supridas.		
2.7	Mau estado de conservação de: pisos, paredes, forros, coberturas e portas.		
2.8	Teto ou forro com descamação de tinta, bolor, umidade, etc.		
2.9	Paredes: estado inadequado de conservação e higiene, falhas na impermeabilização, rachaduras, umidade e bolor.		
2.10	Piso de material inadequado/impróprio, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou perfurações.		
2.11	Ralos em numero insuficiente, com problemas de escoamento das águas e não sifonados.		
2.12	Vestiários inadequados		
2.13	Má conservação de vasos sanitários, chuveiros e pias.		

3 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
3.1	Inexistência de equipamentos imprescindíveis ao processamento ou às Boas Práticas de Fabricação (BPF)		

3.2	Assentamento dos equipamentos dificultando ou impedindo a manutenção e limpeza adequadas.	Propriedade Industrial Fil.: 85 Rub.: 100	CGIR
3.3	Conservação, manutenção e funcionamento inadequados.		
3.4	Instrumentos de controle inexistentes, avariados ou não aferidos/calibrados.		
3.5	Superfícies em contato com alimentos não são inertes, permitindo riscos de migração de constituintes para o alimento.		
3.6	Superfícies em contato com alimentos apresentando: rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos, soldas aparentes.		
3.7	Embalagens não sofrem preparação para prevenção ou eliminação de resíduos		

4 - PRÁTICAS SANITÁRIAS

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
4.1	Apresentação do pessoal inadequada (roupas sujas, cabelos não contidos, unhas não aparadas, pintadas, anéis, brincos, relógios, etc.)		
4.2	Hábitos higiênicos impróprios (antes e durante o trabalho, após o uso dos sanitários, etc.).		
4.3	Não utilização de equipamentos individuais de proteção (luvas, máscaras, gorros, óculos, etc.)		
4.4	Documentação relacionada ao estado de saúde em desacordo com a lei.		
4.5	Inexistência de um procedimento para o controle de pragas.		
4.6	Áreas de focos e existência de atraentes.		

5- ESTOCAGEM NÃO FRIGORIFICADA

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
5.1	Estado de limpeza e organização deficientes (identificação incorreta ou ausente).		
5.2	Estocagem direta sobre o piso.		
5.3	Embalagens rompidas com exposição do produto.		
5.4	Deficiência ou ausência de controle de temperatura		
5.5	Não utilização do sistema PEPS		

6- ALMOXARIFADO

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
6.1	Estado de limpeza e organização deficientes (identificação incorreta ou ausente).		
6.2	Prateleiras ou pallets com conservação deficiente.		
6.3	Estocagem de produtos de limpeza, sanitização e embalagem junto aos ingredientes e aditivos.		

Data:/...../.....

Assinatura do Auditor



PL 11 - Planilha de Rastreabilidade e Recolhimento

Código: PL 11

Produto	Lote nº	Validade	Data venda	Distribuidor	Contato	Cidade/UF	Data do Recall

Motivo do Recolhimento:

- Perigos Químicos: Quais _____
- Perigos Físicos: Quais _____
- Prazo de validade errado.
- Lote errado
- Embalagem com defeito
- Produto trocado
- Peso não conforme
- Substituição
- outro motivo _____

Comentário: _____



PL 12 - Auditoria de credenciamento - Boas Práticas .



		FORMA AVALIAÇÃO	FABRICA	AGUQUE
AUDITOR:		Data da auditoria:		
1	HÁBITOS HIGIÊNICOS/EQUIP. PROTEÇÃO INDIVIDUAL			
1.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	C/NC	100	
1.2	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção limpos e em adequado estado de conservação, e utilização de Equipamentos de Proteção Individual.	C/NC	100	
1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas lavadas adequadamente, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos completamente protegidos.	C/NC	100	
1.4	Para visitantes as regras adotadas são as mesmas para os funcionários das áreas de processamento de alimentos e estas são cumpridas.	C/NC	100	
1.5	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento não possuem afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.	C/NC	100	
1.6	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	C/NC	100	
2	MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS.			
2.1	O Procedimento Operacional Padronizado da seleção de matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios em geral e embalagens, está estabelecido e sendo cumprido comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC		
2.2	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes, produtos alimentícios em geral e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento e os critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	C/NC		

