



DECRETOS

DECRETO Nº 32.365, DE 10 DE JANEIRO DE 2023

LUIZ FERNANDO MACHADO, Prefeito do Município de Jundiá, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, em especial as disposições dos artigos 72 e 159 da Lei Orgânica do Município, e de acordo com o que dispõe a Lei Municipal nº 9.233, de 3 de julho de 2019, o Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, e a Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022, bem como em face do que consta no Processo Eletrônico SEI nº PMJ.0026306/2022; -----

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a concessão do «selo ARTE» e do «selo Queijo Artesanal» aos produtos alimentícios de origem animal artesanais, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Jundiá - SIM Jundiá, mediante solicitação do produtor, desde que cumpridos os requisitos estabelecidos neste Decreto, além da observância do quanto estipulado no art. 5º do Decreto Federal nº 11.099, de 2022, a fim de que:

I - as matérias-primas de origem animal devem ser de produção própria ou ter origem determinada;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais;

III - o processamento deve ser 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 devem observar 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 deve ser individualizado e genuíno e manter 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 no Decreto Federal nº 11.099, de 2022;

VI - o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes, quando considerados cosméticos.

Art. 2º Para efeito deste Decreto, em conformidade com o disposto nos incisos I e II do art. 4º do Decreto Federal nº 11.099, de 2022, consideram-se como:

I - produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal: os 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;

II - 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.

Parágrafo único. Além do previsto no inciso II deste artigo, são requisitos para o reconhecimento dos queijos artesanais, o atendimento aos artigos 1º, 6º, 7º e 8º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e comercialização destes produtos.

Art. 3º Para a solicitação do «selo ARTE» e do «selo Queijo Artesanal», o produtor deverá apresentar os seguintes documentos:

I - Termo de Registro do estabelecimento e comprovante de registro do produto junto ao SIM Jundiá;

II - solicitação padronizada, segundo modelo constante do Anexo I deste Decreto, devidamente preenchido e assinado, o qual inclui dados básicos do produtor e do estabelecimento fornecedor da matéria-prima, quando esta for adquirida de terceiros, além da indicação do selo para o qual solicita avaliação;

III - relatório de fiscalização, emitido pelo SIM Jundiá, que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, nos termos do Decreto Municipal nº 29.416, de 26 de outubro de 2020;

IV - declaração atestando as Boas Práticas Agropecuárias, emitida por um profissional capacitado ou serviço de assistência técnica e extensão rural, público ou privado, quando o produtor detiver a criação animal, ou documento comprovando a inspeção da matéria-prima por um Serviço de Inspeção Oficial, no caso do produtor que adquire matéria-prima de procedência comprovada;

V - memorial descritivo do produto, conforme Anexo I deste Decreto, devidamente preenchido com o objetivo de garantir que o produto atenda ao estabelecido no inciso I ou II do artigo 2º deste Decreto, conforme os selos solicitados, bem como que atenda às Leis Federais nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e nº 13.860, de 2019, bem como o Decreto Federal nº 11.099, de 2022.

§ 1º Outros documentos poderão ser solicitados pelo SIM Jundiá, sempre que se façam necessários para a avaliação.

§ 2º É vedada a solicitação de «selo ARTE» ou do «selo Queijo Artesanal» para o mesmo produto concomitantemente no SIM Jundiá e em outra instância, estadual ou federal.

Art. 4º O SIM Jundiá será responsável por:

I - receber e avaliar a documentação de solicitação para a concessão do «selo ARTE» e do «selo Queijo Artesanal»;

II - realizar a vistoria e emitir relatório de fiscalização das Boas Práticas de Fabricação;

III - atender ao fluxo de informação proposto pelo Ministério da Agricultura por meio da Portaria MAPA nº 531, de 2022, para o pedido de numeração dos selos e de comunicação da concessão do «selo ARTE» e do «selo Queijo Artesanal» no âmbito do SIM Jundiá, ou outro fluxo que venha a ser proposto pelos processos de digitalização que possam ser implantados.

IV - fiscalizar os produtos artesanais que tenham obtido os selos;

V - manter atualizado o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA), no que couber.

Art. 5º Até que haja o lançamento da plataforma digital do Ministério da Agricultura, a numeração dos selos concedidos pelo SIM Jundiá, referida no inciso III do artigo 4º deste Decreto, obedecerá ao padrão alfanumérico único de 6 (seis) dígitos, sendo os dois primeiros o código «28» e os demais dígitos serão gerados e informados pela equipe da Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI) do Ministério da Agricultura.

§ 1º Após o lançamento da Plataforma Digital do CNPA, haverá adequação da numeração dos selos pelo sistema informatizado e os produtores deverão substituir os rótulos conforme o recebimento da nova numeração.

