

DECRETO Nº 4.926, DE 11 DE MARÇO DE 2026.



Dispõe sobre a regulamentação para a concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal aos produtos alimentícios de origem animal artesanais, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Bragança Paulista (SIM/Bragança Paulista).

O Senhor EDMIR CHEDID, Prefeito do Município de Bragança Paulista, no uso das atribuições que lhe confere a [Lei Orgânica](#) do Município e, considerando o contido no Processo Administrativo nº 8816/2026;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e alterações;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais;

CONSIDERANDO a Lei Complementar Municipal nº 989, de 10 de dezembro de 2024, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Bragança Paulista;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 4.679, de 26 de março de 2025, e suas alterações, que regulamenta a Lei Municipal nº 989, de 10 de dezembro de 2024;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019;

CONSIDERANDO a Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022, que estabelece os requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal, DECRETA:

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a regulamentação para a concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal aos produtos alimentícios de origem animal artesanais, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Bragança Paulista (SIM/Bragança Paulista).

Parágrafo único. A concessão dos selos ocorrerá mediante solicitação do produtor, desde que atendidos os requisitos deste Decreto.

Art. 2º Para fins deste Decreto, consideram-se:

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;

II - selo ARTE: certificação que assegura que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais, bem como que possui propriedades organolépticas únicas e inerentes ao "fazer artesanal" próprio de determinada região, tradição ou cultura;

III - queijos artesanais: queijos 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;

IV - selo Queijo Artesanal: certificação pela qual se assegura que o queijo foi elaborado 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;

V - boas práticas agropecuárias na produção artesanal: procedimentos adotados pelo produtor rural de matéria-prima que assegurem a oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis e tornam os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos;

VI - origem determinada: dados de identificação das matérias-primas de origem animal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias-primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento;

VII - SIM-POA Bragança Paulista: Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Bragança Paulista;

VIII - CNPA: Cadastro Nacional de Produtos Artesanais;

IX - MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO II DOS REQUISITOS OBRIGATÓRIOS

Art. 3º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o selo ARTE quando comprovar que:

I - o produto foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais, bem como que possui propriedades organolépticas únicas e inerentes ao "fazer artesanal" próprio de determinada região, tradição ou cultura;

II - as matérias-primas de origem animal são de produção própria ou têm origem determinada;

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

IV - o processamento é 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;

V - as unidades de produção de matéria-prima e de processamento observam os requisitos que asseguram a inocuidade, e adotam boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

VI - o produto final de fabrico é individualizado e genuíno, e mantém a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitadas os outros critérios previstos neste Decreto;

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

Art. 4º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o selo Queijo Artesanal quando atender aos requisitos para receber o selo ARTE e comprovar que o queijo foi elaborado 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.

Art. 5º 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.

Art. 6º São requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural produtor de leite para a elaboração de queijo artesanal:

I - 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;

II - implantar programa de boas práticas agropecuárias na produção leiteira;

III - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nas atividades relacionadas à ordenha;

IV - implementar a rastreabilidade de produtos.

Art. 7º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal:

I - 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 esteja a ele vinculada;

II - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal;

III - implementar a rastreabilidade de produtos.

Art. 9º Os queijos artesanais produzidos de acordo com o disposto no art. 4º. deste Decreto, além do selo de serviço de inspeção oficial, serão identificados por selo único com indicação "Queijo Artesanal".

Art. 10. Os selos ARTE e Queijo Artesanal são concedidos aos produtos que atendam aos requisitos deste Decreto, e não aos estabelecimentos que comercializam tais produtos.

Art. 11. Os produtos alimentícios de origem animal que receberem o selo ARTE ou o selo Queijo Artesanal poderão ser comercializados em todo o território nacional.

CAPÍTULO III DAS RESPONSABILIDADES

Art. 12. O SIM/Bragança Paulista será responsável por:

I - receber e avaliar a documentação;

II - realizar vistoria e emitir relatório técnico;

III - conceder os selos ARTE e Queijo Artesanal;

IV - atender ao fluxo de informações previsto na Portaria MAPA nº 531/2022;

V - fiscalizar os produtos artesanais certificados;

VI - manter atualizado o CNPA, no que couber;

VII - editar normas complementares no âmbito municipal.

Art. 13. O produtor deverá:

I - garantir identidade, qualidade e segurança sanitária;

II - comunicar alterações de formulação, processo ou rotulagem ao SIM/Bragança Paulista;

III - atender ao disposto na Lei Complementar Municipal nº 989/2024, no Decreto Municipal nº 4.679/2025 e suas alterações, e demais normas aplicáveis.