2.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	C/NC		
2.4	Matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios em geral aguardando liberação estão devidamente identificados e armazenados em local separado e em temperaturas adequadas.	C/NC		
2.5	Matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios em geral e embalagens, reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado e em temperatura adequada.	C/NC		
2.6	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação.	C/NC	100	
2.7	O uso das matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios em geral e embalagens, respeita a ordem de entrada e de retirada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. (PEPS - Primeiro que Entra - Primeiro que Sai e/ou Primeiro que vence - Primeiro que sai).	C/NC	100	
2.8	As temperaturas de armazenamento específicas dos diferentes tipos de matérias-primas, ingredientes, produtos alimentícios em geral estão adequadas.	C/NC	100	
3	LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO.			
3.1	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.	C/NC	100	
3.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido, inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	C/NC	100	
4	ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA.			
4.1	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	C/NC	0	
4.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras, explosões e em adequado estado de conservação..	C/NC	0	
5	VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO			
5.1	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	C/NC	100	
5.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	C/NC	100	
5.3	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	C/NC	100	
5.4	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para limpa.	C/NC	100	

6	PRODUTOS E UTENSÍLIOS DE HIGIENE			
6.1	O Procedimento Operacional Padronizado está estabelecido e está sendo cumprido comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC	0	
6.2	Higienização é feita de maneira adequada (diluição, tempo de contato, modo de uso/aplicação).	C/NC	100	
6.3	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação, identificados e guardados em local adequado.	C/NC	100	
6.4	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação.	C/NC	100	
7	FLUXO DE PRODUÇÃO.			
7.1	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	C/NC	100	
7.2	Ordenado, linear e sem cruzamento de operações, com controle da circulação e acesso do pessoal nas áreas de manipulação de alimentos.	C/NC	100	
8	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.			
8.1	O Procedimento Operacional Padronizado da manutenção preventiva e calibração de equipamentos está estabelecido e sendo cumpridos comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC	0	
8.2	Em adequado estado de higienização, conservação e funcionamento (incluindo lixeiras, facas, equipamentos de higienização, cubas, outros) e com superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	C/NC	100	
8.3	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento e dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	C/NC	100	
9	ROTULAGEM E ARMAZ. PRODUTO-FINAL.			
9.1	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	C/NC	100	
9.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e armazenadas em local limpo, conservado e ausente de material estranho, estragado ou tóxico.	C/NC	100	
9.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	C/NC	100	
9.4	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada e em temperatura adequada.	C/NC	100	
10	CONTROLE DE QUALIDADE PRODUTO FINAL.			

10.1	O Procedimento Operacional Padronizado do programa de recolhimento de alimentos está estabelecido e sendo cumpridos comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC	100	
10.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.	C/NC	100	
11	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS FABRICAÇÃO.			
11.1	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	C/NC	100	
12	PISO, TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS.			
12.1	Pisos, tetos, paredes e divisórias, de acabamento liso, impermeável, de fácil higienização (liso, resistentes, drenados com declive impermeável e outros), de cor clara, em bom estado de conservação e até uma altura adequada para todas as operações.	C/NC	0	
12.2	Fossas, esgotos conectados à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	C/NC		
13	PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS.			
13.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e em bom estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	C/NC	100	
13.2	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro), com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	C/NC	0	
14	ÁREA EXTERNA, INTERNA e ACESSOS.			
14.1	Área externa livre de focos de insalubridade, de vetores e outros animais no pátio; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, dentre outros.	C/NC		
15	MANEJO DOS RESÍDUOS.			
15.1	O Procedimento Operacional Padronizado do Manejo de Resíduos está estabelecido e está sendo cumprido comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC	100	
15.2	Recipientes para coleta de resíduos no interior do setor de fácil higienização, transporte e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual e identificados quanto ao uso.	C/NC	100	
15.3	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando o acúmulo de lixo nos banheiros e outras áreas, evitando focos de contaminação.	C/NC	100	
15.4	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	C/NC	100	
16	INST. SANITÁRIAS / VESTIÁRIOS P/ MANIPULADORES.			

