

V- não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;
VI- embarçar ou burlar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício das suas funções;

VII- deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização do queijo do Marajó.

Art. 8º - Para efeito de apreensão e destruição previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

I- Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II- Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III- Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV- Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Art. 9º - Serão considerados motivos para cancelamento do registro a reincidência do previsto no caput dos artigos 6º e 7º deste regulamento, bem como as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:

a) Adulterações

I- Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas;

II- Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III- Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da ADEPARÁ;

IV- Quando mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

I- Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pela ADEPARÁ;

II- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

III- Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV- Conservação com substâncias proibidas;

V- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VI - Utilização de matéria prima ou produto de terceiros sem atender as Boas Práticas de Obtenção do Leite.

c) Falsificações

I- Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do produtor cadastrado;

II- Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento.

Art. 10 - Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitando-se a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 11 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, responsável ou proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção.

Art. 12 - É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente fiscalizado.

Art. 13 - Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

DO ARBITRAMENTO

Art. 14 - Na hipótese de divergência entre o resultado das análises físico-químicas e/ou microbiológicas apresentado pelo produtor e o resultado apresentado pelo laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ, o produtor poderá solicitar a arbitragem de nova amostra, conforme normas regulamentares. Parágrafo único - As partes interessadas submeterão a solução de seus litígios ao juízo arbitral mediante convenção de arbitragem, assim entendida a cláusula compromissória e o compromisso arbitral.

Art. 15 - Arbitramento é a análise laboratorial, de nova amostra do produto objeto da reclamação, apelação e disputa, que será realizada por laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ.

Art. 19 - O arbitramento deverá ser concluído no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da recepção do material pelo laboratório.

Art. 20 - A decisão do arbitramento será final, contra a qual não caberá recurso.

Art. 21 - Concluído o arbitramento será emitido um Laudo, cujo Parecer Técnico determinará a validação ou não do Cadastramento do produtor Artesanal.

Art. 23 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belém do Pará, 26 de fevereiro de 2013.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

GABINETE DA DIRETORIA GERAL

SÁLVIO CARLOS FREIRE DA SILVA

DIRETOR GERAL DA ADEPARÁ, Em Exercício

(* REPUBLICADA POR INCORREÇÃO

ANEXO I DA PORTARIA 0418/2013-ADEPARÁ,

I - NORMAS DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA) APLICADAS À PRODUÇÃO PRIMÁRIA DO LEITE DE BOVÍDEOS COM SEGURANÇA E QUALIDADE

1- OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas Agropecuárias para produção de leite de bubalinos e bovinos, para fabricação artesanal do Queijo do Marajó a fim de garantir as condições mínimas de segurança e qualidade da matéria-prima.

2- ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicável aos produtores de leite de búfala e de leite de bovinos estabelecidos na Ilha do Marajó.

3- TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

ÁGUAS ENXURRADAS: também conhecida como água de cheia ou enxurro. Torrente de água pluvial.

APOJO: leite mais grosso tirado da vaca, após tirar-se o primeiro, que é pouco espesso.

APOJAR: encher-se de leite ou de outro líquido. Fazer o novilho mamar uma segunda vez, para obter o apoio.

BEZERRO: também conhecido como novilho, tenreiro e terneiro. Cria da vaca enquanto mama, geralmente até um ano de idade.

BOVÍDEOS: família de mamíferos ruminantes, herbívoros, ungulados, providos dechifres; são os bois, búfalos, antílopes, gazelas, ovelhas e cabras.

BRUCELOSE: doença causada por uma bactéria do gênero Brucella. No homem ela se manifesta por um ataque repentino e insidioso, de longa duração, caracterizado por grande fraqueza, extrema exaustão ao mínimo esforço, suores noturnos, calafrios, febre remittente e dores generalizadas. É adquirida pelo contato direto com animais ou produtos de animais infeccionados, ou pelo consumo de leite, laticínios ou carne de animais infeccionados.

COADO: passado por coador; filtrado.

DESUSO: o que não está mais em uso.

DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou matérias orgânicas devido a propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

ESPANCAMENTO: método de agressão física, sem direito a defesa.

ESTERCO: excremento de animais, ou vegetais apodrecidos, que servem como adubo, estrume.

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

MATÉRIA ORGÂNICA: restos dos seres vivos (plantas, animais, etc). Também é matéria que deriva do que em algum momento foi um organismo vivo. É matéria decomposta ou em decomposição, composta essencialmente compostos de carbono.

ORDENHA: também conhecido como ordenhação. Ação ou efeito de ordenhar. Ação de retirar leite das tetas de alguns animais.

ORDENHADOR: indivíduo que trabalha com ordenha.

PERÍODO DE CARÊNCIA: tempo correspondente ao número mínimo de dias indispensáveis para que o bovídeo se reestabeleça de algum mal ou enfermidade.

POROSIDADE: estado do que é poroso, espaços entre as partículas que formam qualquer tipo de matéria.

POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

RANHURA: escavação longa e estreita em uma peça de madeira ou de metal.