Parágrafo único. A atualização de registro seguirá o disposto no Decreto Municipal nº 4.679/2025.

CAPÍTULO IV DA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

Seção I Disposições Gerais

Art. 14. As solicitações de registro serão realizadas pelo responsável legal ou procurador, preferencialmente por meio de sistema eletrônico disponibilizado pela Prefeitura Municipal de Bragança Paulista, ou presencialmente, conforme regulamentação própria.

Art. 15. É vedada a solicitação de selo ARTE ou do selo Queijo Artesanal para o mesmo produto concomitantemente no SIM-POA Bragança Paulista e em outra instância federal, estadual ou distrital.

Art. 16. A Prefeitura Municipal de Bragança Paulista disponibilizará e manterá atualizado, no sítio eletrônico oficial www.braganca.sp.gov.br, materiais informativos com as instruções de cadastramento e acesso ao sistema eletrônico.

Seção II Solicitação Dos Selos Arte e Queijo Artesanal

Art. 17. A obtenção do selo ARTE e do selo Queijo Artesanal obedecerá às seguintes etapas:

I - solicitação pelo responsável legal ou procurador, presencialmente ou por meio de peticionamento eletrônico, anexando-se a documentação exigida;

II - avaliação e aprovação da documentação anexada pela equipe técnica do SIM-POA Bragança Paulista;

III - vistoria *in loco* e emissão de relatório de inspeção de Boas Práticas de Fabricação com parecer conclusivo satisfatório, elaborado por médico veterinário do SIM-POA Bragança Paulista;

IV - concessão do selo ARTE ou do selo Queijo Artesanal.

Art. 18. Para solicitação do selo ARTE ou do selo Queijo Artesanal, o representante legal ou procurador deverá apresentar os seguintes documentos:

I - formulário de Solicitação de Registro de Produtos Artesanais, que estará disponível no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Bragança Paulista, devidamente preenchido e assinado, o qual inclui dados básicos do produtor e do estabelecimento fornecedor da matéria-prima, quando esta for adquirida de terceiros, a indicação do selo para o qual solicita avaliação e memorial descritivo do produto;

II - documento que comprove a inspeção da matéria-prima por um Serviço de Inspeção Oficial, no caso do produtor que adquire matéria-prima de procedência comprovada;

III - procuração com poderes especiais do representante legal, quando couber.

§ 1º Nos casos em que o produtor detiver a criação animal, também será exigida declaração que ateste as Boas Práticas Agropecuárias, emitida por um profissional capacitado ou serviço de assistência técnica e extensão rural, público ou privado.

§ 2º O SIM-POA Bragança Paulista poderá solicitar outros documentos para a avaliação do requerimento de concessão dos selos ARTE ou Queijo Artesanal.

CAPÍTULO V DO PADRÃO DE NUMERAÇÃO DOS SELOS

Art. 19. O SIM-POA Bragança Paulista enviará pedido de numeração dos selos à Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar/Coordenação Geral de Produção Animal/Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas/Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo (COFA/CGPA/DECAP/SDI).

Parágrafo único. O pedido de numeração não substitui a comunicação de concessão dos selos.

Art. 20. O pedido de numeração deve ser simplificado, contendo os produtos e os tipos de selo que serão concedidos, e deve ser encaminhado pelo SIM-POA Bragança Paulista à COFA/CGPA/DECAP/SDI por meio de documento oficial assinado pelo responsável pela concessão dos selos, via e-mail, para o endereço artesanal.cgpa@agro.gov.br.

Art. 21. Até que haja o lançamento da plataforma digital do Ministério da Agricultura e Pecuária, a numeração dos selos concedidos pelo SIM-POA Bragança Paulista, após observado o disposto no art. 19 deste Decreto, obedecerá ao padrão alfanumérico único de 6 (seis) dígitos, sendo os dois primeiros o código "28" e os demais dígitos gerados e informados pela equipe da COFA/CGPA/DECAP/SDI do Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 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 a nova numeração recebida.

§ 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. 22. Após a aprovação da solicitação, a numeração dos selos de identificação artesanal será informada ao produtor por meio da plataforma digital do CNPA, prevista no Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022.

Art. 23. Os selos de identificação artesanal são concedidos por produto, considerando um número de selo para cada número de registro de produto no SIM-POA Bragança Paulista, mesmo que a diferença entre os produtos seja apenas de apresentação/embalagem.

