

ORD.	GRADUAÇÃO	IDENTIDADE	NOME
01	2º SARGENTO	10.333-08	CHARLES Ivonor de Sousa Araújo

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 25 de dezembro de 2023.

(Assinado eletronicamente)

RAFAEL TAJRA FONTELES

Governador do Estado

MARCELO NUNES NOLLETO

Secretário de Governo

FRANCISCO LUCAS COSTA VELOSO

Secretário da Segurança Pública

SEI nº 010543478

(Transcrição da nota DECRETOS de Nº 28937, datada de 28 de dezembro de 2023.)

DECRETO Nº 22.633, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2023

Regulamenta a Lei nº 7.755 de 18 de março de 2022, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos que processam produtos de origem vegetal no Estado do Piauí, e dá outras



providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I e XIII do art. 102 da Constituição Estadual,

CONSIDERANDO a Lei nº 5.491, de 26 de agosto de 2005, que dispõe sobre a criação da Agenda de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí;

CONSIDERANDO o disposto no artigo 4º, incisos IV, IX e XIV, do Anexo Único do Decreto Estadual nº 12.074, de 30 de janeiro de 2006, que regulamenta a Lei nº 5.491/2005;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 7.755, de 18 de março de 2022, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos que processam produtos de origem vegetal no estado do Piauí;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 8.255, de 20 de dezembro de 2023, que altera a Lei Estadual nº 7.755/2022;

CONSIDERANDO a Portaria MAPA nº 153, de 27 de maio de 2021, que estabelece os procedimentos de reconhecimento de equivalência para a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBIPOV), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA);

CONSIDERANDO que o art. 3º, I, da Portaria MAPA nº 153/2021 impõe como requisito para reconhecimento de equivalência dos serviços de inspeção dos Estados para adesão ao SISBI-POV a existência, na esfera estadual, de instrumentos legais que estabeleçam a competência e os procedimentos para atuar na área de inspeção de produtos de origem vegetal;

CONSIDERANDO a necessidade de se adotar medidas padronizadas para o registro estadual de estabelecimentos processadores, além da necessidade de se habilitar o agricultor familiar e o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte que processam produtos não padronizados pelo



Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA a obterem a certificação de qualidade;

CONSIDERANDO a necessidade de conferir um selo estadual de qualidade aos produtos artesanais de origem vegetal, oriundos da agricultura familiar e de produtores de pequeno porte, fabricados em observância deste regulamento; e

CONSIDERANDO o Ofício nº 864/2023/ADAPI-PI/DG/PJ, de 07 de dezembro de 2023, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí, e demais documentos que constam no SEI 00309.002347/2023-27,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Ficam instituídos os procedimentos para o registro estadual de produtos de origem vegetal artesanais não padronizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

Parágrafo único. As ações decorrentes das atividades previstas neste regulamento serão exercidas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários, Engenheiros Agrônomos, auxiliados pelos Técnicos de Fiscalização Agropecuária da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí - ADAPI.

Art. 2º Para fins do disposto neste regulamento, considera-se:

I - produtos artesanais: qualquer produto comestível, de origem vegetal, elaborado em escala específica, inclusive aqueles que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais;

II - estabelecimento: a estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem vegetal;

III - armazenamento: conjunto de atividades e requisitos estabelecidos por normas para se obter



uma correta conservação de matéria-prima, de produtos acabados, resíduos e insumos;

IV - estabelecimento de produtos vegetais: o estabelecimento destinado à elaboração de produtos de origem vegetal;

V - inspeção: atividade desenvolvida por Fiscal Estadual Agropecuário, com objetivo de avaliar os estabelecimentos, a produção, preparação, manipulação, acondicionamento, toda a cadeia produtiva, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, bem como se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos em Legislações específicas, e quando for o caso, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição previstas nas referidas legislações;

VI - vistoria prévia: quando o interessado, prestador ou produtor solicita vistoria para obter orientações com a finalidade de se adequar às exigências legais da ADAPI;

VII - fiscalização: verificação, pelo Fiscal Estadual Agropecuário da ADAPI, da conformidade com requisitos estabelecidos em normas legais e regulamentares e a adoção de medidas cabíveis para impor o cumprimento desses requisitos;

VIII - agricultor familiar: aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

IX - cadastro: peça inicial do processo de registro, relacionamento e certificação de produtos de origem vegetal e de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, nos serviços estaduais de inspeção industrial e sanitária ou na coordenação de produtos artesanais, vinculado à assinatura de termo de compromisso com vistas à habilitação sanitária;

X - vigilância sanitária: conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde, e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde pública; e

XI - produtores de pequeno porte: aqueles detentores de estabelecimentos agroindustriais rurais, localizados no meio rural com área útil construída não superior a 250 m².

