

RESOLVE:

CONCEDER ao servidor WALISON DE MATOS TEIXEIRA, matrícula nº 5942989/1, ocupante do cargo de Aux. de campo, lotado neste Órgão, 20 (vinte) dias de Licença Paternidade, no período de 05/12/22 a 25/12/22. REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE MARIA JOSE SANTOS MELO DA SILVA Gerente de Área de Gestão de Pessoas, em exercício TATIANE VIANNA DA SILVA Diretora Administrativa e Financeiro

Protocolo: 892103

PORTARIA Nº8071/2022, DE 28 DE DEZEMBRO DE 2022.

REGULAMENTO QUE DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS PARA PERACIONALIZAÇÃO EM UMA AGROINDÚSTRIA PROCESSADORA DE PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA NO ESTADO DO PARÁ.

O Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art. 2º da Lei nº 6.482, de 17 de setembro de 2002, Art. 7º, inciso XXI do Decreto n.º 0393, de 11 de setembro de 2003 "proceder o controle de qualidade, de classificação, de inspeção, de padronização e do armazenamento de produtos e subprodutos de origem vegetal";

CONSIDERANDO a Lei nº 7.392, de 7 de abril de 2010 que dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal no âmbito do estado do Pará, com a competência das ações de educação, vigilância, inspeção, classificação, identificação e fiscalização dos produtos de origem vegetal, e seu Decreto nº 106, de 20 de junho de 2011.

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará e seu regulamento 1.380 de 2015; CONSIDERANDO o Art. 4º da lei 7.565/2011, que dispõe: é assegurado aos estabelecimentos processadores e produtos de que trata esta Portaria, observado o disposto no art. 4º, Parágrafos 3º e 3ª da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tratamento diferenciado e simplificado nas áreas FISCAL E TRIBUTARIA, quando devidamente identificado pela declaração de aptidão ao PRONAF-DAP, mediante solicitação do interessado, isenção de taxas, emolumentos e demais contribuições.

CONSIDERANDO o Art. 8º da lei 7.565/2011, que dispõe: no § 2º O registro e o licenciamento do estabelecimento processador artesanal de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ. CONSIDERANDO o Art. 9º da lei 7.565/2011, que dispõe; Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Estadual poderá estabelecer, a seu critério, as análises físicas necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

CONSIDERANDO o Art. 12º da lei 7.565/2011, que dispõe; Parágrafo único. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

CONSIDERANDO a necessidade de fortalecer e facilitar o acesso dos agricultores familiares rurais ao registro e autorização para comercialização de seus produtos no mercado paraense, através do selo da ADEPARA, e tornando aptos os estabelecimentos Industriais, Artesanais e agroindustriais rurais de pequeno porte para o fornecimento de alimentos aos mercados institucionais, prioritariamente para o abastecimento da rede pública de ensino, hospitais e sistema prisional;

RESOLVE:

Art.1º Aprovar o anexo I, Normas para a Regulamentação dos Procedimentos de operacionalização em uma agroindústria processadora de produtos derivados da mandioca, no serviço de inspeção vegetal oficial para o Estado do Pará.

Art.2º Esta Portaria entrará em vigor, na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se

JAMIR PARAGUASSU JUNIOR MACEDO - Diretor Geral - ADEPARA

ANEXO I

1. OBJETIVO: Esta portaria, tem por objetivo estabelecer normas e padrões PARA OS PROCEDIMENTOS DE OPERACIONALIZAÇÃO EM UMA AGROINDÚSTRIA PROCESSADORA DE PRODUTOS DERIVADOS DA MANDIOCA, no serviço de inspeção vegetal oficial para o Estado do Pará.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito desta Portaria, considera-se:

1- PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL - produtos vegetais in natura, semi ou minimamente processados, processados e industrializados, seus subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico;

2- PRODUTO VEGETAL IN NATURA - todo vegetal íntegro ou qualquer de suas partes, alimentício ou não, oriundo de espécies cultivadas ou não, que se apresenta em seu estado natural, sem processamento ou industrialização, ou que foi apenas submetido aos procedimentos de assepsia e higiene;

3- PRODUTO AGROINDUSTRIAL - qualquer produto de origem vegetal, alimentício ou não, oriundo de espécie cultivada ou não, que tenha sido submetido a qualquer nível, grau ou natureza de processamento ou industrialização, em uma agroindústria com alteração mínima, parcial ou integral de seu estado original, bem como suas características ou composições naturais do produto inicial, sejam elas físico-químicas, sensoriais ou de composição;

4- PRODUTO ARTESANAL COMESTÍVEL - entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

5 - SUBPRODUTOS VEGETAIS - aqueles que resultam do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de produto vegetal;

Tucupi	1.1	Molho de Pimenta
Maniva Cozida		
Farinha Mandioca	3.1	Farofa
Goma		
Farinha de Tapioca		
Macaxeira	6.1	Macaxeira a vácuo
	6.2	Macaxeira ralada
	6.3	Macaxeira triturada
	6.4	Macaxeira Chips

6 - FARINHA DE MANDIOCA - é um produto obtido, industrialmente ou artesanalmente, pela moagem das raízes da mandioca. Há três principais tipos de farinha de mandioca, que se distinguem pelo processo de produção: Farinha de Mandioca Seca, Farinha de Mandioca d'Água e Farinha Puba.

