DECRETO Nº 3508, DE 9 DE JULHO DE 2025.

ESTABELECE OS PROCEDIMENTOS PARA A CONCESSÃO DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL AOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL, PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE, POR MEIO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, PRODUZIDOS DE FORMA ARTESANAL, NO MUNICÍPIO DE SÃO BENTO DO SUL.

Art. 1º Este Decreto estabelece os procedimentos para a concessão do Selo ARTE e do Selo Queijo Artesanal, pelo Serviço de Inspeção Municipal, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do Município de São Bento do Sul, de acordo com as legislações municipal e federal vigentes.

Art. 2º Compete à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, por meio do SIM:
I – Conceder os selos aos produtos artesanais que estejam registrados no SIM e que atendam ao disposto neste Decreto e em outras normas específicas vigentes;
II – Fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido os selos de acordo com este Decreto;
III – Estabelecer normas sanitárias e regulamentos complementares às normas federais, que caracterizem e garantam a inocuidade do produto alimentício artesanal, em conformidade com o disposto neste Decreto; e
IV – Fornecer e manter atualizadas as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais – CNPA, do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

Parágrafo único. As exigências para a concessão dos selos de que trata este Decreto, serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento.

Art. 3º É de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal a inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos fabricantes de produtos alimentícios de origem animal artesanais, relativamente aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, de acordo com a legislação sanitária municipal vigente, estabelecidos no município.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata o caput terão natureza prioritariamente orientadora quando a situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento.

Art. 4º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, além do Selo do Serviço de Inspeção, serão identificados pelo Selo ARTE e pelo Selo Queijo Artesanal, conforme legislação vigente.

§1º Os modelos dos selos ARTE e de Queijo Artesanal estão previstos no Anexo II da Portaria MAPA n° 531, de 16 de dezembro de 2022, ou a que venha a substituir, e no Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal.

§2º A numeração de controle e identificação dos selos ARTE e de Queijo Artesanal será seriada e obedecerá a ordem cronológica de obtenção de registro estabelecida no Anexo I da Portaria MAPA n° 531/2022, ou a que venha a substituir.

§3º Os selos ARTE e de Queijo Artesanal contarão com uma numeração com seis dígitos, sendo que os dois primeiros devem ser obrigatoriamente os números “2” e “8” e se referem a concessão pelo município e os 4 últimos dígitos serão gerados e informados pela Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar do MAPA.

Art. 5º Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que receberem os selos de identificação artesanal serão reconhecidos e poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Parágrafo único. Os selos objetos desse Decreto serão concedidos por produto e não ao estabelecimento, considerando um número do selo para cada produto registrado no SIM.

Art. 6º Para concessão dos selos de Identificação Artesanal, será avaliado o atendimento ao art. 5º do Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022:
I - As matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada;
II - As técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais;
III - O processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;
IV - As unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;
V - O produto final de fabrico será individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos em legislação específica; e
VI - O uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

Parágrafo único. Os selos de Identificação Artesanal podem ser concedidos a produtos regulamentados ou novos produtos desenvolvidos, desde que atendam os requisitos estabelecidos neste Decreto e demais normativos pertinentes vigentes.

Art. 7º Para concessão do Selo ARTE será avaliado, adicionalmente, o atendimento à definição prevista no inciso I do art. 4º do Decreto nº 11.099/2022:

I - produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal - produtos comestíveis submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto.

Art. 8° Para concessão do Selo Queijo Artesanal será avaliado, adicionalmente, o atendimento à legislação federal vigente sobre o tema:

I - Queijos artesanais - aqueles elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e de fabricação.

II - A elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, no prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação deste Decreto, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica;

III - São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:
a) participar de programa de controle de mastite com realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, inclusive análise periódica do leite da propriedade;
b) implantar programa de boas práticas agropecuárias na produção leiteira;
c) controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha; e
d) implementar a rastreabilidade de produtos.

IV - São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:
a) implantar programa de boas práticas de fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, inclusive o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada;
b) controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e
c) implementar a rastreabilidade de produtos.