Art. 24. A identidade visual, padronização, aplicação e posicionamento dos selos ARTE e Queijo Artesanal deverão seguir os padrões estabelecidos no Anexo II da Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022, conforme o Anexo II deste Decreto.

Art. 25. Nos casos omissos, aplicam-se as legislações federais e estaduais que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, e normas que vierem a substituí-las.

CAPÍTULO VI DA COMUNICAÇÃO DE CONCESSÃO DO SELO

Art. 26. Para comunicação da concessão do selo ARTE e do selo Queijo Artesanal, o fluxo de informação seguirá o seguinte protocolo de comunicação dos selos concedidos, de acordo com o Anexo III da Portaria MAPA nº 531 de 16 de dezembro de 2022:

I - o SIM-POA Bragança Paulista deverá fornecer e manter atualizadas as informações do CNPA, no que for de sua competência;

II - a concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal deverá ser comunicada pelo SIM-POA Bragança Paulista à Divisão de Desenvolvimento Rural do Estado de São Paulo (DDR-SP) da Superintendência de Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo (SFA/SP) do Ministério da Agricultura e Pecuária que, por sua vez, encaminhará a informação à COFA/CGPA/DECAP/SDI, com a finalidade de atualizar o CNPA;

III - a comunicação deverá conter planilha eletrônica no modelo do CNPA, conforme o ANEXO I deste Decreto, e poderá ser realizada por meio de documento oficial assinado pelo responsável da unidade concessora do selo, encaminhado à DDR/SFA correspondente com cópia para o e-mail artesanal.cgpa@agro.gov.br;

IV - o modelo de planilha eletrônica editável, em formato atualizado, será publicado na página dos selos de Identificação Artesanal no sítio eletrônico do MAPA;

V - a comunicação deverá acontecer logo após a concessão de cada selo, uma vez que os selos só serão reconhecidos nacionalmente quando publicados no CNPA;

VI - após o lançamento da plataforma digital do CNPA, as informações serão atualizadas automaticamente, contemplando todos os aspectos deste artigo.

Art. 27. Os selos ARTE e Queijo Artesanal podem ser suspensos ou cancelados nos casos de:

I - suspeição e/ou constatação de irregularidades;

II - perda do registro do estabelecimento junto ao SIM-POA;

III - não ser atendida, no prazo estabelecido, a correção de não conformidades ou de irregularidades apontadas pelo SIM-POA.

Art. 28. Os selos somente serão reconhecidos nacionalmente quando publicados no CNPA.

Art. 29. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bragança Paulista, 11 de março de 2026.

EDMIR CHEDID
Prefeito Municipal

ANEXO I

ANEXO II

MINUTA DE PORTARIA

(Institui procedimentos internos para concessão dos Selos ARTE e Queijo Artesanal)

PORTARIA SIM Nº ____/2026

Institui os procedimentos administrativos e técnicos para análise, vistoria e concessão dos Selos ARTE e Queijo Artesanal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Bragança Paulista - SIM.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE BRAGANÇA PAULISTA - SIM, no uso de suas atribuições legais, CONSIDERANDO a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, com redação alterada pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022;

CONSIDERANDO a Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 989, de 10 de dezembro de 2024, e o Decreto Municipal nº 4.679, de 26 de março de 2025 e suas alterações, RESOLVE:

Art. 1º Instituir os procedimentos internos para análise documental, vistoria técnica e emissão de parecer conclusivo para concessão dos Selos ARTE e Queijo Artesanal aos produtos artesanais de origem animal registrados no SIM de Bragança Paulista.

Art. 2º A concessão dos Selos ARTE e Queijo Artesanal será realizada por produto, mediante solicitação formal do interessado, não sendo extensiva automaticamente a outros produtos do mesmo estabelecimento.

Art. 3º O processo administrativo deverá conter, obrigatoriamente:

- I - Formulário de Solicitação de Selo ARTE/Queijo Artesanal;
- II - Memorial descritivo do produto e do processo produtivo;
- III - Documentação de origem da matéria-prima;
- IV - Relatório de Vistoria Técnica de Boas Práticas;
- V - Parecer técnico conclusivo emitido por Médico Veterinário do SIM.

Art. 4º A vistoria técnica será realizada por Médico Veterinário oficial do SIM, utilizando checklist padronizado, observando-se os requisitos de boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação, rastreabilidade e identidade artesanal.

Art. 5º A concessão do selo será formalizada por despacho da autoridade competente do SIM e comunicada ao MAPA para fins de atualização do CNPA, nos termos da Portaria MAPA nº 531/2022.

