

ANEXO I

NORMAS PARA O CADASTRAMENTO DOS AGENTES NA CADEIA PRODUTIVA DE VEGETAIS, SEUS PRODUTOS, SUBPRODUTOS E DERIVADOS PARA CERTIFICAÇÃO DA SEGURANÇA E QUALIDADE.

1. OBJETIVO

1.1. Estas normas têm por objetivo estabelecer os requisitos e critérios para a operacionalização do cadastramento dos agentes da cadeia produtiva de produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal, sujeitos aos contaminantes, aos resíduos químicos e biológicos, assim como ao controle de qualidade.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Agentes da cadeia produtiva de produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal, sujeitos aos contaminantes, resíduos químicos e biológicos, assim como ao controle de qualidade: produtores de áreas cultivadas e de áreas extrativistas, proprietários rurais e estabelecimentos que produzem, beneficiam, manipulam, empacotam e armazenam; os armazéns pertencentes a entidades públicas ou privadas; as transportadoras; as beneficiadoras, processadoras, semiprocessadoras, minimamente processadoras e beneficiadoras/processadoras; as associações, os institutos, as cooperativas e outros pertencentes à referida cadeia:

2.1.1. Minimamente processadora: é aquela que atua na elaboração de frutas ou hortaliças, ou combinação destas que tenham sido fisicamente alteradas, mas que permaneçam no estado fresco;

2.1.2. Semiprocessadora: é aquela que atua na elaboração de frutas ou hortaliças, que, embora tenham passado por um processamento parcial, continuam no estado natural;

2.1.3. Beneficiadora/processadora: é aquela que altera o estado físico original do produto (matéria-prima), mantendo-o no estado natural, exemplo: moagem, fracionamento, autoclavagem, etc;

2.1.4. Beneficiadora: é aquela que atua na alteração superficial do produto (matéria-prima), preparando-o para as diversas finalidades, exemplo: descascamento, debulha, secagem, etc.

2.2. Cadastramento: é o procedimento administrativo que objetiva conhecer, identificar, discriminar, orientar e controlar o funcionamento dos agentes envolvidos na cadeia produtiva, visando garantir a inocuidade e qualidade dos produtos, subprodutos e derivados de origem vegetal.

2.3. Certificação da Segurança e Qualidade: é o conjunto de atividades inter-relacionadas na cadeia produtiva como um todo e independentes em cada etapa específica, realizadas por profissionais responsáveis técnicos, que garantem a segurança e qualidade dos produtos de origem vegetal.

2.4. Contaminantes: micotoxinas, agentes biológicos e microbiológicos nocivos à saúde, outros existentes.

2.5. Controle preventivo: conjunto de medidas técnicas que visam evitar, controlar ou reduzir em níveis aceitáveis, a ação dos agentes causadores dos contaminantes.

2.6. Órgão Autorizado: Unidades descentralizadas dos governos estaduais e Distrito Federal ou empresas especializadas, com delegação de competência do MAPA para executar as atividades inerentes ao cadastramento.

3. ABRANGÊNCIA

3.1. O Cadastramento objeto das presentes normas refere-se aos agentes da cadeia produtiva dos produtos de origem vegetal: castanha do Brasil, amendoim, milho, pimenta-do-reino, café, feijão, trigo, soja, frutas e hortaliças frescas, processadas, semi e minimamente processadas, e outros produtos, cujos estudos apontarem necessidade de Certificação da Segurança e Qualidade. Os agentes das cadeias, conforme especificados, poderão ter seus cadastros individualizados ou de forma coletiva, por meio de cooperativismo, associativismo ou

outros que melhor viabilizem o cumprimento das finalidades especificadas nas presentes normas.

3.2. A Certificação da Segurança e Qualidade na cadeia produtiva será realizada por meio de medidas ou procedimentos técnicos previstos na legislação vigente ou que vierem a ser estabelecidos pelos órgãos competentes.