Art. 3º Designa-se por atividade artesanal de produtos comestíveis a atividade econômica em escala específica, inclusive as de reconhecido valor cultural e social, de raiz tradicional, étnica ou contemporânea na confecção tradicional de produtos destinados à alimentação humana.

Parágrafo único. A atividade artesanal de comestíveis deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal na aplicação de técnicas tradicionais constituem fator predominante e determinante para a elaboração do produto final, e a fabricação seja caracterizada de forma individualizada ou coletiva e genuína, sem prejuízo da abertura à



inovação.

Art. 4º Ficam estabelecidas as condições necessárias para a implantação e o funcionamento de estabelecimentos de produtos artesanais, voltadas para o beneficiamento, elaboração e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem vegetal, segundo o que determina este regulamento.

Parágrafo único. São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem vegetal, aqueles com padrão de qualidade estadual e identidades estabelecidas neste regulamento.

Art. 5º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - a inclusão social e produtiva artesanal e da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da produção artesanal e da agroindústria de pequeno porte;

III - transparência dos procedimentos de regularização;

IV - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - razoabilidade quanto às exigências aplicadas; e

VI - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento da produção artesanal e da agroindústria de pequeno porte.

CAPÍTULO II

DOS LIMITES DE PRODUÇÃO E PARÂMETROS

Art. 6º É considerada produção artesanal de produtos de origem vegetal por produtor aquela que se enquadrar nos seguintes limites:



- I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas *in natura*;
- II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpa como matéria-prima básica;
- III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;
- IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais; e
- V - 360 (trezentas e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

Art. 7º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes a quantidade do limite estabelecido por produto individual, desde que cumpridas as normas estabelecidas neste regulamento.

Art. 8º Os produtos artesanais de origem vegetal de que trata este regulamento poderão ser comercializados em todo o Estado do Piauí.

CAPÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS E CONDIÇÕES PARA OBTER O REGISTRO

Art. 9º Compete à ADAPI exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, licenciamento, inspeção sanitária e fiscalização dos estabelecimentos de pequeno porte e dos produtos artesanais e da agroindústria familiar de produtos comestíveis de origem vegetal por eles processados.

Art. 10. A agroindústria artesanal familiar e de pequeno porte que queira obter a certificação de qualidade de seus produtos e o selo estadual deverá, obrigatoriamente, registrar-se na ADAPI.

§ 1º Para obter o registro na ADAPI, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido à ADAPI solicitando o registro e o serviço de inspeção vegetal, conforme disponibilizado no sítio eletrônico da ADAPI;



II - prova de condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por este regulamento;

III - documentos de identificação pessoal ou de constituição de pessoa jurídica.

§ 2º Serão realizadas três vistorias no local de funcionamento do estabelecimento, com lavratura de laudos em cada ação: uma vistoria prévia, uma vistoria de adequação e uma vistoria final.

§ 3º O Registro Estadual terá uma numeração composta de 14 dígitos, que obedece ao seguinte critério: os 2 (dois) primeiros se referem ao Estado, os 5 (cinco) seguintes ao Município, seguidos de 2 (dois) que se referem ao ano e um sequencial numérico de 5(cinco) dígitos.

§ 4º Os números do Estado e Municípios a que se refere o parágrafo anterior obedecem ao padrão estabelecido pelo IBGE.

§ 5º A validade do registro do produto artesanal será de 1 (um) ano, quando do primeiro registro, ficando após esse prazo a obrigatoriedade da renovação a cada 2 (dois) anos.