RESÍDUOS SÓLIDOS: material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, a cuja destinação final se procede, se propõe proceder ou se está obrigado a proceder, nos estados sólido ou semi sólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnica ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível.

SANIDADE: qualidade de são; higiene, salubridade.

SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microorganismos.

TETEIRAS: também conhecidas como insufladores ou espremedores, são parte do equipamento de ordenha que entra em contato com os tetos do animal e podem ser produzidas em borracha ou silicone importado, com laudo de atoxidade.

TUBERCULOSE: doença infecto-contagiosa do homem e de alguns outros vertebrados, produzida pelo bacilo de Koch e caracterizada pela formação de tubérculos nos tecidos de qualquer parte do corpo, mas especialmente no trato respiratório.

UTENSÍLIO: objeto que se usa, para simplificar a fabricação de um produto, o exercício de uma arte, ofício etc.

BPA: Boas Práticas Agrícolas.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4- REQUISITOS

4.1- QUALIDADE DA ÁGUA

4.1.1- Toda propriedade produtora de leite deve ter água de qualidade em volume suficiente para garantir o adequado processamento e qualidade do leite;

4.1.2- A água destinada a higiene pessoal, de tetos e de equipamentos e utensílios deve ser hipoclorada;

4.1.3- A água deverá ser captada de fonte (poços, cacimbas, ou outra fonte autorizada pela ADEPARÁ) protegida do acesso de animais, e pessoas e de águas de enxurradas;

4.1.4- A água destinada a higiene pessoal, de tetos e de utensílios deve ser armazenada em reservatórios (caixas ou outro dispositivo) íntegros, tampados e de fácil higienização;

4.1.5- A água deve ser livre de resíduos sólidos e matéria orgânica;

4.1.6- A água deve ser clorada na concentração mínima de 2,0 ppm e máxima de 3,0 ppm de cloro livre;

4.1.7- O teor de cloro livre deve ser avaliado diariamente com kit apropriado, sendo o resultado da análise registrado e arquivado conforme a frequência do método de cloração e armazenamento de água utilizado;

4.1.8- Os reservatórios de água devem ser higienizados no mínimo uma vez a cada seis meses e a data de realização deve ser registrada e arquivada.

4.2- LOCAL DE ORDENHA

4.2.1- O local de ordenha deve:

- Ser coberto;
- Ser iluminado;
- Ser ventilado;
- Ter piso apropriado, aprovado pela ADEPARÁ e com inclinação suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;
- O local deverá dispor de ponto de água hipoclorada em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene antes, durante e após a ordenha;
- Possuir rede de esgoto eficiente para o escoamento das águas servidas, canalizadas de modo a não se constituírem em fonte produtora de mau cheiro, contaminação e/ou refluxo;
- Não possuir materiais em desuso ou que não façam parte da ordenha;
- Possuir local onde o vasilhame que vai receber o leite e utensílios utilizados na ordenha sejam devidamente armazenados, protegidos de insetos e outros fatores contaminantes;
- As instalações, utensílios e equipamentos do curral de ordenha deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequada, antes e depois da ordenha.

4.3- CUIDADOS NA CONDUÇÃO DOS BOVÍDEOS PARA ORDENHA

4.3.1- Os bovídeos devem ser conduzidos para ordenha da seguinte forma:

- Devagar;
- Sem ajuda de cachorros;
- Sem gritos ou espancamento nos animais;

4.3.2- Caso as búfalas estejam no açude, aguardar que sequem antes de seguirem para a ordenha;

4.4- CUIDADOS DO ORDENHADOR

4.4.1- Deve utilizar roupas adequadas e botas de borracha;

4.4.2- Deve manter as unhas curtas e barba aparada;

4.4.3- Deve manter os cabelos cobertos;

4.4.4- Não deve fumar, cuspir ou escarrar durante a ordenha;

4.4.5- Deve lavar as mãos e braços com água corrente e detergente neutro, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30mg/l ou outro desinfetante, antes do início da ordenha. Secar com toalha de papel descartável antes de iniciar a ordenha e depois de:

- Tocar nos bovídeos;
- Amarrar o bezerro;
- Ir ao banheiro;
- Receber respingos de fezes e/ou urina nas mãos e braços;

4.5- ROTINA DE ORDENHA

4.5.1- Identificar e separar os bovídeos que estão nas seguintes condições e que não será permitido o aproveitamento do leite:

- Não se apresente clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
 - Estejam no período final de gestação ou em fase colostrálica;
 - Sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;
 - Sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infecto-contagiosas;
 - Apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões núbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica;
 - As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença;
 - A utilização de leite para consumo humano, provenientes de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterapia ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos.
- 4.5.2- Nas propriedades onde há ordenha de bovinos, deve-se fazer o teste da caneca telada (verificação de mastite clínica) e identificar e tratar as vacas positivas. O leite ordenhado de bovinos em tratamento não deve ser encaminhado para fabricação de queijos ou consumo humano;