§ 2º Será permitido o uso dos rótulos com os números anteriores à Plataforma Digital até o consumo do estoque de rótulos, ou por até 12 (doze) meses da indicação da nova numeração, o que ocorrer primeiro.

Art. 6º A identidade visual do «selo ARTE» e do «selo Queijo Artesanal» deverá obedecer ao disposto no Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal, constante do Anexo II da Portaria MAPA nº 531, de 2022.

Art. 7º Os selos somente serão reconhecidos nacionalmente quando publicados no CNPA.

Art. 8º O «selo ARTE» e o «selo Queijo Artesanal» após concedidos podem ser suspensos ou cancelados diante da suspeição e/ou constatação de irregularidade, ou nos casos em que o estabelecimento perder o seu registro junto ao SIM Jundiá.

Parágrafo único. O processo de concessão de selos do SIM Jundiá obedecerá ao estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podendo ser auditado e/ou solicitado de ofício a apresentar documentos por este órgão, em acordo ao estabelecido no artigo 9º da Portaria MAPA nº 531, de 2022.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



DECRETOS

LUIZ FERNANDO MACHADO
Prefeito Municipal

EDUARDO JOSÉ DA SILVEIRA ALVAREZ
Gestor da Unidade de Agronegócio,
Abastecimento e Turismo

Registrado na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí,
aos dez dias do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e três, e
publicado na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS
Gestor da Unidade da Casa Civil

ANEXO I

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO / PRODUTOR

- 1.1. Nº de Registro do estabelecimento no SIM Jundiaí:
- 1.2. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Produtor:
- 1.3. Nome fantasia do estabelecimento:
- 1.4. CNPJ/CPF:
- 1.5. Endereço da unidade de beneficiamento:
- 1.6. Município/UF da unidade de beneficiamento:
- 1.7. CEP da unidade de beneficiamento:
- 1.8. Geolocalização da unidade de beneficiamento:
- 1.9. Endereço para correspondência:
- 1.10. Município/UF para correspondência:
- 1.11. CEP para correspondência:
- 1.12. E-mail para correspondência:
- 1.13. Site/página da internet/rede social do estabelecimento:
- 1.14. Telefones para contato:
- 1.15. Data:
- 1.16. Nome do responsável:

Assinatura do responsável

Para preenchimento pelo SIM Jundiaí - Itens 2 e 3

2. IDENTIFICAÇÃO DA SOLICITAÇÃO

- 2.1. Número da Solicitação:
- 2.2. Solicita avaliação para:
() «selo ARTE»; () «selo Queijo Artesanal»

3. COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS BPA E BPF

- 3.1. Possui Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, concedido pelo SIM Jundiaí?
() SIM () NÃO
- 3.2. Possui Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, concedido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER) públicos/privados, ou comprovação de origem determinada da matéria-prima?
() SIM () NÃO

4. MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO

- 4.1. Nº do Registro do produto no SIM Jundiaí:
- 4.2. Denominação de venda:
- 4.3. Nome Fantasia do Produto:
- 4.4. Apresentação do Produto:
- 4.5. Matéria-prima:
- 4.6. Origem da matéria-prima:
() Produção Própria () Adquirida de terceiros*

*Preencher itens 4.6.1 a 4.6.6, se a matéria-prima de origem animal for adquirida de terceiros:

- *4.6.1. Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial:
- *4.6.2. Razão Social do estabelecimento e Nome Fantasia, ou Nome do fornecedor:
- *4.6.3. CNPJ/CPF do fornecedor:
- *4.6.4. Endereço completo do fornecedor:
- *4.6.5. E-mail para correspondência:
- *4.6.6. Telefones do fornecedor para contato:
- 4.7. Ingredientes: (descreva todos os ingredientes utilizados na fabricação, inclusive os aditivos)
- 4.8. Equipamentos e utensílios: (descreva todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados na fabricação)
- 4.9. Pessoas envolvidas no processo produtivo: (identifique o nome completo das pessoas envolvidas no processo de produção)
- 4.10. Modo de fazer: (descreva as técnicas correlacionando ingredientes, utensílios, equipamentos e pessoas)

- 4.11. Descrição das características específicas do produto para o "selo ARTE": (demonstrar a relevância cultural, tradicional ou própria do produto, bem como suas características de produto individualizado, genuíno e singular), ou
- 4.11. Descrição das características específicas do produto para o "selo Queijo Artesanal": (demonstrar que o produto foi preparado com métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade; que não foi feito em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro conste as palavras "artesanal" ou "tradicional"; que o produto de leite cru foi fabricado em queijaria situada em estabelecimento rural; que o leite vem de propriedade que implementa a rastreabilidade do produto; que a queijaria monitora a saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada; que a queijaria implementa rastreabilidade do produto)
- 4.12. Arquivos de imagem do produto e do processo produtivo: (enviar/anexar imagens).

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