16.1	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros em bom estado de conservação e em número suficiente, com iluminação e ventilação adequada e com lixeiras com tampas acionadas por pedal.	C/NC		
16.2	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica	C/NC		
16.3	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem.	C/NC		
16.4	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	C/NC		
16.5	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	C/NC		
16.6	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação e com coleta frequente do lixo.	C/NC		
17	CONTROLE DE VETORES/PAGAS URBANAS:			
17.1	O Procedimento Operacional Padronizado do controle integrado de vetores e pragas urbanas está estabelecido e sendo cumpridos comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC	100	
17.2	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	C/NC	100	
17.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	C/NC	100	
18	ABASTECIMENTO DE ÁGUA e ESGOTOS			
18.1	O Procedimento Operacional Padronizado do Controle da potabilidade da água está estabelecido e está sendo cumprido comprovadamente através de registros e/ou de outras formas evidenciáveis.	C/NC		
18.2	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	C/NC		
18.3	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	C/NC		
18.4	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.	C/NC		
18.5	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	C/NC		
18.6	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.	C/NC		
18.7	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais.	C/NC		
18.8	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.	C/NC		
19	ESTADO DE SAÚDE / PROG. CONTROLE DE SAÚDE.			

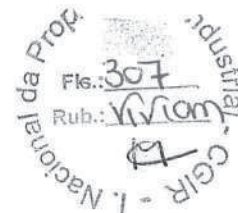
Estabelecimento:	SIF() SIE () SIM ()
Endereço:	
Município:	U.F.
Telefone	Fax:

1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO LINGUIÇA DE MARACAJU

DESCRIÇÃO DOS ITENS		C	NC
1.1	Nome do produto: Linguiça frescal congelada		
1.2	Produto a base de carne bovina com informação dos cortes		
1.3	Identidade visual		
1.4	Descrição no rotulo		
1.5	Formato: espiral;		
1.6	Peso: variação de 0,9 a 1,2KG;		
1.7	Dimensões: espiral com espessura de 3,2 a 3,5cm.		
1.8	Formato: espiral;		
1.9	Peso: variação de 0,9 a 1,2KG;		

Data:/...../.....

Assinatura do Auditor	
-----------------------	--



Endereço:- Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880 - Centro – Maracaju - MS - CEP 79150-000
CNPJ – 11.062.739/0001-44 FUNDADA EM 12 DE JUNHO DE 2009
e-mail – aptralmar-linguicademaracaju@hotmail.com

PROCESSO DE INDICAÇÃO GEOGRAFICA * INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS

Artigo 16 da IN 25/2013

RPI 2319 de 16/06/2015

Exigência 1.

Documentos: Ofício ao cartório para registro da referida ata, Edital de convocação dos associados para Assembleia, Ata da Assembleia e Lista de Presença dos Associados.



SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL
Medea Anit
Substituto
COMARCA DE MARACAJU - MS

Fls.: 308
Rub.: Viviam
RA
CGIR
Industrial
Associação Nacional da Prop.

Endereço:- Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880 - Centro – Maracaju - MS - CEP 79150-000
CNPJ – 11.062.739/0001-44

Maracaju, 15 de setembro de 2013.

Ofício – 011/2013.

Assunto: Encaminha Documentação para Registro da Ata da Aprovação do Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação da Procedência Maracaju Produto Lingüiça

De: Gerson Alves Marcondes

Presidente da Associação dos Produtores da Tradicional Lingüiça de Maracaju

Para: Tabelião do Cartório de 1º Ofício de Maracaju

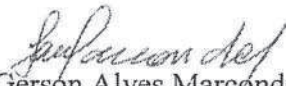
Prezado Senhor

Venho por meio deste, dirigir a Vossa Senhoria no sentido de encaminhar, em anexo, documentação para registro, pois no ultimo dia 04 de setembro de 2013, foi realizada uma Assembleia Geral Extraordinária para aprovação do Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação da Procedência Maracaju Produto Lingüiça.

