

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2022/INDEA-MT

Dispõe sobre os critérios e procedimentos relativos à concessão, manutenção e uso do Selo Arte no Estado de Mato Grosso.

A PRESIDENTE DO INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições legais que lhe confere o inciso II do artigo 44 do Decreto nº 732, de 26 de novembro de 2020, que aprovou o Regimento Interno deste Instituto;

Considerando o disposto no art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro 1950, com redação dada pela Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que dispôs sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando o disposto no Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que "regulamenta o art. 10-A da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal";

Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 28, de 23 de julho de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que "estabelece o 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";

Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019, do MAPA, 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";

Considerando a Lei Estadual nº. 6.338 de 03/12/93 alterada pela Lei nº. 8422 de 28/12/2005, regulamentada através do Decreto Estadual nº. 290 de 25/05/2007, alterado pelo Decreto nº. 1.537 de 21/08/2008; e

Considerando a necessidade de estabelecer diretrizes para a concessão do selo ARTE no Estado do Mato Grosso,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para a concessão do Selo ARTE aos produtos comestíveis de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE), Serviços de Inspeção Municipal (SIM) e Serviço de Inspeção Federal (SIF) produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso.

Art. 2º Compete Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (INDEA/MT), por meio da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem animal (CISPOA):

I - observar a legislação pertinente e as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA para a concessão do Selo ARTE;

II - estabelecer procedimentos visando o cumprimento das normas sanitárias e regulamentos complementares estaduais e federais;

III - proceder à fiscalização dos produtos artesanais registrados com o Selo ARTE no território estadual;

IV - fazer cumprir a regulamentação dos produtos artesanais, bem como as normas federais vigentes;

V - fornecer e atualizar as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais;

VI - conceder o Selo ARTE aos produtos artesanais que atenderem as normativas vigentes.

Art. 3º É de responsabilidade do Serviço de Inspeção Oficial - SISE, SIF e SIM a inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos fabricantes de produtos alimentícios de origem animal artesanais, relativamente aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade.

Art. 4º O produto alimentício de origem animal produzidos de forma artesanal, além da chancela do Serviço de Inspeção Oficial, será identificado por Selo único com a indicação ARTE, conforme legislação federal.

§ 1º Será utilizado o modelo do Selo-ARTE que está previsto no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE.

§ 2º A numeração de controle e identificação do Selo ARTE será seriada e obedecerá a ordem cronológica de obtenção de

registro.

§ 3º O Selo ARTE contará com uma numeração com seis dígitos, sendo os dois primeiros números sempre 11 (onze), referentes ao Estado de Mato Grosso na base nacional de dados, e os 4 (quatro) últimos serão registrados pelo Estado.

Art. 5º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que receberem o Selo ARTE serão reconhecidos e comercializados no território nacional.

Parágrafo único. O Selo ARTE será concedido ao produto e não ao estabelecimento.

Art. 6º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal serão identificados pela presença dos seguintes requisitos:

I - as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final deve ser predominantemente manual em qualquer fase do processo produtivo;

III - o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal;

V - o produto final de fabrico deve ser reconhecido como tipicamente artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo;

VI - o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada à utilização de corantes artificiais, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos;

VII - o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores.

Parágrafo único. O Selo ARTE pode ser concedido aos produtos regulamentados ou novos produtos desenvolvidos, desde que atendidos os incisos I a VII e demais normativas pertinentes.

Art. 7º Os estabelecimentos devem possuir registros auditáveis dos processos de fabricação, das boas práticas na fabricação e das boas práticas agropecuárias, quando aplicável.

§ 1º A identidade, a qualidade e a segurança do produto alimentício artesanal, assim como a implantação e execução das boas práticas de fabricação e agropecuárias, e os requisitos que caracterizam a produção artesanal necessária para concessão do Selo ARTE, serão garantidas pelo produtor artesanal.

