



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
G A B I N E T E D O
P R E F E I T O

PORTARIA Nº. 745, DE 26 DE JUNHO DE 2024.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, no uso de suas atribuições legais, e;

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;

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 Municipal nº 4.361, de 19 de dezembro de 2014, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Nova Friburgo;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação técnica para a concessão do selo ARTE no Município de Nova Friburgo;



RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer o procedimento para a concessão do Selo ARTE aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), produzidos de forma artesanal no Município de Nova Friburgo.

Art. 2º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM):

- 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 municipais, estaduais e federais;
- III – proceder à fiscalização dos produtos artesanais registrados com o Selo ARTE no território municipal;
- 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 Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (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. Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, além do Selo do Serviço de Inspeção Oficial, serão identificados por Selo único com a indicação ARTE, conforme legislação federal.

§ 1º. O modelo do Selo com a indicação ARTE a ser utilizado será o previsto no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, disponível no endereço eletrônico www.agricultura.gov.br.



§ 2º. A numeração de controle e identificação do Selo ARTE será seriada e obedecerá a ordem cronológica de obtenção de registro, conforme descrito na Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 531, de 16 de dezembro de 2022.

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 devem ser predominantemente manuais 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 a 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 a 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 necessários 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 responsável, deverá encaminhar os seguintes documentos ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM):

I - requerimento devidamente preenchido e aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial no qual o estabelecimento está registrado;

II - memorial descritivo do produto, conforme modelo do SIM, aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial no qual o estabelecimento está registrado;

Art. 9º. O município de Nova Friburgo, por meio do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM), concederá o Selo ARTE pautado na avaliação dos documentos apresentados, podendo realizar auditoria in loco sempre que julgar necessário.

Art. 10º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM) enviará os dados necessários para o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais do MAPA.

Art. 11º. 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 Cadastro Nacional de Produtos Artesanais do MAPA.

Art. 12º. O Selo ARTE concedido a produto artesanal poderá ser cancelado pela Serviço de Inspeção Municipal quando:



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
G A B I N E T E D O
P R E F E I T O

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.13º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Palácio Barão de Nova Friburgo, 26 de junho de 2024.

JOHNNY MAYCON
PREFEITO