

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E IRRIGAÇÃO -
SDI/MAPA

PORTARIA Nº , DE DE DE 2019

O Secretário de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição e tendo em vista as disposições do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019 e as disposições do Decreto nº 9.918 de 18 de julho de 2019, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.042715/2019-28, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 30 dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de instrução normativa apresentada em ANEXO com o objetivo de estabelecer as Boas Práticas Agropecuárias para concessão do Selo ARTE.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Parágrafo Único. As sugestões e comentários previstos no caput serão públicas e, portanto, poderão ser visualizadas por qualquer contribuinte.

Art. 3º As sugestões de que trata o Art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser apresentadas no formato de planilha editável, conforme exemplo abaixo, e deverão ser enviados para o e-mail: artesanal.cgpa@agricultura.gov.br

Identificação do artigo, inciso, parágrafo e alínea	Texto atual da minuta	Redação proposta	Justificativa técnica e legal	Dados do contribuinte
XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário.

§ 2º As sugestões deverão ser encaminhadas respeitando os campos abaixo, sendo todos de preenchimento obrigatório:

I -item: Identificação do item (Exemplo: Art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução normativa);

II- Texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III- Sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV- Justificativa: embasamento técnico e legal devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão;

V- Contribuinte: responsável pela sugestão, identificando com o nome completo, se pessoa física, ou razão social, se pessoa jurídica, endereço eletrônico e telefone de contato.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do Art.3º desta Portaria, implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no Art. 1º desta Portaria, a Coordenação–Geral de Produção Animal - CGPA/DCAP deverá avaliar as sugestões recebidas e procederá com as adequações pertinentes.

Art. 6º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 12.680, de 14 de junho de 2008, no Decreto nº X.XXX, de XX de X de 2019, e o que consta do Processo nº21000.042715/2019-28, resolve:

Art.1º Estabelecer, em todo território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias, anexo único, aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos classificados como artesanais.

Art.2º As avaliações de comprovação do cumprimento das Boas Práticas serão realizadas pelos Estados e pelo Distrito Federal, que são concedentes do selo ARTE.

§ 1º A avaliação das comprovações previstas nesta normativa pode ser realizada pelos serviços de ATER oficial dos Estados e do Distrito Federal.

§ 2º As propriedades rurais devem comprovar o atendimento das Boas Práticas Agropecuárias, mesmo quando o leite for submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

Art. 3º As ações de Inspeção Sanitária podem ser realizadas pelos Municípios ou pelos Consórcios de Municípios, desde que se tenha o aval do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 4º Os produtos artesanais devem cumprir os parâmetros microbiológicos da legislação vigente.

Art. 5º Compete à SDI/MAPA a auditoria dos serviços de concessão do selo ARTE dos Estados e do Distrito Federal.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo I

1. Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Leite Destinado à Produção Artesanal Escopo

1.1.1. Este regulamento estabelece os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários às propriedades rurais fornecedoras de leite destinados a fabricação de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

1.2 Destinatários

1.2.1 Produtores de leite destinado à fabricação de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal

1.3 Saúde Animal

1.3.1 A elaboração de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru fica restrita a estabelecimentos situados em propriedade rural certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) ou controlada para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal por um período de até três anos, devendo ser certificada após esse período.

1.3.2 O controle de brucelose e tuberculose que trata essa Instrução Normativa deve atender os itens abaixo, quando apropriado à espécie de criação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país:

I – Vacinação contra brucelose, conforme legislação vigente, salvo estados onde a vacinação não é obrigatória;

II – Teste anual para diagnóstico de brucelose de todos os animais da propriedade;

III – Teste de diagnóstico para tuberculose para todos os animais da propriedade;

IV – Aquisição de animais com status sanitário negativo para essas enfermidades.

1.3.3 O produtor deverá adotar controle sanitário que atenda os itens abaixo, quando apropriado à espécie de criação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país:

I – Vacinação contra febre aftosa, conforme programação oficial, salvo estados livres sem vacinação;

V – Procedimentos para testes de detecção e controle de mastite clínica e subclínica;

VI – Controle parasitológico e de outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

1.3.4 O leite utilizado na fabricação de derivados lácteos produzidos de forma artesanal deverá ser obtido de animais:

I – que se apresentem clinicamente sãos e em bom estado de nutrição;

II – que não estejam no período final de gestação ou na fase colostrar;

III – que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia;

IV – que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem transmissível por intermédio do consumo de leite, salvo se respeitado o período de carência estabelecido para o produto;

V - que não utilize substâncias estimulantes de qualquer natureza com o intuito de provocar aumento de secreção láctea.

