

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](http://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 :  
**175**DisposobreprocedimentosparaaconcessaodoseloARTEaprodutoalimenticiodeorigemanimalproduzidodeformaartesanalnoPR**16.550.08732.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.**