§ 2º As boas práticas de fabricação deverão incluir, no 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 da potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

Art. 8º O estabelecimento interessado em obter o Selo ARTE para seu produto, por meio do Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SISE e SIM), deverá encaminhar os seguintes documentos e informações:

I - requerimento de solicitação (Anexo I);

II - cópia do registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial;

III- relatório de verificação, emitido pelo serviço oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação, nos termos dos regulamentos específicos (Anexo II);

IV - memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais, de acordo com o Decreto 9.918/2019 (Anexo III);

V- O INDEA/MT, por meio da CISPOA, concederá o Selo ARTE pautado na avaliação dos documentos apresentados, podendo realizar auditoria in loco sempre que julgar necessário.

Parágrafo Único. Nos estabelecimentos produtores, independentemente do volume de produção, a avaliação dos requisitos relacionados com a inocuidade dos produtos de origem animal será baseada nas normas específicas, relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais definidas, nos termos da legislação vigente.

Art. 9º Para concessão do Selo ARTE ao produto, o serviço de inspeção municipal deverá, obrigatoriamente, preencher

Questionário de Cadastro SIM (Anexo IV) e estar cadastrado no e-SISBI-SGSI, sistema eletrônico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Agropecuária (MAPA).

Art. 10. O INDEA/MT realizará auditorias periódicas nos estabelecimentos que possuem produto com Selo Arte para avaliar a produção artesanal, bem como, acompanhará o cumprimento dos requisitos obrigatórios descritos nesta instrução normativa e legislações sobre o tema, sempre que julgar necessário.

Art. 11. Os estabelecimentos que tiverem a permissão para utilização do selo Arte pelo Serviço de Inspeção Sanitária Estadual deverão atender os pré-requisitos obrigatórios descritos nesta instrução normativa.

Parágrafo Único. O descumprimento das obrigações exigidas para utilização do selo Arte ou a falta de atendimento as solicitações formais do SISE, implicará na suspensão da autorização do uso do Selo Arte.

Art. 12. A violação das normas propostas para as boas práticas agropecuárias na produção artesanal, boas práticas de fabricação do produto artesanal e demais requisitos elencados no art. 6º, implicará no cancelamento do Selo Arte concedido ao produto artesanal.

Parágrafo único. O cancelamento do Selo Arte concedido ao produto artesanal será realizado pelo INDEA/CISPOA.

Art. 13. Alteração de processo produtivo ou dos dados cadastrais da empresa deverá ser informada pelo estabelecimento ao Serviço de Inspeção Oficial, para que sejam atualizadas as informações no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais do MAPA.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Cuiabá-MT, 31 de maio 2022.

Emanuele G. de Almeida

Presidente do INDEA-MT

(Original assinado)

(Anexo I)

REQUERIMENTO

Sr. Presidente do INDEA/MT

Eu, _____, proprietário (a) do estabelecimento _____, CNPJ ou CPF _____, localizado no município de _____ endereço _____, solicito a concessão do Selo Arte para o produto (s): _____

Registro do estabelecimento nº _____.

_____ - MT, ____/____/____

Assinatura

Telefone _____ e e-mail para contato: _____

(ANEXO II)

RELATORIO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE - SELO ARTE

Nome do estabelecimento:

Nome do responsável pelo estabelecimento:

Município:

Telefone:

E-mail:

1. Estabelecimento possui registro em qual serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do (s) produtos que almejam obter selo ARTE?

() SISE () SIM () SIF

- ☐ Certificado ou declaração de registro do estabelecimento (Anexar documento)
- ☐ Memorial descritivo dos produtos devidamente aprovados (Anexar documento)

Observação:

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

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

VERIFICAÇÃO: Registro de entrada de matéria-prima, inventário animal, quando houver e nota fiscal.

Observação:

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

- ☐ Todas etapas do fluxo de produção são manuais
- ☐ Existem equipamentos que substitui o processo manual, quais?