§ 6º Não atendidos os requisitos legais e regulamentares, o pedido definitivo será indeferido.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 11. O estabelecimento artesanal familiar e a agroindústria de pequeno porte de alimentos oriundos de produtos de origem vegetais devem:

I - localizar-se longe de fontes de mau cheiro e de contaminações;

II - ser construído em alvenaria ou outro material compatível com a atividade e o volume máximo da produção;

III - dispor de produto aprovado pela inspeção, para higienizar as instalações, equipamentos e



utensílios;

IV - dispor permanentemente de água potável em quantidade suficiente para atender à demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverá ser protegida, para evitar qualquer tipo de contaminação;

V - dispor de sistema de escoamento de água servida e rejeitos da elaboração de produtos artesanais;

VI - dispor de depósito ou armário, em material adequado, para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos;

VII - dispor, quando necessário, de sistema de frio, que poderá ser composto de freezer, geladeira industrial ou câmara fria; VIII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

VIII - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao funcionamento da indústria artesanal, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

IX - aplicar as providências preconizadas pelas normas de segurança do trabalho, segundo o porte e a natureza do estabelecimento; e

X - o pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, e permitir a adequada instalação dos equipamentos.

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 12. Os pisos e paredes, bem como os equipamentos e utensílios devem ser lavados e adequadamente higienizados, devendo ser mantidos limpos, organizados e em perfeitas condições de higiene e funcionamento, antes e após o processamento dos produtos.

Art. 13. As máquinas, tanques, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 14. Os equipamentos já usados, quando se destinarem ao acondicionamento dos produtos,



devem ser previamente inspecionados pelo responsável pelo controle, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios para uso no estabelecimento.

Parágrafo único. É vedado empregar recipientes com ligamento que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou ainda qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos elaborados.

Art. 15. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos ou quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 16. É proibido residir, locar, dormir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade do estabelecimento ou ainda guardar adornos, roupas ou calçados de qualquer natureza nas instalações de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes.

Art. 17. As câmaras frias, freezers e refrigeradores devem atender às mais rigorosas condições de higiene e funcionamento, ficando seu uso exclusivo aos produtos aos quais se destinam, quando for o caso.

Art. 18. O estabelecimento deve manter estoque suficiente de desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nas instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 19. A caixa d'água deve ser lavada e higienizada periodicamente.

CAPÍTULO VI

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, DO TRANSPORTE, DA EMBALAGEM E DA ARMAZENAGEM



Art. 20. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico sanitários e físico-químicos estabelecidos pela legislação Estadual vigente ou por Protocolos de Produção Individualizados, devidamente aprovados pela ADAPI, aplicando-lhes o princípio de conformidade com as Boas Práticas de Fabricação - BPF, em benefício do desenvolvimento humano sustentável.

Art. 21. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados na ADAPI.

Art. 22. Cada tipo de produto deverá ter Protocolo de Produção Individualizado junto à ADAPI, descrevendo o processo de produção e o registro de fórmula contendo matérias-primas e ingredientes utilizados.

Parágrafo único. Constituirá a fórmula dos produtos artesanais:

I - matéria-prima de origem vegetal;

II - ingredientes, condimentos, corantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III - tecnologia de processamento.

Art. 23. A elaboração de produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação do seu Protocolo de Produção Individualizado pela ADAPI.

Art. 24. A análise qualitativa de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados, quando for o caso.

Art. 25. Os produtos que não se destinarem à comercialização imediata deverão ser armazenados em locais próprios e em temperaturas adequadas para a melhor conservação e preservação de sua qualidade.

Art. 26. A embalagem dos produtos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à sua boa conservação e conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor,



especialmente a rotulagem, a indicação de que é produto artesanal e o número de registro na ADAPI.

Art. 27. Compete à ADAPI, diretamente ou por delegação, a prestação de orientação técnica aos produtores.

§1º A ADAPI poderá celebrar convênios/termo de cooperação com as prefeituras dos Municípios, entidades públicas ou privadas que disponham de estrutura técnica e laboratorial, visando à garantia dos aspectos higiênico/sanitários e do controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por este Decreto.

§2º Compete à ADAPI o acompanhamento e fiscalização das atividades dos convênios/termo de cooperação previstos neste artigo.

Art. 28. Os municípios que possuam estrutura técnica, bem como o Serviço de Inspeção Municipal instalado que preencha as condições adequadas à execução das tarefas para implementação e funcionamento da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por este regulamento, poderão assumir tal competência delegada pela ADAPI.

Parágrafo único. Os municípios a que se refere o *caput* ficarão submetidos a auditorias por parte da ADAPI.

