

PORTARIA Nº 175, DE 07 DE AGOSTO DE 2020.

Dispõe sobre os procedimentos para a concessão do selo ARTE a produto alimentício de origem animal registrado em Serviço de Inspeção Oficial, produzido de forma artesanal no Estado do Paraná.

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 18, inciso II, do Anexo a que se refere o Decreto nº 4.377, de 24 de abril de 2012 e, considerando o disposto no artigo 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, e no Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283/50, e tendo em vista a necessidade de regulamentação técnica para a concessão do selo ARTE aos produtos de origem animal produzidos de forma artesanal no Estado do Paraná,

RESOLVE:

Art. 1º Compete a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR, por meio da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA, a concessão do Selo ARTE a produto de origem animal, produzido de forma artesanal.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimento fabricantes de produtos alimentícios de origem animal artesanal, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão de responsabilidade do Serviço de Inspeção Oficial, no qual está registrado.

§ 1º O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM, cuja empresa estiver solicitando o Selo ARTE deverá estar aderido ao SUSAF-PR.

§ 2º O selo ARTE é concedido ao produto e não ao estabelecimento.

Art. 3º O processo de produção do produto artesanal, que tenha obtido o Selo ARTE, fica sujeito a auditoria pela ADAPAR.

Art. 4º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal, além da chancela do Serviço de Inspeção Oficial ao qual estiverem registrados, deve ser identificado por selo único com a indicação ARTE, conforme legislação federal.

Parágrafo único. O selo ARTE deve atender ao padrão estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do selo ARTE, disponibilizado no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br.

Art. 5º É considerado produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal aquele que atende ao Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019 e demais normas complementares.

Portaria nº 175/2020 - fls. 02

Art. 6º O estabelecimento deve possuir registros auditáveis dos processos de fabricação, das Boas Práticas na Fabricação e das Boas Práticas Agropecuárias, quando aplicável.

Parágrafo único. É de responsabilidade do produtor artesanal, a garantia da identidade, qualidade e segurança do produto alimentício artesanal, assim como a implantação e execução das Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias, quando aplicável, bem como dos requisitos que caracterizam a produção artesanal necessários para concessão do selo ARTE.

Art. 7º O estabelecimento interessado em obter o Selo ARTE para seu produto deve encaminhar para a ADAPAR, por meio do Serviço de Inspeção Oficial ao qual está registrado, os seguintes documentos:

I - Requerimento do estabelecimento, aprovado pelo Serviço de Inspeção no qual o estabelecimento está registrado, conforme Anexo I desta portaria;

II - Formulário Descritivo de Registro de Produto, aprovado pelo Serviço de Inspeção no qual o estabelecimento está registrado;

III - Lista para Verificação de Conformidade, com parecer favorável do Serviço de Inspeção Oficial, conforme Anexo II desta portaria;

IV - Certificado de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 8º Qualquer alteração do processo produtivo ou dos dados cadastrais, o estabelecimento deverá informar ao Serviço de Inspeção Oficial no qual o estabelecimento estiver registrado, e este deve atualizar as informações junto a ADAPAR.

Art. 9º O selo ARTE concedido ao produto artesanal poderá ser cancelado pela ADAPAR quando:

I - Não for atendida, no prazo estabelecido, a correção de não conformidade;

II - O estabelecimento perder o registro junto ao Serviço de Inspeção Oficial ao qual está vinculado;

III - Pela descaracterização do produto como artesanal, conforme a legislação vigente.

Art. 10. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se.

Otamir Cesar Martins,
Diretor Presidente.

ANEXO I, DA PORTARIA Nº 175, DE 07 DE AGOSTO DE 2020

Ao
DIRETOR DE DEFESA AGROPECUÁRIA - DDA.
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ- ADAPAR.
CURITIBA- PR.

Eu, _____, CPF _____, proprietário do estabelecimento _____, registrado no Serviço de Inspeção _____ sob número _____, localizado no município de _____, endereço _____, e-mail _____, venho requerer concessão do Selo ARTE para o produto _____.

Declaro estar ciente:

- Dos procedimentos a serem adotados, conforme a Legislação vigente para produção de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;
- De que o produto que almeja obtenção do selo ARTE fabricado no meu estabelecimento cumpre todo os requisitos previstos nas legislações e normativas pertinentes;
- Que a produção e comercialização, com selo ARTE, somente poderão ser realizados após homologação;
- Da obrigatoriedade e execução de todas as prerrogativas previstas no Serviço de Inspeção onde estou atualmente registrado, incluindo Boas Práticas Agropecuárias quando aplicável e Boas Práticas de Fabricação, bem como demais questões e legislações pertinentes;
- Da obrigatoriedade de regularização junto aos demais órgãos competentes, quando cabível. (CRMV-PR, IAT, Prefeitura e demais órgãos pertinentes).

Assinatura do Requerente

_____, _____ de _____ de _____

Para uso do Serviço de Inspeção Oficial ao qual a empresa está registrada

- Favorável:** O estabelecimento atende as especificações de Boas Práticas Agropecuárias, de Boas Práticas de Fabricação e demais exigências previstas na legislação pertinente ao selo ARTE e Serviço de Inspeção.
- Desfavorável:** especificar o motivo

Nome, data, carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial

_____, _____ de _____ de _____

ANEXO II, DA PORTARIA Nº 175, DE 07 DE AGOSTO DE 2020.

LISTA PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE - SELO ARTE

1 Possui registro no serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do produto que almeja 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
- 4 - Matérias-primas oriundas de estabelecimentos registrados em serviço de inspeção

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Registro de entrada de matéria-prima
Inventário animal, quando houver, ou 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 etapas 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

ANEXO II, DA PORTARIA Nº 175

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
- 6 – Não se aplica

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

ANEXO II, DA PORTARIA Nº 175

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
- 4 – Não se aplica

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

ANEXO II, DA PORTARIA Nº 175

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
Legislação
Norma Interna Regulamentadora
Aprovação 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 Departamento Estadual 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

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

(Referência legal: Decreto Federal nº 9.918/19; Instrução Normativa nº 73/19 MAPA;)

Parecer do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Oficial ao qual a empresa está registrada:

FAVORÁVEL DESFAVORÁVEL

Nome, data, CRMV, carimbo e assinatura



ePROTOCOLO



D o c u m e n t o :
**175DisposobreprocedimentosparaaconcessaodoseloARTEaprodutoalimenticiodeorigemanimalproduzidodeformaartesanalnoPR16.550.08732.p
df.**

Assinado digitalmente por: **Otamir Cesar Martins** em 10/08/2020 15:58.

Inserido ao protocolo **16.550.087-3** por: **Josimeri Peples** em: 10/08/2020 15:28.



Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura> com o código:
8af07b07ce0db5406f46defa4cf915a7.