






O estabelecimento registrado como Artesanal também passa pela inspeção do Serviço de Inspeção do estado de São Paulo (SISP-POA), o qual verifica o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais.

QUAIS PRODUTOS SÃO CONSIDERADOS ARTESANAIS?

Para que seja considerado artesanal, é necessário que a transformação da matéria-prima em produto seja feita seguindo métodos tradicionais/regionais.

CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO	LIMITE DIÁRIO DE PRODUÇÃO
 <p>UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS</p>	Até 1.500 (mil e quinhentos) litros de leite, como matéria-prima para produtos lácteos
 <p>QUEIJARIA</p>	
 <p>UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS</p>	Até 200 quilogramas para mel e produtos de colmeia, com limite anual de 12.000 (doze mil) quilogramas
 <p>UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS ARTESANAIS</p>	250 dúzias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos
 <p>UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS</p>	200 kg de carne como matéria-prima para produtos cárneos
 <p>UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO ARTESANAIS</p>	350 kg de peixe, moluscos e crustáceos como matéria-prima para produtos oriundos do pescado

Rito Simplificado de Registro de Estabelecimento Artesanal



Maiores informações em nossos endereços



/defesaagropecuariasp

www.defesa.agricultura.sp.gov.br