4. REQUISITOS PARA O CADASTRAMENTO

4.1. Todo agente da cadeia deve estar, legalmente, constituído (possuir inscrição no CNPJ, escritura, contratos ou outro documento que comprove a atuação legal do agente):

4.1.1 Os agentes da cadeia produtiva poderão ser cadastrados de forma individual, desde que atendidas as exigências dos itens 5.1., 5.2.2, 5.2.3 e 5.2.4.1 e, de forma coletiva, quando representados por: associações, cooperativas, entidades de classe ou outros.

4.2. Dispor de condições, instalações e equipamentos adequados e se localizar em áreas apropriadas às suas finalidades, conforme a legislação específica.

4.3. O funcionamento deve ser de acordo com as normas de higiene, segurança e medicina do trabalho.

4.4. Estar sob a responsabilidade técnica de um profissional de nível superior com formação correlata, com registro no respectivo Conselho de Classe. Nos casos específicos, admite-se a atuação de profissional de nível médio, com o registro no respectivo Conselho de Classe, desde que seja respeitada a abrangência correlata ao seu nível de formação e esteja, em algum estágio do processo, sob supervisão do profissional de nível superior.

4.5. Dispor de Sistema de Qualidade Total (Boas Práticas Agrícolas BPA ou Boas Práticas de Fabricação BPF e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO), sistemas de controle de contaminantes e resíduos e de rastreabilidade, conforme os regulamentos técnicos que serão estabelecidos pelo MAPA.

4.6. Os agentes da cadeia que não atenderem ao item 4.5. devem providenciar as condições básicas para implantação dos Sistemas, conforme especificados.

5. CADASTRAMENTO

5.1. Todo agente da cadeia produtiva a que se referem estas normas deve requerer o cadastramento no MAPA, por meio do formulário próprio, das presentes normas, junto aos órgãos autorizados.

5.2. Documentos que devem acompanhar o requerimento:

5.2.1. Ficha Cadastral, devidamente preenchida;

5.2.2. Relação do(s) produto(s) e da(s) etapa(s) da cadeia produtiva que o agente atua (produção, beneficiamento, manipulação, empacotamento, armazenamento, transporte, processamento mínimo, semiprocessamento, processamento/beneficiamento, entre outros);

5.2.3. Comprovantes de Registro e da Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional responsável pelas atividades técnicas (conforme definição do item 2.3), no Conselho de Classe, assim como dos respectivos pagamentos de anuidade e taxas.

5.2.4. Cópia do Contrato Social ou Estatuto atualizado ou Ato Jurídico de constituição:

5.2.4.1. Cópia do contrato de locação, arrendamento, escritura, registro, cadastro no INCRA, outros equivalentes, com os respectivos impostos quitados.

5.2.5. Cópia da licença ou alvará de funcionamento emitido pelos órgãos competentes, exceto para propriedades rurais.

5.2.6. Cópia do comprovante do CNPJ e da Inscrição Estadual, exceto as propriedades rurais.

5.2.7. O Termo de Responsabilidade Técnica, devidamente preenchido e com reconhecimento de firma em cartório:

5.2.7.1. O Termo de Responsabilidade Técnica pode ser emitido pelo próprio interessado, nos casos do agente ser profissional de áreas correlatas ou afins, nível superior ou de nível

médio, nos termos do item 4.4. Estando o mesmo sujeito às demais obrigações e responsabilidades gerais do cadastramento, previstas neste Regulamento Técnico.

5.3. Com a documentação completa, o interessado faz a solicitação de cadastramento junto ao Órgão Autorizado, que analisa a documentação e comunica ao agente, por escrito, a data de vistoria. Uma vez realizada a vistoria, conforme as orientações técnicas do MAPA, deve ser elaborado o relatório, aprovando e recomendando o cadastramento do agente:

5.3.1. Nos casos de pendência de documentos ou de inconformidade detectada na vistoria, o Órgão Autorizado recomenda, por escrito, as providências que devem ser tomadas, estipulando, de comum acordo, uma outra vistoria.

5.4. A documentação referida no item 5.3. deve ser enviada, com o de acordo da instituição, a DFA da respectiva Unidade da Federação, que aprova a solicitação e procede o cadastramento, junto ao Sistema de Cadastro dos Agentes da Cadeia Produtiva de Vegetais, seus Produtos, Subprodutos e Derivados para Certificação da Segurança e Qualidade - SICASQ, do MAPA.