Art. 9º Para solicitação dos selos de Identificação Artesanal devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos e informações:
I - Comprovante do registro do estabelecimento e do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
II - Dados básicos do produtor (estabelecimento):
a) razão Social do estabelecimento ou nome do produtor;
b) CNPJ do estabelecimento, quando houver, ou CPF do produtor e inscrição estadual;
c) endereço completo de localização da unidade de beneficiamento;
d) geolocalização da unidade de beneficiamento, no padrão SIRGAS2000 ou WGS84, utilizando:
1 - preferencialmente, Graus, Minutos e Segundos (DMS, na sigla em inglês); ou
2 - graus e Minutos Decimais (DDM, na sigla em inglês); ou
3 - graus Decimais (DD, na sigla em inglês)
e) endereço completo para correspondência;
f) endereço eletrônico para correspondência;
g) telefone para contato; e
h) procuração com poderes especiais do Representante legal, quando couber;
III - Dados básicos do fornecedor da matéria prima, quando esta for adquirida de terceiros:
a) razão Social do estabelecimento ou nome do fornecedor;
b) CNPJ do estabelecimento, quando houver, ou CPF do fornecedor;
c) endereço completo do fornecedor;
d) endereço eletrônico do fornecedor para correspondência;
e) telefone do fornecedor para contato;
IV - Relatório de fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, nos termos dos regulamentos específicos, concedido pelo SIM;
V - Relatório de atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, concedido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), públicos ou privados;
VI - Memorial descritivo do produto contendo:
a) denominação de venda e nome fantasia do produto;
b) apresentação de embalagem do produto;
c) descrição da matéria prima e sua origem;
d) composição, com lista de ingredientes e aditivos;
e) descrição dos equipamentos e utensílios utilizados;
f) lista das pessoas que atuam no processo produtivo;
g) descrição do processo de fabricação, correlacionando os processos, ingredientes, utensílios, equipamentos e pessoas em cada etapa; e
h) descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado, de acordo com as Leis nº 13.680/2018 e nº 13.860/2019, e com o Decreto nº 11.099/2022.
VII - Indicação do selo para o qual solicita avaliação; e
VIII - Informações adicionais solicitadas pelo SIM, quando pertinentes.

§1º Para fins da elaboração do memorial descritivo de produtos, a descrição das características específicas do produto seguirá as seguintes regras:
a) para o selo ARTE, as estabelecidas no artigo 7° deste Decreto;
b) para o selo Queijo Artesanal, as estabelecidas no artigo 8° deste Decreto.

§2º O SIM disponibilizará uma ficha modelo que contempla todas as informações solicitadas neste art. 9º.

§3º É facultada ao produtor a solicitação dos selos de Identificação Artesanal ao SIM quando este tiver registro de seu produto junto ao Serviço de Inspeção do Município.

§4º É vedada a solicitação de selos para o mesmo produto para avaliação concomitante em duas instâncias.

Art. 10 O SIM concederá os selos de Identificação Artesanal pautado na avaliação dos documentos apresentados, podendo realizar auditoria *in loco* sempre que julgar necessário.

Art. 11 O SIM enviará os dados necessários para o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais do MAPA, de acordo com a legislação vigente.

Art. 12 Qualquer alteração do processo produtivo ou dos dados cadastrais, deverá ser informado pelo estabelecimento ao Serviço de Inspeção Municipal, para que este atualize as informações no SIM e no CNPA do MAPA.

Art. 13 Os selos de Identificação Artesanal concedidos aos produtos artesanais poderão ser cancelados pelo SIM, quando:
I - Não forem atendidas, no prazo estabelecido, a correção de não conformidades ou irregularidades;
II - O estabelecimento perder o seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 14 A identidade, a qualidade e a segurança sanitária do produto alimentício artesanal serão garantidas pelo produtor artesanal.

Parágrafo único. O disposto no caput não afasta as responsabilidades dos demais fornecedores previstas na Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 15 A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente poderá editar normas complementares, quando necessárias, elaboradas de forma participativa, de acordo com os princípios da racionalização, da simplificação e da virtualização de processos e procedimentos.

Art.16 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

São Bento do Sul, 9 de julho de 2025.

ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito

LUIZ LINDECIR PESENTI
Secretário Municipal
de Agricultura e Meio Ambiente

MAIANE F. DE MIRANDA
Assessora Jurídica