

Comunicado Técnico

Instruções Normativas nº 73 e 67 de dezembro de 2019: novos regulamentos para a fabricação de produtos lácteos artesanais e obtenção do Selo Arte.

Edição 03/2020 | 05 de fevereiro

www.cnabrasil.org.br



Obtenção do Selo ARTE para produtos lácteos artesanais fica mais clara com a publicação de normativas sobre Boas Práticas Agropecuárias e sobre requisitos para concessão do Selo



O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou recentemente mais duas Instruções Normativas (IN) que irão nortear o processo produtivo de produtos lácteos artesanais utilizando como base as Boas Práticas Agropecuárias na produção de leite e os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, conforme as diretrizes do Decreto 9.918/2019. Essas normativas fazem parte do processo de regulamentação das prerrogativas para concessão e obtenção do Selo Arte, instituído pela lei 13.680/2018.

Sobre a Instrução normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019

Essa normativa remete ao dia a dia do produtor rural, ao tratar de Boas Práticas Agropecuárias. As propriedades rurais que trabalham com produtos lácteos artesanais e têm interesse em obter o Selo Arte para comercializar seu produto em território nacional devem comprovar o atendimento as condições descritas pelo MAPA na IN 73/2019.

De maneira resumida, o normativo estabelece os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários às propriedades rurais fornecedoras de leite destinados a fabricação de produtos artesanais. Os principais pontos abordados remetem a: Saúde Animal, Higiene e Ordenha, Qualidade de Leite, Alimentos e Água, Treinamento de colaboradores e Ambiência.

Com destaque para a parte sanitária, itens como a vacinação do rebanho, a realização de testes de detecção de mastite, o controle parasitário, as condições gerais e clínicas dos animais e o processo de vacinação e realização de testes para detecção de Brucelose e Tuberculose são descritos na norma. Na sequência, as práticas a serem adotadas em termos de higiene de ordenha e qualidade do leite produzido são apresentadas como foco no bem estar de animais. O destaque fica por conta da imposição aos produtores da realização de análises mensais do leite cru, com o envio de amostras de leite a um laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL, com o intuito de se comprovar o atendimento dos parâmetros estabelecidos na legislação vigente (IN 76 e 77/2018 - MAPA).

A normativa estabelece ainda diretrizes quanto a alimentação animal, ressaltando a qualidade, sua disponibilização e o seu armazenamento e define que os colaboradores da propriedade deverão ter treinamento periódico sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, e manejo adequado do rebanho.



[Acesse aqui a Instrução normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019](#)

Sobre a Instrução normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019

A IN 67/2019 estabelece a documentação e informações que o produtor deverá apresentar aos Órgãos Estaduais de Defesa Agropecuária, responsáveis pela concessão do Selo ARTE (Art.4º).

Em resumo, o produtor deverá registrar o seu estabelecimento no serviço de inspeção oficial, repassar ao órgão de defesa informações cadastrais como nome, CPF e endereço, obter um relatório de fiscalização, emitido pelo serviço oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação. Deverá também relatar o memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais, de acordo com o Decreto 9.918/2019.

Essa Instrução Normativa indica também os requisitos que serão avaliados para concessão do Selo ARTE e determina que o MAPA irá disponibilizar uma plataforma digital para cadastro geral dos produtores e fará auditorias periódicas junto aos órgãos de defesa estaduais.



[Acesse aqui a Instrução normativa nº 67, de 10 de dezembro de 2019](#)