



## AUTARQUIAS

### Agência Goiana de Defesa Agropecuária – AGRODEFESA

#### Instrução Normativa nº 007/2019

Dispõe sobre os procedimentos de registro, renovação, alteração, cancelamento e auditoria de rotulagens de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Goiás.

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, no uso de suas atribuições legais, especialmente na Lei nº 14.645, de 30 de dezembro de 2003, que cria a Agrodefesa, na Lei nº 20.491, de 25 de junho de 2019, que estabelece a organização administrativa do Poder Executivo, e no Decreto nº 9.550, de 8 de novembro de 2019, que aprova o regulamento da Agrodefesa,

Considerando o disposto na Lei nº 11.904, de 9 de fevereiro de 1993, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Goiás, e no Decreto nº 4.019, de 9 de julho de 1993, que aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Goiás,

Considerando o disposto na Lei nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018, que estabelece normas sanitárias para a produção e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal no Estado de Goiás, regulamentada pelo Decreto nº 9.551, de 12 de novembro de 2019,

#### RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, cancelamento e auditoria de rotulagens de produtos de origem animal, produzidos por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, inclusive os habilitados pelo Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI e Selo Arte.

Art. 2º Os procedimentos para o registro, renovação, alteração e cancelamento de rotulagens de que trata esta Instrução Normativa devem ser realizados no Sistema de Defesa Agropecuária de Goiás - SIDAGO, disponível no site eletrônico da Agrodefesa [www.agrodefesa.go.gov.br](http://www.agrodefesa.go.gov.br).

§ 1º O acesso ao sistema eletrônico se dará mediante autorização prévia, por meio de entrega do Termo de Responsabilidade do Uso de Sistema.

§ 2º O estabelecimento deve indicar os usuários autorizados a praticar as atividades relacionadas ao registro, alteração, renovação e cancelamento de rotulagens no SIDAGO.

§ 3º O estabelecimento deve manter atualizada a lista de seus respectivos usuários autorizados a operar o SIDAGO.

Art. 3º Os dados inseridos no SIDAGO são de inteira responsabilidade do estabelecimento.

§ 1º A rotulagem e o processo de fabricação de produtos de origem animal devem atender às determinações estabelecidas nesta Instrução Normativa, em normas complementares e em legislação específica.

§ 2º O responsável técnico do estabelecimento responde solidariamente, civil e criminalmente, por qualquer informação inserida no SIDAGO ou contida no croqui de rótulos.

§ 3º O estabelecimento deve alterar o registro de rotulagem no SIDAGO quando houver alteração das normas aplicáveis.

Art. 4º A solicitação de registro, renovação ou alteração de rotulagens deve ser efetuada pelo estabelecimento, via SIDAGO, com preenchimento do memorial descritivo e croqui do rótulo, conforme itens abaixo:

- I - dados de identificação e caracterização do produto;
- II - composição do produto com indicação dos ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
- III - descrição do processo de fabricação com detalhamento das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem,

de armazenagem e de transporte do produto;

IV - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

V - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

VI - croqui com reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo; e

VII - demais dados e documentos exigidos no Decreto nº 4.019/93 e em legislação aplicável.

§ 1º A descrição do processo de fabricação deve ser realizada de forma ordenada e abranger a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto.

§ 2º O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos e todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro.

§ 3º Os produtos que forem submetidos ao mesmo processo de fabricação e sem alteração dos ingredientes devem possuir um único número de registro.

§ 4º O peixe em natureza deve possuir um único número de registro para as diversas espécies e formas de apresentação, sempre que for submetido ao mesmo processo de fabricação.

§ 5º O rótulo impresso deve obedecer à norma ortográfica brasileira vigente.

§ 6º Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 5º O registro e a alteração de rotulagens dos produtos de origem animal não previstos no Decreto Federal nº 9.013/17, no Decreto nº 4.019/93, ou em atos complementares, deverão ser aprovados mediante parecer técnico da Gerência de Inspeção da Agrodefesa.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além das informações e documentos constantes no artigo 4º desta Instrução Normativa, o requerente deve apresentar à Gerência de Inspeção da Agrodefesa:

- I - proposta de denominação de venda do produto;
- II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;
- III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º A Gerência de Inspeção da Agrodefesa julgará a pertinência das solicitações de registro e alteração considerando:

- I - a segurança e a inocuidade do produto;
- II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerada na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

§ 4º Podem ser exigidas informações ou documentação complementares conforme critérios estabelecidos pela Gerência de Inspeção da Agrodefesa.

Art. 6º As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 7º Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIDAGO.

Art. 8º O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos, por solicitação do estabelecimento, antes do seu vencimento ou a cada alteração em legislação pertinente.



Parágrafo único. Empresas que já possuem rótulos aprovados, porém ainda não lançados no SIDAGO, terão prazo de 1 (um) ano a partir da publicação desta Instrução Normativa para regularizarem a situação cadastral de todos os produtos.

Art. 9º O número a ser atribuído ao registro do produto deve ser gerado pelo estabelecimento e controlado automaticamente pelo SIDAGO.

§ 1º Cada número corresponde a um registro, não sendo permitida sua reutilização.