VI - que não apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

1.3.5 Os animais devem ser regulamente avaliados para detectar sinais de injúrias ou doenças.

1.3.6 Os animais doentes devem ser isolados e tratados rapidamente.

1.3.7 O leite de animais doentes não pode ser destinado ao consumo humano.

1.3.8 Devem ser mantido registros escritos de todos os tratamentos dos animais.

1.3.9 O rebanho deve estar com o calendário de vacinação em dia, em conformidade com os programas oficiais de vacinação, considerando as especificidades sanitárias de cada região do país.

1.3.10 Somente devem ser adquiridos animais cujo status sanitário seja conhecido, observando os procedimentos estabelecidos pelo PNCEBT.

1.3.11 As instalações devem ser construídas de forma a assegurar o manejo livre de obstáculos, desconfortos e perigos aos animais.

1.3.12 A propriedade deve possuir um sistema que permita identificar e acompanhar individualmente os animais do nascimento à morte.

1.3.13 Os Defensivos Agrícolas e os Produtos de Uso Veterinário utilizados na propriedade devem ser registrados e armazenados de forma adequada.

1.3.14 Devem ser utilizados somente produtos de uso veterinário e produtos químicos registrados junto ao MAPA, nos termos da legislação vigente.

1.3.15 Produtos de uso veterinário e defensivos agrícolas devem ser aplicados de acordo com as orientações técnicas dos profissionais habilitados. As doses prescritas devem ser calculadas e medidas cuidadosamente e os períodos de carência determinados devem ser criteriosamente observados.

1.3.16 Os produtos de uso veterinário veterinários e os produtos químicos utilizados na fazenda devem ser armazenados de forma segura e o descarte realizado conforme orientação técnica constantes na bula ou prescrição do profissional competente.

1.3.17 Medidas preventivas devem ser adotadas para prevenir riscos relativos às propriedades vizinhas, mantendo-se as fronteiras seguras.

1.3.18 A propriedade deve possuir programa de controle de pragas e roedores.

1.3.19 A propriedade deve manter, por um período mínimo de 3 anos, registros auditáveis de ocorrências de doenças, de uso de produtos de uso veterinário e defensivos, dos testes de brucelose e tuberculose, e das vacinações mencionadas no item 3.1.1.

1.4 Higiene e Ordenha

1.4.1 O animal deve ser conduzido ao local de ordenha tranquilamente, evitando-se estresse;

1.4.2 É importante definir uma rotina com horários para a ordenha, o trato e o descanso do animal.

1.4.3 O ordenhador deve manter as unhas limpas, cortadas e sempre lavar as mãos e os braços antes do início do procedimento.

1.4.4 O úbere deve ser devidamente preparado para os procedimentos de ordenha.

1.4.5 As vacas devem ser regularmente ordenhadas, usando procedimentos padronizados de ordenha.

1.4.6 A ordenha dos animais doentes deve ser feita por último, de forma a se evitar a contaminação dos animais sadios.

1.4.7 O leite obtido de animais doentes ou em tratamento necessita ser separado para descarte adequado.

1.4.8 A ordenha deve ser executada em local ventilado, limpo e seco, distante de pocilgas, galinheiros, esterqueiras e fossas.

1.4.9 A área destinada à ordenha deve dispor de suprimento de água potável suficiente para as operações de ordenha, limpeza dos equipamentos e das instalações.

1.4.10 O ambiente de permanência dos animais deve ser mantido limpo e arejado.

1.4.11 A área destinada à ordenha deve ser mantida limpa.

1.4.12 O equipamento de ordenha deve ser devidamente limpo após cada ordenha, bem como mantido devidamente regulado.

1.4.13 A propriedade deve realizar semestralmente, para avaliação microbiológica e avaliação físico-química, testes de qualidade da água utilizada durante o processo de ordenha, bem como da água utilizada para lavagem dos utensílios, equipamentos de ordenha e de armazenagem do leite.

1.4.14 Após a ordenha o leite deve ser processado, no máximo, em duas horas ou imediatamente resfriado para posterior encaminhamento à unidade processadora.