- 1) Edital de Convocação; (02 vias)
- 2) Ata da Assembleia de aprovação do Regulamento Técnico - digitalizada; (02 vias)
- 3) Lista de presença da Assembleia; (02 vias)
- 4) Regulamento Técnico - digitalizado. (02 vias)

Sem mais,

Atenciosamente.


Gerson Alves Marcondes
Presidente

EDITAL DE CONVOCAÇÃO
NUMERO 007/2013

1º SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL
Hedem Azevedo
Substituto
COMARCA DE MARACAJU - MS

O Senhor **Gerson Alves Marcondes**, Presidente da Entidade, vêm por meio deste convocar os membros Associados da **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DA TRADICIONAL LINGÜIÇA DE MARACAJU** para participar de uma reunião de trabalho,

LOCAL: CASA DA LINGÜIÇA
Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880, Centro.

DATA: 04 de SETEMBRO de 2013 – Quarta-Feira

HORARIO: 17h30min

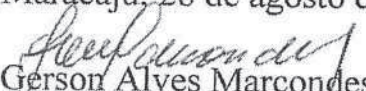
Sua presença é indispensável.

Fls.: 309
Rub.: V. Nam
14
CGIR - L. Nacional da Prop. Industrial

ASSUNTOS DA PAUTA

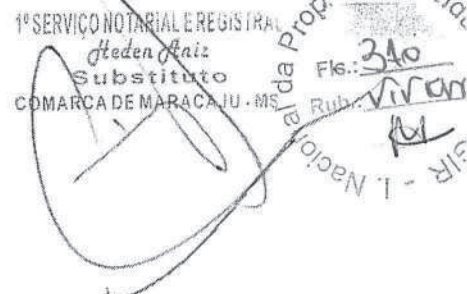
- *LEITURA DA ATA ANTERIOR- Reunião do dia 28/08/2013- Reforma do Estatuto;
- *ENTREGA DA COTA FINANCEIRA PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO IG;
- *PAGAMENTO DA MENSALIDADE DA ASSOCIAÇÃO;
- *VISITA PROF. JAIR VICENTE RELATÓRIO DO PROJETO IG;
- *VISITA MARCIO ALEXANDRE DIÓRIO MENEGAZZO – MÉDICO VETERINARIO FISCAL FEDERAL AGROPECUARIO;
- *APROVAÇÃO DO REGULAMENTO TÉCNICO DE QUALIDADE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA MARACAJU PRODUTO LINGÜIÇA;
- * Outros assuntos.

Maracaju, 28 de agosto de 2013.


Gerson Alves Marcondes
Presidente



EDITAL



**Endereço:- Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880 - Centro – Maracaju - MS - CEP 79150-000
CNPJ – 11.062.739/0001-44**