§ 2º O número de registro do produto deve conter 4 (quatro) algarismos e ser separado por barra do número de registro do estabelecimento, sem considerar o ano (0000/0000).

Art. 10 A alteração de denominação de venda do produto implica na solicitação de um novo registro.

Art. 11 Os procedimentos de auditoria dos processos de rotulagem de que trata esta Instrução Normativa serão realizados pelo Serviço de Inspeção Estadual da Agrodefesa.

Parágrafo único. A auditoria dos processos de rotulagem tem a finalidade de verificar o cumprimento da legislação e a conformidade dos documentos e informações fornecidos pelo estabelecimento.

Art. 12 Quando forem constatadas inconformidades relativas aos processos de rotulagem, a Agrodefesa deverá notificar o estabelecimento, especificando a inconformidade e, quando couber, prazo para sua correção.

§ 1º Será suspenso o registro de rotulagem quando identificada não conformidade.

§ 2º Serão apreendidos produtos, embalagens e afins que não atenderem esta Instrução Normativa, normas complementares e legislação específica, sem prejuízo de outras penalidades.

§ 3º O descumprimento das providências determinadas pela Agrodefesa implica no cancelamento do registro.

Art. 13 No SIDAGO, o procedimento de registro do rótulo indicará as seguintes situações:

I - registrado: quando realizado o registro pelo estabelecimento;

II - suspenso: quando auditoria identificar não conformidade no processo de registro de rotulagem;

III - cancelado: quando for interrompida definitivamente a linha de produção.

Art. 14 O cancelamento do registro é automático quando houver solicitação do estabelecimento ou por término da vigência do registro sem solicitação de renovação.

Art. 15 O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto no Decreto Federal nº 9.013/17, no Decreto nº 4.019/93 ou em outras normas aplicáveis.

Art. 16 O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

Art. 17 Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após sua publicação.

**PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.**

**GABINETE DO PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - AGRODEFESA**, Goiânia-GO - 20 de Dezembro de 2019.

José Essado Neto  
Presidente

Protocolo 162058

Instrução Normativa nº 006/2019

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, no uso de suas atribuições legais, especialmente a Lei nº 14.645, de 30 de dezembro de 2003, que cria a Agrodefesa, a Lei nº 20.491, de 25 de junho de 2019, que estipula as competências da Agrodefesa, e o Decreto nº 9.550, de 8 de novembro de 2019, que aprova o regulamento da Agrodefesa, e ainda:

Considerando o artigo 6º, inc. III, do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a necessidade de normatizar a produção e comercialização de queijos artesanais no Estado de Goiás, Decreto nº 9.551, de 12 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei estadual nº 20.361, de 05 de dezembro de 2018;

**RESOLVE:**

Art. 1º Considera-se queijo artesanal aquele elaborado por métodos tradicionais, produzidos em sistema predominantemente manual e em escala não industrial, podendo ter 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 e de fabricação.

Parágrafo único. Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Instrução Normativa, aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'.

Art. 2º O registro das queijarias artesanais será requerido à Agência Goiana de Defesa Agropecuária - Agrodefesa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

I - formulário de requerimento padrão;

II - cópia do CPF do(s) proprietário(s) e cópia do CNPJ, quando for o caso;

III - comprovante de endereço, para correspondência;

IV - inscrição estadual pertinente;

V - memoriais descritivos com informes econômicos e sanitários do estabelecimento, conforme modelo padrão;

VI - planta baixa do estabelecimento com posição dos possíveis equipamentos e utensílios, representação dos pontos de água e fluxo de produção em escala até 1:100, desde que permita fácil visualização;

VII - manual de Boas Práticas de Fabricação;

VIII - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas Agropecuárias do responsável pela ordenha, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;

IX - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação do queijeiro artesanal, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;

X - análise oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, realizada no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, com atendimento dos padrões microbiológicos e físico-químicos previstos em legislação específica para consumo humano e seu padrão de potabilidade:

a) deverá ser analisado cloro livre em todas as amostras;

b) a colheita de amostra para análise da água deverá ser da sala de produção.

XI - para a produção de queijos artesanais a partir de leite cru, deverá ser apresentado o certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, conforme regulamento do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT) ou, os resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose de todo o rebanho da propriedade rural fornecedora de leite.

Parágrafo Único. Os documentos dos incisos II a IV poderão ser extraídos do cadastro de produtor na Agrodefesa.

Art. 3º Para a produção de queijos artesanais a partir de leite cru, a propriedade rural deverá estar certificada como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PNCEBT).

§ 1º No prazo de até 3 (três) anos a partir da publicação da Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, sem prejuízos das demais obrigações previstas em legislação específica, será autorizada a produção de queijos artesanais a partir de leite cru para propriedades controladas para brucelose e tuberculose.

§ 2º Para efeitos desta Instrução Normativa entende-se por propriedade controlada a propriedade fornecedora de leite que, anualmente, apresente à Agrodefesa os resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose de todo o rebanho bovino e bubalino existente e de animais adquiridos após o registro da queijaria artesanal.

§ 3º A qualquer momento, a Agrodefesa poderá realizar coleta de amostras fiscais para exames laboratoriais, de interesse da defesa sanitária animal, para fins de verificação do status sanitário do rebanho das propriedades rurais envolvidas na produção e co-