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

FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO

Selo ARTE / Selo Queijo Artesanal - SIM Bragança Paulista

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

SOLICITAÇÃO DE CONCESSÃO DE SELO ARTE / QUEIJO ARTESANAL

Para solicitação do selo ARTE deve ser apresentado ao órgão concedente um conjunto de documentos e informações. A solicitação pode utilizar o modelo da ficha aqui apresentado, ou outro, fornecido pelo órgão concedente, que contenha todas informações necessárias à avaliação. A versão eletrônica editável, em modelo atualizado, será publicada na página dos selos de Identificação Artesanal no sítio eletrônico da Prefeitura de Bragança Paulista.

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO

1.1. Tipo de Serviço de Inspeção: () SIM; ()SIE; ()SIF; ()SID

1.2. Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial:

1.3. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Produtor:

1.4. Nome fantasia do estabelecimento:

1.5. CNPJ/CPF:

1.6. Endereço da unidade de beneficiamento:

1.7. Município/UF da unidade de beneficiamento:

1.8. CEP da unidade de beneficiamento:

1.9. Geolocalização da Unidade de beneficiamento:

1.10. Endereço para correspondência:

1.11. Município/UF para correspondência:

1.12. CEP para correspondência:

1.13. E-mail para correspondência:

1.14. Site/página da internet/rede social do estabelecimento:

1.15. Telefones para contato:

2. COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS BPA E BPF

2.1. Possui Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, concedido por serviço de inspeção oficial? () SIM; () NÃO;

2.2. Possui Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, concedido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), públicos ou privados? () SIM; () NÃO

3. IDENTIFICAÇÃO DA SOLICITAÇÃO (REPETIR OS ITENS 3 E 4 PARA CADA PRODUTO A SER ANALISADO)

3.1. Número da Solicitação: (para preenchimento do órgão de agricultura e pecuária)

3.2. Solicita avaliação para: () Selo ARTE;

4. MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO

4.1. Nº do Registro do produto no Serviço de Inspeção Oficial:

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*

*ATENÇÃO: Se a matéria-prima for adquirida de terceiros, é necessário preencher os subitens:

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 as pessoas envolvidas no processo produtivo)

4.10. Modo de fazer: (descreva as técnicas correlacionando ingredientes, utensílios, equipamentos e pessoas)

4.11. Descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado: (Para o selo ARTE: demonstrar a relevância Cultural, Tradicional ou Própria do produto, bem como suas características de produto individualizado, genuíno e singular)

4.12. Arquivos de imagem do Produto e do processo produtivo: (enviar/anexar imagens)

CHECKLIST DE VISTORIA TÉCNICA

Concessão do Selo ARTE / Queijo Artesanal

SIM - BRAGANÇA PAULISTA

CHECKLIST DE VISTORIA - PRODUTO ARTESANAL Estabelecimento:

Produto:

Data da vistoria:

Responsável técnico:

Médico Veterinário SIM:

A. IDENTIDADE ARTESANAL

? Produto possui identidade cultural/tradicional comprovada

? Processo produtivo predominantemente manual

? Receita própria ou protocolo tradicional documentado

? Produto individualizado e genuíno

B. MATÉRIA-PRIMA

? Matéria-prima de produção própria ou origem determinada

? Documentação sanitária da matéria-prima disponível

? Controle de fornecedores (quando aplicável)

C - BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (quando aplicável)

? Programa de controle de mastite

? Controle sanitário do rebanho

? Água potável monitorada

? Rastreabilidade implantada

D. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

? Estrutura compatível com produção artesanal

? Higiene das instalações e equipamentos

? Controle de pragas

? Saúde e higiene dos manipuladores

? Controle de água utilizada no processamento

E. PROCESSO PRODUTIVO

? Etapas claramente definidas

? Uso restrito de ingredientes industrializados

? Ausência de corantes/aromatizantes cosméticos

? Controle de tempo e temperatura (quando aplicável)

F. RASTREABILIDADE

? Identificação de lotes

? Registros de produção

? Capacidade de recolhimento do produto

G. ROTULAGEM

? Rótulo aprovado pelo SIM

? Espaço adequado para aplicação do selo

? Conformidade com legislação vigente

PARECER TÉCNICO

FAVORÁVEL à concessão do selo

DESFAVORÁVEL - pendências identificadas

Observações técnicas:

Assinatura do Médico Veterinário SIM:

CRMV:

Data: