



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**DECRETO Nº 072/2017**

**De: 18 de Dezembro de 2017.**

“Dispõe sobre a Regulamentação do Programa de Certificação de Produtos Artesanais Comestíveis (PRÓ-CEPART), criado pela Lei nº 667/2017 de 22 de Novembro de 2017 e dá outras providências”.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS MT, SENHOR MOACIR PINHEIRO PIOVESAN, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Porto dos Gaúchos – MT:**

**DECRETA**

**Art. 1º.** O nome (PRÓ-CEPART) significa, “Programa de Certificação de Qualidade dos Produtos Alimentícios Artesanais” sendo um programa destinado a atender as unidades produtoras de alimentos artesanais comestíveis do Município de Porto dos Gaúchos - MT.

§ 1º O Selo de Inspeção referido neste artigo será um selo de certificação de qualidade, concedido aos produtos alimentícios elaborados por produtores artesanais de alimentos que se enquadrarem às normas e exigências estabelecidas neste decreto.

§ 2º Para efeito de conhecimento e cadastro de produtos artesanais comestíveis, define-se como sendo produtos artesanais comestíveis, aquele produzido com características tradicionais, culturais ou regionais e em conformidade com as legislações sanitárias para alimentos e que tenha uma forma de produção que ainda não seja caracterizado o mesmo como sendo uma produção industrial.

§ 3º Para efeito deste decreto poderão ser cadastrados neste programa e considerado produtos artesanais, desde que seguido as exigências acima, os seguintes produtos:

- 1) alimentos congelados;
- 2) amidos e féculas;
- 3) balas, bombons e similares;
- 4) biscoitos pães e bolachas;
- 5) cafés;
- 6) cereais e derivados;
- 7) chás, erva mate, composto de erva mate;
- 8) doces;
- 9) especiarias, tempero, condimentos preparados, caloríficos, preparações e produtos para tempero a base de sal;
- 10) farinhas;
- 11) frutas e vegetais dessecados;
- 12) frutas em conserva; legumes em conserva; vegetais em conserva
- 13) verduras e legumes minimamente processados,
- 14) gelados comestíveis;
- 15) geléias de frutas;
- 16) massas;
- 17) pastas e patês vegetais;
- 18) chocolate;
- 19) produtos de côco;
- 20) produtos de confeitaria;
- 21) derivados da soja;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- 22) derivados do tomate;
- 23) derivados da cana;
- 24) derivados do milho;
- 25) salgadinhos;
- 26) sementes oleaginosas;
- 27) sobremesas;
- 28) sopas;
- 29) caldos em geral;
- 30) sucos naturais;
- 31) polpas de frutas;
- 32) mandioca.

**Art. 2º.** Para avaliação se o produto é artesanal, além do disposto acima, ainda haverá uma tabela (ANEXO II) que servirá de parâmetro para classificar o produto como sendo artesanal, sendo que a mesma seguirá o critério de produção diária/mensal do produto, arrecadação mensal.

**Art. 3º.** A Equipe Coordenadora do Programa que será da Secretaria Municipal de Agricultura, Econômico e Sustentável caberá à fiscalização, inspeção, normatização e classificação dos produtos artesanais comestíveis.

**Art. 4º.** O número de registro do produto, as iniciais (PRÓ-CEPART), município de Porto dos Gaúchos MT e os dizeres “Produto Certificado”, representam os elementos básicos do Selo Oficial da Inspeção Municipal dos produtos artesanais comestíveis, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados neste Decreto (ANEXO I).

§ 1º As iniciais (PRÓ-CEPART) traduzem “Programa de Certificação de Qualidade dos Produtos Alimentícios Artesanais”.

§ 2º O Selo (PRÓ-CEPART) representa a marca oficial usada unicamente por unidades produtoras de alimentos artesanais previamente fiscalizadas, e constituído o sinal de garantia de que o produto foi aprovado, analisado e está sendo acompanhado a sua qualidade pela autoridade competente.

**Art. 5º.** O Selo (PRÓ-CEPART) deverá obedecer exatamente às descrições e os MODELOS ANEXOS, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devendo ser inserido nos rótulos ou produtos.

**Art. 6º.** Para o requerimento e registro do Selo (PRÓ-CEPART) são necessários:

- I - Requerimento encaminhado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento econômico e Sustentável, assinado pelo responsável pelo produto;
- II - Cópia do CPF ou RG;
- III - Comprovante de residência;
- IV - Telefone de contato;
- V - Desenho a mão do local de produção (croqui) com os equipamentos utilizados;
- VI – Caso o produtor for optante pelo regime de MEI (Micro Empreendedor Individual) cópia do cadastro no referido regime. Para produtores rurais, cópia da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf).
- VII - Relação dos produtos pormenorizado contendo:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

- a) produtos utilizados ou composição;
- b) fórmula ou receita;
- c) prazo para consumo;
- d) amostra da embalagem e rotulagem;
- e) forma de comercialização;

**Art. 7º.** Entende-se por unidade produtora de produtos alimentícios artesanais, uma estrutura física, doméstica ou microindustrial, pessoa física ou jurídica, destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria prima, elaboração, acondicionamento, armazenamento e venda em pequena escala de produtos artesanais comestíveis, podendo a mesma ser na própria residência ou em anexo à mesma, desde que seguido as exigências sanitárias.

**Parágrafo único.** Para liberação do estabelecimento de produtos alimentícios artesanais, a estrutura do produtor passará por uma vistoria pelo técnico do programa e terá que atingir acima de 70% (setenta por cento) do check-list de avaliação (ANEXO III).

**Art. 8º.** As unidades produtoras de produtos artesanais que comercializem produtos alimentícios artesanais só poderão utilizar o selo (PRÓ-CEPART) quando devidamente registradas, aprovadas e liberadas pela coordenação do programa.

§ 1º Caso haja uma denúncia referente à qualidade do produto, o produtor deixará a equipe técnica entrar no estabelecimento de produção artesanal para coletar a contra prova e também realizar uma vistoria do local de produção.

§ 2º A liberação do selo terá validade de um ano, podendo ser cancelado a qualquer momento pelo coordenador do programa, uma vez constatada irregularidade sanitária referente à sua confecção, conservação e distribuição.

§ 3º O produtor que estiver cadastrado no programa terá que assinar um termo de responsabilidade se responsabilizando pela qualidade de seu produto.

§ 4º Para que o programa tenha um controle de qualidade eficiente, o produtor terá que fornecer amostra do produto quando for solicitado pelo órgão fiscalizador para que o mesmo execute um acompanhamento da qualidade do produto, para análise no momento que for solicitado.

**Art. 9º.** Para cada unidade produtora artesanal será fornecido um número de registro, sendo que para cada produto produzido e cadastrado pela empresa também será fornecido uma numeração de cadastro.

**Parágrafo Único:** Para efeito de registro da unidade produtora artesanal e acompanhamento do produto, serão utilizados formulários próprios elaborados pela coordenação do programa.

**Art. 10.** A unidade produtora de produtos artesanais se responsabilizará, após autorização do órgão competente, por qualquer dano causado por uso inadequado de qualquer produto ou matéria prima que venha causar danos à saúde do consumidor.

**Art. 11.** Para a liberação de selo (PRÓ-CEPART) após devidamente inspecionado a unidade de produção e feito a análise do produto, o mesmo será liberado sem custo para o produtor e o mesmo será fornecido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico e Sustentável.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

**Art. 12.** O selo (PRÓ-CEPART) terá validade somente para produtos comercializados dentro do Município de Porto dos Gaúchos MT.

§ 1º O selo (PRÓ-CEPART) será concedido mensalmente aos produtores conforme informação mensal de produção de cada produto, sendo que a liberação do selo terá validade por 12 meses e terá que seguir todas as exigências do órgão fiscalizador neste período para que no próximo ano o mesmo continue fazendo parte do programa.

§ 2º Fica a critério da Coordenação do Serviço de Inspeção e da equipe do programa, permitir para certos produtos e produtores, o emprego do selo diretamente no rótulo ou a utilização de um certificado impresso em local visível pelo consumidor, quando se tratar de venda móvel.

**Art. 13.** No caso de cassação de registro, cancelamento de produção pelo produtor, interdição do local de produção ou ainda cessação de fabricação, fica o responsável obrigado a devolver os selos existentes em estoque à Coordenação do Serviço.

**Art. 14.** Poderão ser comercializados produtos alimentícios artesanais em outros Municípios onde existe legislação semelhante e que permita, mediante Convênio Inter Municípios, a comercialização destes produtos mesmo a unidade produtora não estando no município.

**Art. 15.** O presente Decreto Regulamentador entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Porto dos Gaúchos MT, em 18 de Dezembro de 2017.

---

**MOACIR PINHEIRO PIOVESAN**  
**Prefeito Municipal**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## ANEXO I MODELO DO SELO

Os diferentes modelos de selos (PRÓ-CEPART), a serem usados nas unidades produtoras de alimentos artesanais, obedecerão as seguintes especificações:

### I — Modelo 1.

- a) Dimensões: 8 cm x 4 cm (oito por quatro centímetros);
- b) Forma: retângulo;
- c) Dizeres: “PRÓ-CEPART; PORTO DOS GAÚCHOS e o brasão do município”, ao lado à direita o número de cadastro, identificação do produto, ingredientes, identificação do produtor, data de fabricação e data de validade.
- d) Uso: ambulantes que comercializam produtos caseiros diretamente ao consumidor em pequena escala;

### II — Modelo 2.

- e) Dimensões: 24 cm x 12 cm (vinte e quatro por doze centímetros);
- f) Forma: retângulo;
- g) Dizeres: “PRO-CEPART; PORTO DOS GAÚCHOS e o brasão do município”, ao lado à direita o número de cadastro, identificação do produto, ingredientes, identificação do produtor, data de fabricação e data de validade..
- h) Uso: estabelecimentos que comercializam produtos industrializados em maior escala;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## ANEXO II

### TABELA DE CÁLCULO (EM PRODUÇÃO) PARA AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS:

**\*OBS:**

-A Tabela abaixo serve como um dos parâmetros para avaliar e enquadrar os produtos alimentícios como artesanais (caseiros) no programa. Nesta tabela poderá ser acrescentado qualquer outro produto conforme a demanda de registro dos produtos da região.