Observação:

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

- ☐ Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações
- ☐ Tem manual descrito, mas não implementa ações
- ☐ Não tem manual descrito, mas implementa ações
- ☐ Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo
- ☐ Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações

VERIFICAÇÃO: Manual de boas práticas de fabricação, Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (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)

Observação:

5. Os manipuladores possuem treinamento em boas práticas na fabricação?

- ☐ Não possuem treinamento
- ☐ Alguns manipuladores possuem treinamento
- ☐ Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado

Observação:

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

- ☐ Não tem manual descrito de BPA nem implementa ações

- ☐ Tem manual descrito mas não implementa ações
- ☐ Não tem manual descrito mas implementa ações
- ☐ Tem manual completo de BPA mas não implementa por completo
- ☐ Tem manual completo de BPA e implementa todas as ações

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.

Observação:

7. Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas agropecuárias?

- ☐ não possuem certificados
- ☐ alguns manipuladores possuem certificado apropriado
- ☐ todos os manipuladores possuem treinamento apropriado

Observação:

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

- ☐ Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica
- ☐ Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação
- ☐ Não utiliza ingredientes industrializados

VERIFICAÇÃO: memorial descritivo do produto, planilhas de controle de produção, verificação dos produtos em estoque.

Observação:

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

- ☐ Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados
- ☐ Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados (vedada a utilização).

VERIFICAÇÃO: memorial descritivo do produto, planilhas de controle de produção, verificação dos produtos em estoque, verificação do processo produtivo, quando julgado necessário.

Observação:

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

- ☐ Os manipuladores não detém o domínio de todo o processo produtivo
- ☐ Os manipuladores detém parcialmente o domínio do processo produtivo
- ☐ Todos os manipuladores detém o domínio total do processo produtivo

Verificação in loco da produção, quando julgado necessário.

Observação:

11. Os produtos regulamentados (com RTIQ) estão devidamente aprovados, de forma a atender a legislação vigente?

☐ Não possui aprovação

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

☐ Possui a aprovação e atende a legislação

Observação:

12. Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial?

☐ Não possui aprovação

☐ Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção Estadual

Observação:

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

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

☐ É considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

Observação:

14. Parecer do médico veterinário do serviço de inspeção responsável pela aplicação do relatório.

☐ Favorável

☐ Desfavorável

Observação:

Observação: o documento deverá ser preenchido e assinado por Médico Veterinário do Serviço Oficial.

ANEXO III

MEMORIAL DESCRITIVO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social

CNPJ

Inscrição Estadual

Endereço

Bairro

CEP

Município

UF

2. OBTENÇÃO DA MATERIA PRIMA

3. PRODUTOS INDICADOS

4. IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS (deverá ser descrito para cada produto)

4.1- Nome do produto:

4.2- Características do rótulo e embalagem:

4.3- Quantidades (apresentação do produto) / Unidade de medida:

4.4- Sistema de embalagem:

4.5- Armazenamento:

4.6- Transporte do produto para mercado consumidor:

4.7 Documentos acompanhantes:

4.8- Composição do Produto:

M A T É R I A P R I M A	Kg ou % L
-------------------------	--------------

INGREDIENTES	Kg ou % L
--------------	--------------

T O T A L	100%
-----------	------

Processo de fabricação
(descrever):

AUTENTICAÇÃO

Carimbo e Ass. Do Represent. Legal do	Carimbo e Ass. Do Responsável
Data Estab.	Técnico

(ANEXO IV)

QUESTIONÁRIO DE CADASTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

1 - Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Nome do Serviço de Inspeção.

1.2. Responsável pelo Serviço de Inspeção.

1.3. Endereço completo, incluindo município, da sede do Serviço de Inspeção.

1.4. Telefone e e-mail para contato (não preencher com telefones/e-mails particulares).

1.5. Número de médicos veterinários lotados oficialmente no Serviço de Inspeção. Neste item deve ser informado o regime de trabalho (estatutário, CLT, comissionado, etc.) e carga horária de cada profissional citado.

1.6. Número de auxiliares (de inspeção e administrativo) lotados no Serviço de Inspeção. Neste item deve ser informado o regime de trabalho (estatutário, CLT, comissionado, etc.) e carga horária de cada profissional citado.

