

Portaria CDA 01, de 16/01/2020

O COORDENADOR DA COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA,

CONSIDERANDO:

A Lei Estadual 8.208, de 30-12-1992, que dispõe sobre a prévia inspeção sanitária dos produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências;

O Decreto Estadual 36.964, de 23-06-1993, que regulamenta a Lei 8.208, de 30-12-1992, que dispõe sobre prévia inspeção de produtos de origem animal;

A Lei Estadual 10.507, de 01-03-2000, que estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas;

O Decreto Estadual 45.164, de 5 de setembro de 2000, que regulamenta a Lei 10.507, de 01-03-2000, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo;

A Resolução SAA 30, de 24-09-2001, que dispõe sobre “Baixar as normas técnicas de produção e classificação de produtos de origem animal sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal”;

A Lei Federal 13.680, de 14-06-2018, que alterou a Lei 1.283, que “dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal”, de 18-12-1950, adicionando o artigo 10-A, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

O Decreto Federal 9.918, de 18-07-2019, que “regulamenta o art. 10-A da Lei 1.283, de 18-12-1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”;

O Decreto Federal 9.918 de 18-07-2019 - Art. 2º § 3º; e Art. 3º § 5º que confere aos Serviços de Inspeção estaduais e ao Distrito Federal a responsabilidade da Concessão do Selo ARTE aos produtos de origem animal, provenientes de estabelecimentos requerentes;

O Decreto Federal 9.918 de 18-07-2019 - Art. 6º § 4º que permite que Unidades da Federação que já possuam Legislação sobre identificação, qualificação e registro de produtos artesanais possam utilizá-la para como instrumento de Regulamentação da Lei 1.283, de 18-12-1950 - Art. 10-A “que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal”;

A Instrução Normativa MAPA 28, de 23-07-2019, que define “conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e

Pecuária dos Estados e do Distrito Federal”;

A Instrução Normativa MAPA 67, de 10-12- 2019, que estabelece os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, na forma desta Instrução Normativa;

A Resolução SAA 56, de 20-12-2019, que Dispõe sobre o estabelecimento dos procedimentos para a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de Origem Animal registrados no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo;

A Instrução Normativa MAPA 73 de 23-12-2019, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessárias à concessão do selo ARTE;

A necessidade de normatização de requisitos identificadores nos produtos requerentes do Selo ARTE.

DECIDO:

Artigo 1º O Selo ARTE será concedido a produtos fabricados em estabelecimentos que se enquadrem nas diretrizes expostas na Lei 10.507, de 01-03-2000, que “Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo”.

Artigo 2º O estabelecimento interessado em ter a inclusão do Selo ARTE no seu produto deverá estar registrado no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA) sob o Serviço de Inspeção de São Paulo na forma artesanal (SISP artesanal).

§ 1º A numeração de controle e identificação do selo ARTE será composta por seis (6) dígitos, sendo os dois primeiros associados ao Estado de São Paulo, determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) o número vinte e cinco (25), seguido do número concedido ao produto, obedecendo ordem sequencial e cronológica de obtenção de registro de produto junto ao CIPOA.

I - O primeiro produto registrado como Selo ARTE no estado de São Paulo será identificado como 25-0001 e assim sucessivamente.

§ 2º A condição de estabelecimento Artesanal não isenta a necessidade de Responsabilidade Técnica exercida por Médico Veterinário, conforme Art. 6º da Lei 10.507, de 01-03-2000.

Artigo 3º Caberá ao estabelecimento produtor cumprir as normas de Boas Práticas de Obtenção e Fabricação, mantendo registro auditáveis no estabelecimento.

Artigo 4º Estabelecimentos já registrados no CIPOA sob o SISP artesanal, segundo diretrizes expostas na Lei 10.507, de 01-03- 2000, caso queiram produtos com a identificação de Selo ARTE, devem solicitar processo de “Alteração de layout de rotulagem” por meio do sistema informatizado da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE).

Artigo 5º Estabelecimentos não registrados no CIPOA que tiverem interesse em ter produtos identificados com o Selo ARTE devem solicitar “Registro de Estabelecimento” no SISP artesanal e posteriormente o “Registro de Rótulo” por meio do GEDAVE.

Artigo 6º Para quaisquer solicitações de rotulagem com vistas a inserção do cadastro de produtos na base nacional de dados do MAPA através do SISP haverá necessidade de preenchimento de Ato Declaratório na forma de “Checklist”, constante do anexo I desta portaria e também disponível no sítio eletrônico da CDA, ratificando o valor cultural e cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação requeridos no Decreto Federal 9.918, de 18-07-2019 em seu artigo 4º.

Parágrafo único. O CIPOA deve enviar ao cadastro nacional de produtos artesanais do MAPA os dados dos estabelecimentos e produtos registrados no selo ARTE, de acordo com legislação federal, seguindo o modelo constante do anexo II desta portaria.