5.5. O interessado cadastrado recebe o número do SICASQ no MAPA, referente à(s) atividade(s) na cadeia produtiva ou produto(s), com validade em todo território nacional.

5.6. O cadastramento deverá ser renovado, obrigatoriamente, a cada 24 (vinte e quatro) meses;

5.7. O pedido de renovação do cadastramento deverá ser requerido junto aos órgãos autorizados, com antecedência mínima de trinta dias da data de vencimento.

5.8. Todo agente da cadeia em processo de cadastramento ou já cadastrado pode estar sujeito à supervisão ou acompanhamento técnicos quanto:

5.8.1. às informações prestadas no ato da solicitação do cadastramento;

5.8.2. à adoção de normas ou regulamentos relativos à certificação da segurança e qualidade;

5.8.3. ao treinamento e à reciclagem dos responsáveis técnicos.

5.9. Concluído o cadastro, a documentação retorna ao Órgão Autorizado de origem para fins de controle, supervisão ou acompanhamento.

5.10. Compete ao MAPA divulgar, mensalmente na sua página eletrônica, a relação dos estabelecimentos cadastrados, com os respectivos prazos de validade e cancelamentos ocorridos.

6. OBRIGAÇÕES DOS CADASTRADOS

6.1. Executar as atividades em conformidade com as normas e regulamentos pertinentes, estabelecidos pela legislação vigente.

6.2. Manter arquivada toda a documentação correspondente ao serviço executado, por um prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

6.3. Comunicar, obrigatoriamente, ao MAPA, por meio do respectivo órgão autorizado, toda e qualquer alteração dos elementos informativos e documentais relativos aos produtos e atividades objetos destas normas.

7. SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO CADASTRO

7.1. A suspensão do cadastro poderá ser efetuada por tempo determinado nos casos de descumprimento das disposições contidas nestas normas, podendo ser definitiva, em consequência do não acatamento às medidas e aos prazos estipulados pelos órgãos autorizados.

7.2. O cadastro pode ser suspenso por:

7.2.1. Solicitação do interessado; 7.2.2. Necessidade de atualização de tecnologias, treinamentos e outros procedimentos considerados fundamentais para o desempenho da (s) atividade (s);

7.2.3. Modificação ou substituição de tecnologias, sem o prévio conhecimento e a autorização dos órgãos competentes;

7.2.4. Quando os resultados analíticos e de monitoramento não atenderem aos parâmetros estabelecidos pelos programas de controle de qualidade e de segurança dos alimentos.

7.3. O cancelamento do cadastramento dar-se-á quando:

7.3.1. For comprovado que o funcionamento da empresa constitui risco para a saúde pública;

7.3.2. Forem detectadas falhas que afetem a credibilidade da empresa perante o público consumidor;

7.3.3. Ocorrerem falsificações ou adulterações de resultados na manipulação de produtos, ou manobras diversas com intenção comprovadamente dolosa;

7.3.4. Houver falta de cumprimento dos requisitos técnicos ou administrativos que determinaram o cadastramento.

7.4. O ato de cancelamento do cadastro será, oficialmente, comunicado ao responsável pelo estabelecimento e tornado público no Diário Oficial da União.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. O cadastramento na forma do item 1.1. será implementado gradativamente, na seguinte ordem: castanha-do-brasil, amendoim, milho, café, pimenta-do-reino, frutas e hortaliças frescas, processadas, semi e minimamente processadas, feijão, trigo, soja. Os outros produtos serão incluídos à medida que os estudos apontarem necessidade de Certificação da Segurança e Qualidade.

8.2. A implementação do cadastramento será realizada por meio de parceria com instituições públicas e entidades privadas interessadas, de acordo com os instrumentos legais vigentes (convênio, acordo de cooperação credenciamento, autorização, outros).

8.3. O cadastramento objeto destas normas tem validade por 2 (dois) anos, podendo ser cancelado a pedido do interessado.

8.4. O MAPA, por meio do seu setor competente, baixará as instruções complementares necessárias à implementação das presentes normas.