1.4.15 O leite deve ser armazenado fora da área de ordenha.

1.4.16 A área de armazenamento do leite deve ser limpa, sem acúmulo de lixo e entulho, produtos diversos, substâncias químicas fora de uso, ração animal e ter mecanismos que impeçam acesso de animais.

1.4.17 As áreas devem dispor de instalações para lavagem e secagem de mãos providas com sabão neutro e toalhas descartáveis e soluções sanitizantes.

1.4.18 Logo após a ordenha, os animais devem ser alimentados ou conduzidos ao pasto, a fim de evitar que deitem e contaminem a glândula mamária.

1.4.19 A propriedade deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade da água.

1.4.20 Os procedimentos descritos neste item, devem estar disponíveis ou expostos em locais apropriados, de fácil visualização e a propriedade deve manter registros auditáveis do treinamento do pessoal envolvido nos processos acima mencionados.

1.5 Qualidade do Leite

1.5.1 No leite das propriedades rurais que fornecem matéria-prima para as agroindústrias artesanais, deve-se realizar análises mensais do leite cru, a título de monitoramento das Boas Práticas Agropecuárias implementadas, na Rede Brasileira da Qualidade do Leite – RBQL, para contagem de células somáticas e contagem bacteriana total – CBT, tendo como referência os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

1.5.2 Nas propriedades rurais que usam como matéria-prima somente o leite de sua própria produção, as análises a que se refere o item anterior, pode ser feita a cada três (03) meses.

1.5.3 A propriedade deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade do leite.

1.6 Alimentos e Água de dessedentação dos animais

1.6.1 Devem ser fornecidos em qualidade e quantidade adequadas.

1.6.2 Os alimentos devem ser armazenados em condições adequadas de forma a se evitar deterioração ou contaminações e atração de pragas e roedores.

1.6.3 Os alimentos adquiridos devem ser facilmente rastreáveis, mantendo-se os registros dos alimentos ou ingredientes adquiridos.

1.6.4 Os bebedouros e cochos devem ser regularmente limpos e inspecionados para verificação da presença de materiais estranhos ou avarias que possam causar lesões aos animais.

1.6.5 A água fornecida aos animais deve apresentar condições sanitárias para consumo (água potável).

1.7 Treinamento dos colaboradores

1.7.1 Os colaboradores da propriedade devem ter treinamento apropriados e periódicos sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho.

1.7.2 Os treinamentos podem ser realizados por técnicos da extensão rural pública ou privada ou por Responsáveis Técnicos com formação na área de ciências agrárias.

1.7.3 O colaborador deve ser capaz de:

1.7.3.1 Entender a importância da sua atividade.

1.7.3.2 Conseguir compreender e observar as instruções repassadas.

1.7.3.3 Saber se o animal está com boa saúde e qual atitude adotar caso o animal apresente alguns problemas de saúde.

1.7.3.4 Saber agir na resolução de intercorrências e quando for necessário saber a quem se dirigir para resolução do problema.

1.7.3.5 Conseguir entender e aplicar as orientações e cuidados prescritos pelo técnico responsável pelo programa de Boas Práticas Agropecuárias, com formação em ciências agrárias.

1.7.3.6 Lidar com os animais de forma calma e apropriada.

1.7.4 A propriedade deve manter, por no mínimo 3 anos, registros auditáveis dos treinamentos dos seus colaboradores.

1.8 Ambiência

1.8.1 Devem ser providas sombras para todos os animais da fazenda. A sombra deve ser dimensionada, de forma natural ou artificial, de forma a disponibilizar área suficiente para abrigar todos os animais sem disputa por espaço.

1.8.2 Bebedouros devem ser dispostos de forma que o animal tenha disponibilidade de ingerir água de qualidade sem um deslocamento excessivo, e de preferência sem sair das áreas de pastejo.

1.8.3 Os bebedouros devem ser dimensionados de forma a atender vários animais concomitantemente, para que não haja disputa de espaço e limitação do consumo de água.

1.8.4 Independentemente do tipo de sistema de produção, os comedouros, sejam eles para fornecimento de concentrado ou forragens conservadas, devem ser dimensionados conforme a necessidade do rebanho, evitando-se disputa por espaço que possam criar ambiente de estresse para os animais, limitar consumo ou provocar lesões nos animais.

1.8.5 A propriedade deve possuir um planejamento forrageiro no intuito de que os animais sejam mantidos durante todo o tempo em boas condições nutricionais.