2 - Aspectos Gerais

2.1 - Informar a epígrafe e ementa, quando aplicável, dos documentos abaixo relacionados.

No caso de Serviço de Inspeção não executado diretamente pelas Secretarias de Agricultura, também deve ser informada o instrumento legal que transferiu a competência.

- a) Lei que instituiu o Serviço de Inspeção, bem como suas eventuais alterações (anexar cópia);
- b) Decreto que regulamentou a Lei citada no item anterior, bem como suas eventuais alterações (anexar cópia);
- c) Outras normas internas e demais legislações pertinentes (anexar cópia).

2.2 - Descreva ou anexar o organograma do órgão responsável pelas atividades de inspeção. O organograma deve abranger a estrutura hierárquica completa a qual o serviço está subordinado.

2.3 - Informar os dados gerais do município (população, área, principais atividades econômicas).

Parte 3 - Infraestrutura Administrativa

3.1 - Informar, de maneira sucinta, a estrutura física e material disponível exclusivamente para a execução das atividades administrativas de inspeção (área física, material de apoio, mobiliário, equipamentos, veículos, etc.).

3.2 - Informar se o Serviço dispõe de dados referentes à relação de estabelecimentos registrados (Nome, CNPJ ou CPF, número de registro, classificação, endereço completo, telefone, data de registro, produtos registrados e dados de produção), projetos aprovados, rótulos, dados nosográficos, de produção e de comercialização. Em caso afirmativo, descrever como o Serviço organiza e mantém estes dados.

Parte 4 - Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização

4.1 - Informar, na ordem abaixo:

- a) Frequência das inspeções de rotina para as diferentes categorias de estabelecimentos registrados;
- b) Frequência de coleta de amostras para análise laboratoriais para as diferentes categorias de estabelecimentos registrados, bem como se os laboratórios utilizados são oficiais, credenciados ou terceirizados;
- c) As principais ações desenvolvidas visando o combate à clandestinidade e a educação sanitária no município.

4.2 - Descrever, na ordem abaixo:

- a) Como são realizados os registros pertinentes à análise e aprovação de projetos de registro e reformas de estabelecimentos;
- b) Como é realizado o controle do cancelamento do registro de estabelecimentos;
- c) A forma de registro da execução das inspeções diárias, supervisões e atendimento ao cronograma de análises laboratoriais.

4.3 - Informar como é realizado o registro das reuniões técnicas realizadas.

Parte 5 - Inocuidade dos Produtos de Origem Animal

5.1 - Descrever se aplicável, como são realizadas a inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como os critérios de julgamento e destinação das carcaças.

5.2 - Descrever como o Serviço Oficial realiza a verificação oficial dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados.

5.3 - Informar como é realizada a avaliação dos resultados de análises laboratoriais, bem como quais as providências adotadas frente a resultados fora do padrão.

5.4 - Descrever como o Serviço Oficial avalia a rastreabilidade dos produtos fabricados nos estabelecimentos registrados.

Parte 6 - Qualidade dos Produtos de Origem Animal

6.1 - Informar quais os procedimentos utilizados para a aprovação de rotulagem e processos produtivos, bem como a forma pela qual estes procedimentos são registrados.

Parte 7 - Prevenção e Combate à Fraude

7.1 - Descrever os controles realizados pelo Serviço visando avaliar a qualidade e composição dos produtos com vistas à prevenção de fraudes.

Parte 8 - Informações complementares.

Descreva aqui outras informações que considerar relevantes.

Local e data Assinatura e identificação do responsável pelas informações

Superintendência da Imprensa Oficial do Estado de Mato Grosso
Rua Júlio Domingos de Campos - Centro Político Administrativo | CEP 78050-970 | Cuiabá, MT

Código de autenticação: a74d4a98

Consulte a autenticidade do código acima em https://homolog.iomat.mt.gov.br/legislacao/diario_oficial/consultar