



ESTADO DE GOIÁS  
AGENCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - AGRODEFESA

Instrução Normativa nº 9/2023

Estabelece procedimento para concessão do Selo Arte e Selo Queijo Artesanal aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Goiás.

**O PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - AGRODEFESA**, no uso de suas atribuições legais, conferidas nos incisos I e III, art. 76, da Lei Estadual nº 21.792, de 16 de fevereiro de 2023, c/c art. 26 do Regulamento da Agrodefesa, aprovado pelo Decreto Estadual nº 10.320, de 12 de setembro de 2023; e ainda;

Considerando a Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a Lei Estadual 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;

Considerando o Decreto estadual nº 9.551, de 12 de novembro de 2019, que regulamenta a Lei Estadual nº 20.361, de 5 de dezembro de 2018;

Considerando o artigo 8º, inciso III, do Decreto 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, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Art. 1º Estabelecer procedimento para concessão do Selo Arte e Selo Queijo Artesanal aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Goiás.

Parágrafo Único. O estabelecimento interessado em ter a inclusão do Selo Arte ou Selo Queijo Artesanal no seu produto deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 2º A concessão do Selo Arte e Selo Queijo Artesanal aos produtos alimentícios de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual de Goiás obedecerá a legislação e as normativas federais e estaduais.

Art. 3º O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o Selo Arte quando cumprido os seguintes requisitos:

- I - as matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada;
- II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais;
- III - o processamento será 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 observarão 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 será individualizado e genuíno e manterá 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 nesta Instrução Normativa; e

VI - o uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de 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 observado o disposto no art. 3º desta Instrução Normativa e nos [art. 6º](#), [art. 7º](#) e [art. 8º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019](#), e demais normas quanto ao seu estabelecimento de produção.

Art. 5º Para os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, visando a qualidade e inocuidade dos produtos, o produtor artesanal deve:

- I – atender as condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela Agrodefesa em normas vigentes;
- II – implantar programa de Boas Práticas Agropecuárias;
- III – implantar programa de Boas Práticas de Fabricação;
- IV – realizar exames laboratoriais de rotina para monitorar a qualidade da água anualmente;

V – realizar exames laboratoriais de rotina para monitorar a qualidade dos produtos mensalmente.

Art. 6º A autorização para funcionamento do estabelecimento está condicionada à demonstração e garantia de que as instalações e equipamentos são suficientes para a atividade a que se destina, conforme projeto previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ RICARDO CAIXETA RAMOS  
Presidente



Documento assinado eletronicamente por **JOSE RICARDO CAIXETA RAMOS, Presidente**, em 03/10/2023, às 11:09, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **52291618** e o código CRC **7538189F**.

RUA LAURICIO PEDRO RASMUSSEM Nº2535, BLOCO 1 - Bairro SETOR VILA YATE - GOIANIA - GO - CEP 74621-005 - (62)3201-6760.



Referência: Processo nº 202300066012155



SEI 52291618

Obs.: Instrução Normativa nº 09/2023 publicada no Diário oficial do Estado de Goiás em 04/10/2023, pg. 53.