Artigo 7º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação. (SAA-PRC-2020/00285-V01)

ANEXO I

CHECKLIST PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE - SELO ARTE

1 Possui registro no serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do (s) produtos que almejam obter selo ARTE?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - Não possui os documentos
- 2 - Possui os documentos pertinentes

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo dos produtos devidamente aprovados Certificado ou declaração de registro do estabelecimento

2 As matérias-primas de origem animal são oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada e/ou possuem origem determinada?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - Matérias primas oriundas de outras propriedades, sem controle de origem
- 2 - Matérias primas oriundas de outras propriedades, com origem determinada
- 3 - Matérias primas exclusivamente oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Registro de entrada de matéria-prima Inventário animal, quando houver Nota fiscal

3 As técnicas e os utensílios adotados que influenciam ou determinam a qualidade e a natureza do produto final são predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - Não adota técnicas e utensílios predominantemente manuais
- 2 - Mais do que 25% dos procedimentos são manuais
- 3 - Mais do que 50% dos procedimentos são manuais
- 4 - Mais do que 75% dos procedimentos são manuais
- 5 - Adota em todas (100%) as etapa do fluxograma técnicas e utensílios manuais

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Verificação in loco do processo tecnológico adotado, que deverá ser predominantemente manual, sendo permitido o emprego de utensílios e equipamentos para os casos onde houver necessidade visando a segurança e/ou as manutenção das características sensoriais, conforme memorial descrito dos alimentos produzidos

4 O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações
- 2 - Tem manual descrito, mas não implementa ações
- 3 - Não tem manual descrito, mas implementa ações
- 4 - Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo
- 5 - Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Manual de boas práticas de fabricação Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens)

5 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas na fabricação?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - não possuem certificado
- 2 - alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico
- 3 - todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

6 As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas agropecuárias (BPA) na produção artesanal?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - Não tem manual descrito de BPA nem implementa ações
- 2 - Tem manual descrito mas não implementa ações
- 3 - Não tem manual descrito mas implementa ações
- 4 - Tem manual completo de BPA mas não implementa por completo
- 5 - Tem manual completo de BPA e implementa todas as ações

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Manual de boas práticas agropecuárias (manejo sanitário; manejo alimentar e armazenamento de alimentos; qualidade da água; refrigeração e estocagem da matéria-prima; higiene pessoal e saúde dos trabalhadores; higiene de superfícies, equipamentos e instalações; controle integrado de pragas; capacitação dos trabalhadores; adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção; manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes; uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários; controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários; adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal Verificação in loco, quando julgado necessário.

7 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas agropecuárias?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 - não possuem certificados
- 2 - alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico
- 3 - todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

8 O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica

2 - Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação

3 - Não utiliza ingredientes industrializados

FONTES DE VERIFICAÇÃO Memorial descritivo do produto Planilhas de controle de produção Verificação dos produtos em estoque

9 Corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos são utilizados?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos.

2 - Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos (vedada a utilização).

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo do produto Planilhas de controle de produção Verificação dos produtos em estoque Verificação do processo produtivo, quando julgado necessário

10 Os manipuladores detém, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Os manipuladores não detém o domínio de todo o processo produtivo, individualmente

2 - Os manipuladores detém parcialmente o domínio do processo produtivo

3 - Todos os manipuladores detém o domínio total do processo produtivo

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo do produto Planilhas de controle de produção Verificação in loco da produção

11 Os produtos regulamentados (com RTIQ) estão devidamente aprovados, de forma a atender a legislação federal e estadual?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Não possui aprovação

2 - Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção, porém, não atende a legislação ou ausência de parâmetros físico- -químicos, microbiológicos

3 - Possui a aprovação e atende a legislação

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo do produto LegisAprovação do Serviço Veterinário Oficial Verificação dos produtos em estoque

12 Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial do Estado, conforme estabelecido pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Não possui aprovação

2 - Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção Estadual

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo do produto Aprovação do Serviço Veterinário Oficial Estadual Processo previsto no Procedimento Operacional Padronizado de Rotulagem/lação Norma Interna Regulamentadora

13 O produto final de fabrico é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo?

NÍVEIS DE AVANÇO

1 - Não é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

2 - É considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Reconhecido com base nos itens anteriores Parecer do médico veterinário do serviço de inspeção responsável pela aplicação do checklist (favorável ou desfavorável):

Nome, data, CRMV, carimbo e assinatura

ANEXO II

Modelo de tabela para registro interno do CIPOA para os produtos com selo ARTE
(https://www.imprensaoficial.com.br/DO/BuscaDO2001Documento_11_4.aspx?link=%2f2020%2fexecutivo%2520secao%2520i%2fjaneiro%2f17%2fpag_0026_091d31537989d387e6260af26f235728.pdf&pagina=26&data=17/01/2020&caderno=Executivo%20I&paginaordenacao=100026)