Art. 29. O estabelecimento deverá manter um livro oficial de registro com termo inicial de abertura, lavrado pela ADAPI, na data do início do funcionamento, em local fácil, no qual serão assinalados especificamente:

- I - as visitas e recomendações de inspeção oficial;
- II - o resultado das análises do controle de qualidade; e
- III - outros dados e informações julgados necessários pela ADAPI.



Art. 30. O estabelecimento deverá manter controle de qualidade do produto a ser comercializado, mediante implantação e aplicação criteriosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF), sendo facultada à ADAPI a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório para as análises de rotina, seguindo normas operacionais definidas para tal fim.

CAPÍTULO VII

DAS OBRIGAÇÕES DAS UNIDADES DA AGROINDÚSTRIA ARTESANAL

Art. 31. O produtor ou estabelecimento processador artesanal têm as seguintes obrigações:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente regulamento;

II - possuir registro do estabelecimento na ADAPI;

III - apresentar relatório mensal à ADAPI, até o último dia útil do mês subsequente, contendo os dados estatísticos da produção, e comercialização dos produtos de origem vegetal;

IV - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas, produtos fabricados, especificando sua procedência, qualidade, saída e destino destes;

V - possuir livro para o registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para o controle higiênico/sanitário e tecnológico da produção, que deve ser rubrica do pelo Fiscal Estadual Agropecuário a ser mantido no estabelecimento produtor, à disposição da fiscalização;

VI - no caso de cancelamento do registro, encaminhar à ADAPI, a documentação arquivada, os rótulos e embalagens;

VII - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente regulamento.

Art. 32. A ADAPI poderá estabelecer, quando for o caso, as análises rotineiras necessárias para cada produto beneficiado.

Parágrafo único. As amostras para as análises especificadas no *caput* deste artigo deverão ser coletadas exclusivamente nas unidades artesanais.



Art. 33. Qualquer ampliação ou remodelação no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das alterações pela ADAPI.

CAPÍTULO VIII

DA OBTENÇÃO DO SELO ESTADUAL DE QUALIDADE

Art. 34. O Selo Estadual de Qualidade e Certificação representa a marca oficial e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento fiscalizado pela ADAPI e deverá estar contido no rótulo do produto.

Art. 35. O formato, dimensões e emprego do Selo Estadual de Qualidade serão fixados neste Decreto.

Parágrafo único. O Selo Estadual de Qualidade deve possuir a expressão "PRODUTO VEGETAL ARTESANAL", na parte central a palavra "CERTIFICADO", na parte inferior o símbolo da ADAPI e na borda inferior a expressão "INSPEÇÃO VEGETAL".

Art. 36. O Selo Estadual de Qualidade deve obedecer exatamente às descrições e modelos determinados neste regulamento, respeitando a dimensão, a forma, os dizeres, o idioma pátrio, o tipo e o corpo da letra, e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos dos produtos, numa cor única, de preferência verde, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagem pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o selo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 37. Quando constatada irregularidades nos selos, estes devem ser imediatamente inutilizados pela Coordenação de Produtos Artesanais de Origem Vegetal (CPAV) da ADAPI.



Art. 38. Os diferentes modelos de selo de qualidade e certificação para esses produtos artesanais a serem usados pelos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados deverão obedecer às seguintes especificações:

I - Modelo I (ilustrada no Anexo Único deste Decreto):

- a) Forma circular;
- b) 2cm (dois centímetros) de diâmetro nas embalagens de produtos com peso de até 1Kg (um quilo);
- c) Dizeres: na parte superior do aro externo do selo, a descrição “PRODUTO VEGETAL ARTESANAL” em caixa alta, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, tipo de fonte Calibri (Corpo);
- d) No centro do círculo, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, a descrição “CERTIFICADO”, em caixa alta, cor branca e na fonte Calibri (Corpo);
- e) Na parte inferior do círculo central, o logotipo da ADAPI; e
- f) Na parte inferior do aro externo do selo, a expressão “INSPEÇÃO VEGETAL”, em caixa alta, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, tipo de fonte Calibri (Corpo).