Ata da Assembleia Geral Extraordinária para aprovação do Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação de Procedência Maracaju Produto Linguíça. Aos 04 (quatro) dias do mês de setembro do ano de 2013 (dois mil e treze), na sede provisória da APTRALMAR, localizada na Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880, Centro, Maracaju, Estado de Mato Grosso do Sul, com início às 17h30min, reuniram-se os sócios da APTRALMAR e os membros do Conselho Regulador, com a finalidade de analisar e aprovar o **Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação de Procedência Maracaju Produto Linguíça**, conforme o edital de convocação número 007/2013, datado de 28 de agosto de 2013 e protocolo de recebimento dos sócios da APTRALMAR e membros do Conselho Regulador, em anexo a Ata. A sessão teve início às 17 horas e 50 minutos, com a presença dos sócios e os membros do Conselho Regulador, descritos na lista de presença, devidamente assinado. O senhor Gerson Alves Marcondes, presidente da APTRALMAR, abriu a sessão agradecendo a presença de todos, destacando a presença do Médico Veterinário Fiscal Federal Agropecuário Marcio Alexandre Diório Menegazzo e do Senhor Augusto Cesar Pessoa de Farias da SFA/MS e do Prof. Jair Vicente de Oliveira, consultor do SEBRAE, ambos da cidade de Campo Grande. Fez a indicação do senhor Marcos Eduardo Lopes de Souza para secretariar a sessão, sendo aprovado por todos. Após a leitura do edital de convocação, o Senhor Gerson Alves Marcondes reafirmou a importância da Assembleia, dizendo que a aprovação do Regulamento Técnico é mais uma etapa do processo. A discussão sobre o Regulamento Técnico está acontecendo a algum tempo, sendo hoje o fechamento desta ação. Em seguida passou a palavra ao Prof. Jair Vicente Oliveira, para apresentação e discussão do Regulamento. Em seguida foi entregue a cada sócio presente uma cópia do Regulamento, onde foi apresentado e comentado artigo por artigo. Durante o estudo os sócios foram apresentando as sugestões e em seguida inseridos no Regulamento. Terminado o processo de leitura do Regulamento, foi colocado em votação, sendo aprovado por todos os presentes. O **Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação de Procedência Maracaju Produto Linguíça** será composto de: **“REGULAMENTO TÉCNICO DE QUALIDADE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA MARACAJU PRODUTO LINGÜIÇA - CAPÍTULO I – Da História - Art. 1º– História, Art. 2º–Localização e topografia da região, Art. 3º - Solo, Art. 4º - Relevo e Altitude, Art. 5º - Clima, Temperatura e Pluviosidade, Art. 6º – Hidrografia, Art. 7º – Vegetação; CAPÍTULO II – Da Produção, Art. 8º – Delimitação da Área da Produção, Art. 9º - Características dos animais (§ 1º), Art. 10 - Transporte dos animais, Art. 11 - Chegada ao frigorífico, Art. 12 – Abate dos animais, Art. 13 – Desossa e descanso da carne, Art. 14 – Transporte; CAPÍTULO III – Da elaboração, Art. 15 – Desossa, Art. 16 – Cortes (§ 1º, § 2º), Art. 17 - Preparo das Carnes (§ 1º, § 2º), Art. 18 - Pesagem de condimentos (§ 1º, § 2º), Art. 19 – Mistura, Art. 20 – Embutimento (§ 1º, § 2º), Art. 21 – Embalagem (§ 1º), Art. 22 – Estocagem, Art. 23 – Critérios de Armazenagem, Art. 24 - Transporte e distribuição (§ 1º), Art. 25 - Características do produto (§ 1º-inciso I, II, III, IV, V, VI), Art. 26 - Avaliação do controle de qualidade do processo, Art. 27 - Avaliação do controle de qualidade do produto; CAPÍTULO IV – Da Rotulagem, Art. 28 – Normas de rotulagem, Art. 29 – Rastreabilidade, Art. 30 - Auditoria dos estabelecimentos da IG, CAPÍTULO V – Do Conselho Regulador, Art. 31, Art. 32 – Dos Registros, Art. 33 – Dos Controles de Produção; CAPÍTULO VI – Dos Direitos e Obrigações, Art. 34 – Direitos e Obrigações dos inscritos na I.P. Maracaju, Produto Linguíça, CAPÍTULO VII – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos, Art. 35 – São consideradas infrações à I.P. Maracaju, Produto linguíça, Art. 36 – Penalidades para infrações à I.P. Linguíça de Maracaju; CAPÍTULO VIII – Generalidades, Art. 37 – Dos princípios da I.P. Linguíça de Maracaju. DOCUMENTOS TÉCNICOS, Documento Técnico 001 Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do /**

REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURÍDICAS
Comarca de Maracaju - Mato Grosso do Sul



1º SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL
 Heden Aniz
 Substituto
 COMARCA DE MARACAJU - MS
 Fls. 311
 Rub.: 11/1000
 1. Nacional Prop.
 CGIR - 1. Nacional Prop.