- Um outro parâmetro que deve ser analisado é a composição do produto, sendo que os produtos da lista abaixo não podem conter conservantes artificiais e o processo produtivo tem que ser de forma artesanal.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

PRODUTOS	QTDE DIÁRIA MÁXIMA (UNIDADE)		ARRECADAÇÃO MENSAL
ALIMENTOS CONGELADOS			
AMIDOS E FÉCULAS			
BALAS, BOMBONS E SIMILARES			
PÃES / BOLOS / BOLACHAS E SALGADOS	50 UNIDADES (1Kg) / DIA	1.500 UNIDADES (1KG) / DIA	
CAFÉS			
CEREAIS E DERIVADOS			
CHÁS, ERVA MATE, COMPOSTOS DE ERVA MATE	100 KILOS / DIA	300 KILOS / MÊS	
DOCES EM BARRA	100 BARRAS (1Kg) / DIA	3.000 BARRAS(1Kg) / MÊS	
DOCES EM COMPOTA	30 KILOS / DIA	900 KILOS / MÊS	
ESPECIARIAS, TEMPERO, CONDIMENTOS PREPARADOS, COLORÍFICOS, PREPARAÇÕES E PRODUTOS PARA TEMPERO A BASE DE SAL			
FARINHA	100 KILOS / DIA	3.000 KILOS / MÊS	
FRUTAS E VEGETAIS DESSECADOS			
FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS EM CONSERVA			
VERDURAS E LEGUMES MINIMAMENTE PROCESSADOS			
GELADOS COMESTÍVEIS			
GELÉIAS DE FRUTAS			
MASSAS EM GERAL	100 KILOS / DIA	3.000 KILOS / MÊS	
PASTAS E PATÊS VEGETAIS			
CHOCOLATES			
PRODUTOS DE CÔCO			
PRODUTOS DE CONFEITARIA			
PRODUTOS DE SOJA			
DERIVADOS DO TOMATE			
DERIVADOS DA CANA			
DERIVADOS DO MILHO			
SALGADINHOS			
SEMENTES OLEAGINOSAS			
SOBREMESAS			
SOPAS			
CALDOS EM GERAL			
SUCOS NATURAIS	LITROS / DIA	3.000 LITROS / MÊS	
POLPA DE FRUTAS	50 KILOS / DIA	1.500 KILOS / MÊS	
MANDIOCA	300 KILOS / DIA	9.000 KILOS / MÊS	



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DOS GAÚCHOS

## ANEXO III

### CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DO LOCAL DE PRODUÇÃO E DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA TODOS OS PRODUTOS DO PROGRAMA

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PROPRIEDADE

Nome do produtor:

RG

CPF

Endereço:

CEP:

Cidade:

Estado:

Telefone

Fax:

E-mail:

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL DE PRODUÇÃO

Localização:

Tamanho da área construída:

Tipo de material da construção:

Distancia da residência:

Quantidade de divisórias na área construída:

AVALIAÇÃO DO LOCAL DE PRODUÇÃO E DOS MANIPULADORES	SIM	NÃO
- Possui divisória de área limpa e suja		
- Possui local de higienização das mãos		
- Possui local de higienização dos utensílios		
- Os produtos usados na higienização são certificados		
- A água utilizada no processo de produção é clorada		
- O local de produção utiliza água quente		
- O local de produção é independente		
- No local de produção há separação de área suja da limpa		
- Todos os manipuladores possuem carteira de saúde		
- Na entrada da agroindústria existe local para higienização das botas e das mãos		
- O produto precisa ser armazenado resfriado		
- O produto precisa ser armazenado congelado		
- O local de armazenamento é condizente com a indicação		
- Todos os manipuladores possuem curso de BPF		
- Todos os funcionários possuem uniforme adequado conforme a sua função		
- Não possui nenhum tipo de animal ao redor do local de produção		
- No local de produção tem forro		
- Existe no local de produção um local separado para armazenamento de produtos de limpeza		
- Existe no local de produção um local separado para armazenar os utensílios		
- Os utensílios utilizados são os recomendados para o processo de produção		
- Existe um local apropriado dentro do processo de produção para armazenar os resíduos		
- Os resíduos são armazenados externamente em um local apropriado		
- As mesas, bancadas e armários são os indicados para o processo de produção		
- Existe risco de contra fluxo no processo de produção		
- Existe risco de contaminação cruzada		
- O local de produção possui barreiras de proteção contra vetores		
- É executado algum tipo de controle para roedores e vetores		
- No reservatório de água é feita a limpeza semestralmente		
- O piso do local de produção é o ideal e de fácil higienização		
- As paredes do local de produção são de fácil higienização		
- A iluminação é adequada		
- As matérias primas utilizadas no processo de produção são certificadas		

#### RESULTADO

( ) Mais de 70 % de respostas positivas

( ) Menos de 70% de respostas positivas

**\*OBS:** Avaliação acima de 70% liberação do local de produção para fazer parte do programa