II - Modelo II (ilustrada no Anexo Único deste Decreto):

- a) Forma circular;
- b) 3cm (três centímetros) de diâmetro nas embalagens de produtos com peso superior a 1Kg (um quilo);
- c) Dizeres: na parte superior do aro externo, a descrição “PRODUTO VEGETAL ARTESANAL”, em caixa alta, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, tipo de fonte Calibri (Corpo);
- d) No centro do círculo, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, a descrição “CERTIFICADO”, em caixa alta, cor branca e na fonte Calibri (Corpo);
- e) Na parte inferior do círculo central, o logotipo da ADAPI; e
- f) Na parte inferior do aro externo, a expressão “INSPEÇÃO VEGETAL”, em caixa alta, na cor modelo RGB verde 153, vermelho e azul zero, tipo de fonte Calibri (Corpo).

Art. 39. Compete à ADAPI exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, licenciamento, inspeção sanitária e fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos artesanais e da agroindústria familiar e de pequeno porte por eles processados.



Art. 40. O registro do estabelecimento junto ao serviço de inspeção vegetal da ADAPI é condição obrigatória para a obtenção do selo estadual de qualidade.

§1º Para solicitar o registro do estabelecimento de que trata o *caput* deste artigo e consequente obtenção do selo estadual de qualidade, o estabelecimento deverá formalizar requerimento dirigido à Direção da ADAPI.

§2º O requerimento a que se refere o parágrafo anterior poderá ser obtido acessando o site da ADAPI no endereço www.adapi.pi.gov.br e encaminhado à ferramenta indicada.

§3º A validade do selo e registro do produto artesanal será de 1 (um) ano, quando do primeiro registro, ficando após esse prazo a obrigatoriedade da renovação a cada 2 (dois) anos.

§4º Não atendidos os requisitos legais e regulamentares, o pedido definitivo será indeferido.

CAPITULO IX

DAS PENALIDADES

Art. 41. Os infratores da legislação e das normas regulamentares pertinentes aos produtos artesanais e da agroindústria de pequeno porte estão sujeitos às penalidades impostas pela ADAPI, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sendo as seguintes:

I - advertência: nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela ADAPI;

II - apreensão e/ou inutilização de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados, quando as análises físico-químicas e microbiológicas forem adulterados ou fraudados;

III - suspensão das atividades do estabelecimento, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, ou ainda, de embaraço à ação fiscalizadora;



IV - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos artesanais ou se verificar a inexistência de condições higiênico sanitárias adequadas.

§1º Caso não sejam atendidas as exigências que motivaram a suspensão de que trata o inciso III deste artigo, em até 15 dias, a empresa é interditada.

§2º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV deste artigo pode ser revogada ou suspensa após o atendimento das exigências que motivaram a sanção. Caso não seja revogada ou suspensa, o registro é cancelado decorrido o prazo de seis meses.

Art. 42. As penalidades a que se refere o presente regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública e autoridades do Poder Público, incluindo no âmbito civil e penal.

CAPÍTULO X

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 43. Em caráter transitório, os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte cadastrados na ADAPI poderão comercializar seus produtos em todo território piauiense.

Art. 44. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte cadastrados na ADAPI serão registrados, relacionados ou certificados quando cumprirem, na totalidade, as obrigações assumidas no termo de compromisso.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 45. O estabelecimento responde administrativamente e, quando for o caso, civil e penalmente,



pelas consequências à saúde pública que comprovem omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos, físicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 46. Para a execução das atividades deste regulamento, o órgão de assistência técnica do Estado do Piauí deverá dar contínua assistência técnica aos envolvidos no processo de produção.

Art. 47. As autoridades policiais do Estado, no cumprimento deste regulamento, devem prestar completa cobertura e o devido apoio à inspeção e fiscalização.

Art. 48. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste regulamento serão resolvidos pela ADAPI.

Art. 49. Revoga-se a Portaria Nº 77, de 14 de julho de 2023, e publicada no D.O.E nº 137, de 18 de julho de 2023.

Art. 50. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DE KARNAK, em Teresina (PI), 22 de dezembro de 2023.

(assinado eletronicamente)

RAFAEL TAJRA FONTELES

Governador do Estado do Piauí

(assinado eletronicamente)

MARCELO NUNES NOLLETO



Secretário de Governo

(assinado eletronicamente)

FÁBIO ABREU COSTA

Secretário de Estado da Assistência Técnica e Defesa Agropecuária

ANEXO ÚNICO

Modelo I (selo para produtos com peso de até 1Kg):



Modelo II (selo para produtos com peso superior a 1Kg):



SEI nº 010549933

(Transcrição da nota DECRETOS de Nº 28938, datada de 28 de dezembro de 2023.)