**Endereço:- Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880 - Centro – Maracaju - MS - CEP 79150-000
 CNPJ – 11.062.739/0001-44**

Continuação da ata da Assembléia Geral Extraordinária para reforma total do Estatuto Social da Associação dos Produtores da Tradicional Linguça de Maracaju. Abastecimento, Brasil. Documento Técnico 002 Portaria nº 019, de 07 de março 1997 do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo dispõe sobre embalagem. Documento Técnico 003 Resolução – RDC/ ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003 Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Documento Técnico 004 Padrões Microbiológicos. Portaria nº 451 de 19/09/97 - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil. Documento Técnico 005 - Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.” Ficou também acordado que o Regulamento deverá ser registrado em Cartório, sendo assim as paginas do Regulamento será assinado, entre os sócios, pelo Senhor Gerson Alves Marcondes presidente, o senhor o Senhor Marcos Eduardo Lopes de Souza secretário geral, ambos sócios da APTRALMAR, o Senhor Medico Veterinário Rodrigo Olegário Ferreira e o Senhor Rafael Colle, ambos representando o Conselho Regulador.

Ficou aprovada também a participação da Associação no 3º Encontro do Chamamé Internacional a ser realizado na cidade de Nioaque, Mato grosso do Sul, nos dias 25 até 29 de setembro de 2013. Como nada mais houve a ser tratado, eu Gerson Alves Marcondes, presidente da sessão, solicitei ao secretário Marcos Eduardo Lopes de Souza, secretário da sessão, que encerra-se a presente ata que após lida vai assinada por mim Gerson Alves Marcondes e pelo secretário, as demais assinaturas estão na lista de presença, em anexo a esta ata.

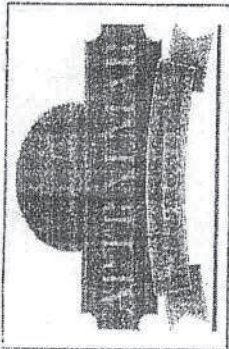
Gerson Alves Marcondes *[Handwritten Signature]*

Marcos Eduardo Lopes de Souza *[Handwritten Signature]*

PRIMEIRO SERVIÇO REGISTRAL E NOTARIAL
 Rua 11 de Junho, 250 - Centro - CEP 79150-000 - Maracaju - MS
 Fone: (67) 3454-1490 - e-mail: cartoriozambuja@uol.com.br

REGISTRO DE PESSOAS JURÍDICAS
 Protocolo Nº: 17812 Emolumentos: R\$ 37,00
 Data: 24/09/2013 Funeco 10%: R\$ 3,70
 Averbação Nº: AV - 5 - 973 Funjccc 3%: R\$ 1,11
 Data: 24/09/2013 Funjadep: R\$ 0,00
 Livro: A-8 Folha: 153/159 Total: R\$ 40,70
 Selo Digital: AFQ04068 - 876 Consulte: www.tms-tus.br
 O Oficial:

1º SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL
 Heden Aniz
 SUBSTITUTO
 COMARCA DE MARACAJU - MS



LISTA DE PRESENÇA

Assembleia Geral Extraordinária para aprovação do Regulamento Técnico de Qualidade da Indicação de Procedência Maracaju Produto Linguíça

DATA: 04/09/2013 – Quarta-Feira

LOCAL:- Casa da Linguíça - Rua Franklin Ferreira Ribeiro, 2880, Centro – 17:30 horas

Or.	NOME COMPLETO	ASSINATURA
01	Marcos Eduardo Leys de Souza	
02	Geison Augusto Mendes	
03	Arnaldo Loff	
04	Wendres Barbosa Corio	
05	Danielas de Souza	
06	Rafael Colle	
07	Augusto Cesar Pessoa de Faria - SFA/MS	
08	Márcio A. Daltro Menegolfo	
09	Éilson Alves Marcondes	
10	Neitor Mimenini de Ami	
11	Rodrigo Olegário Ferreira	
12	Cher Decle Liano de Sales	
13	Alfredo José Damasceno	
14	Julio Cesar	
15	Jon Vicente de Oliveira	

SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRAL
Helder A. L. Z.
Substituto
COMARCA DE MARACAJU - MS

Fls.: 312
Rub.: 111000
L. Nacional da Prop. Industrial