7 - TUCUPI - Tucupi é um produto e/ou subproduto obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta Cratz,1766) e suas variedades através de processo tecnológico adequado, com uso predominante na culinária paraense. O tucupi é um produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em repouso. Cor: Variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado. Sabor: levemente ácido e Aroma: próprio

8 - GOMA - Nada mais é que o amido de mandioca hidratado e deixado para descansar para formar blocos, depois é passado por uma peneira para ficar como uma farinha. A Goma de Mandioca não contém glúten, possui vitaminas do complexo B, vitaminas K e ainda possui cálcio e ferro é fonte de carboidratos, não possui colesterol e nem gordura saturada o que a torna uma ótima fonte de energia para o corpo.

9 - FARINHA DE TAPIOCA - A farinha de tapioca granulada é um subproduto do polvilho hidratado. No seu processo de produção coloca-se o polvilho em um recipiente de ferro bem quente, mexendo até o produto secar e endurecer. Seus grãos são sob forma de grânulos poliédricos irregulares.

10 - MANIVA COZIDA - MANIVA é o produto obtido da folha da mandioca do gênero Manihot, especificamente da moagem das folhas, através de processo tecnológico adequado. MANIVA COZIDA é o produto obtido através do cozimento da maniva, com uso predominantemente na culinária paraense. MANICOBA é o prato típico da culinária paraense obtido a partir da maniva cozida acrescida dos ingredientes de origem animal, condimentos e sal.

11 - MOLHO DE PIMENTA - O tucupi é um produto base da culinária amazônica, sendo utilizado em diversos pratos típicos da região. Ele é um caldo extraído da mandioca brava, sendo um caldo que passa pelo processo de fermentação natural e bastante temperado com diferentes ervas da Amazônia. É um caldo azedinho e muito saboroso. O molho de pimenta feito com tucupi é bastante tradicional nas casas dos paraenses. Ele é feito com pimenta cumari do Pará, uma pimenta forte e bastante saborosa. Pimenta ideal para as refeições diárias. Ingredientes: Tucupi, pimenta cumari do Pará, limão, pimenta de cheiro doce, polvilho, sal e alho.

12 - MACAXEIRA À VÁCUO - A Mandioca mansa ou moderadamente venenosa de 50 a 100 mg HCN/Kg. Nesse contexto, a intoxicação ocorre por meio da ingestão da mandioca crua ou mal processada. O ácido em questão é extremamente volátil, por isso é facilmente eliminado diante de aquecimento e trituração. Dessa forma, a dose letal (LD50) de HCN para a espécie humana é de 0,5 a 3,5 mg/kg de peso vivo, enquanto doses pequenas e incidentes podem causar sérios distúrbios no aparelho locomotor. Por tudo isso, é necessário orientar sobre o consumo da mandioca a um processo efetivo na destoxificação do cianeto, garantindo a qualidade alimentar do produto final, sem risco a saúde do consumidor. Aipim ou Macaxeira contém anti-oxidantes, prevenção de câncer, tratamento de tumores e aumentam o apetite. Tubérculo de mandioca contém calorias, proteínas, gorduras, carboidratos, cálcio, fósforo, ferro, vitamina B e C, e amido. É comercializada na forma Macaxeira Ralada, Macaxeira Triturada e Macaxeira Chips

13 - FAROFA - é a farinha de mandioca ou farinha de milho escaldadas ou torradas, geralmente passadas na gordura ou na manteiga, nas quais podem ser acrescentados inúmeros outros ingredientes, tais como: bacon torrado, linguiça frita, ovo, carne, tofu, ou outros alimentos de origem vegetal.

14 - FÉCULA - a fécula de mandioca é um pó fino, branco, sem cheiro e sem sabor, que tem mais de 800 usos. Polvilho doce e fécula são tecnicamente o mesmo produto. Comercialmente, é comum a chamar de polvilho doce para o produto obtido por secagem solar, processado em unidades menos automatizadas, de menor escala. Fécula é termo técnico

3 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- Produtor ou fabricante;
- Padronizador;
- Envasilhador ou engarrafador;
- Atacadista;

Produtor ou Fabricante - é o estabelecimento que transforma o produto de origem vegetal, em produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária.

Padronizador - é o estabelecimento que elabora um tipo de produto padrão utilizando produtos de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade já estabelecidos. ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR - é o estabelecimento que envasilha produtos, subprodutos e em recipientes destinados ao consumidor final.

Atacadista - é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados na ADEPARA, acondiciona e comercializa produto vegetal a granel, não destinada ao consumidor final.