

Gerência do Serviço de Inspeção Estadual (GSIE)



Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará



MANUAL DE ORIENTAÇÃO PROCESSUAL



Nº CSembro/2021
CamScanner

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

Todos os Direitos Reservados.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

3^a edição. Ano 2021

Elaboração, distribuição e informações:

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

Diretor Geral

Diretoria de Defesa e Inspeção Animal

Gerência do Serviço de Inspeção Animal

Travessa Pedro Miranda, nº 1666b.

CEP: 66085-023, Belém – PA

Tel.: (91) 3210-1182

www.adepara.pa.gov.br

Pará. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

Manual de Orientação Processual do SIE / Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. – Belém: ADEPARA, 2021. 45 p.

Inspeção Animal. 2. Manual de Orientação Processual do SIE. I. Serviço de Inspeção Estadual. II. Diretoria de Defesa e Inspeção Animal.



CamScanner



APRESENTAÇÃO

No ano de 1950, o Brasil deu um passo importante na garantia da produção de alimentos inspecionados, seguros, com qualidade e inócuos à saúde do consumidor, visto que neste ano o Governo Federal, através do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, instituiu a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, com a publicação da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a competência e responsabilidade dos Estados e dos Municípios para sua execução, ambas regulamentadas pelo Decreto nº 9.013 de 29/03/2017, alterado pelo Decreto Federal nº 9.069 de 31/03/2017 e pelo Decreto Federal nº 10.468 de 18/08/2020, (RIISPOA), que é o Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Para acompanhar esse progresso, foi criada a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ neste Estado, por meio da Lei Estadual nº 6.842, de 17 de setembro de 2002, que é o órgão responsável pelo serviço de inspeção de produtos de origem animal da Lei Estadual nº 6.679, de 10 de agosto de 2004 (Serviço de Inspeção Estadual/SIE), regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.417 de 01 de outubro de 2015.

A Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, atribuiu aos estados e aos municípios a competência pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e de subprodutos de origem animal. A partir da edição desta Lei, os serviços de inspeção de produtos de origem animal, no Estado do Pará, foram organizados da seguinte forma:

- a) Ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) cabe a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos em outros Estados ou outros países;
- b) Ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE) cabe a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos no território do Estado do Pará; e
- c) Ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) cabe a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos apenas no território do próprio município em que estão sediados.

Dessa forma, criou-se neste Órgão o Serviço de Produtos de Origem Animal, que é um setor de vital importância ao agronegócio, por possuir um amplo leque de atuação na cadeia produtiva da pecuária paraense, visto que é responsável por garantir a inspeção e a fiscalização dos animais destinados ao abate, de carne, do pescado, de ovos, do leite, dos



produtos de abelhas, e de seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos de origem vegetal.

A Inspeção de Produtos de Origem Animal está orientada para a preservação da saúde pública, através da inocuidade alimentar, e para a defesa do consumidor, assegurando a integridade dos produtos. Para atingir estes objetivos, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE/ADEPARÁ) adota as seguintes estratégias:

- a) A integração com os órgãos afins de fiscalização federal, estadual, municipal e Ministério Público, que desenvolvem e apoiam as ações de fiscalização e repressão à clandestinidade dos produtos de origem animal;
- b) A verificação da aplicabilidade dos métodos de controle higiênico e sanitário tais como as Boas Práticas de Fabricação; o Procedimento Padrão de Higiene Operacional e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, que visam aprimorar o sistema atual com a consequente melhoria da qualidade e da inocuidade dos produtos;
- c) O monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos, através de análises laboratoriais;
- d) O registro de estabelecimentos industriais, produtos e respectivos rótulos; e
- e) A orientação dos responsáveis pelas indústrias para o cumprimento das legislações vigentes.

Logo, a Gerência do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da ADEPARÁ, objetivando cumprir o que preconiza as legislações, estaduais e federais, e garantir ao consumidor produtos de origem animal com qualidade higiênico-sanitária, elaborou este Manual de Orientação Processual do SIE que constituiu um instrumento básico de orientações técnicas primordiais para a aprovação de funcionamento e de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, subsidiando os profissionais da ADEPARÁ em suas atividades no Serviço de Inspeção Estadual, além de responsáveis técnicos, empresários e outros profissionais envolvidos na cadeia de produtos de origem animal no estado do Pará.

Como parte fundamental para a eficácia da inspeção de produtos de origem animal, temos o registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, em que se faz necessário cumprir normas para a aprovação desse processo, o qual consta de várias etapas, as quais estão descritas neste Manual de Orientação Processual do SIE.

Ressaltamos ainda que além do MAPA e da ADEPARÁ, as atividades de inspeção sanitária de produtos de origem animal também são reguladas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, pelos órgãos de meio ambiente, pelo Ministério da Justiça; assim como pelo Código Alimentarius.



Equipe:

Jamir Junior Paraguassu Macedo - Diretor Geral da ADEPARÁ
Jefferson Pinto de Oliveira - Diretor de Defesa e Inspeção Animal
Adrielle Carolina Franco Cardoso - Gerente do Serviço de Inspeção Estadual
Marcos Braga Alves - Gerente de Carne, Ovos e Derivados
Moacir Vasconcelos Barbosa Filho - Gerente de Leite e Derivados
Elton Bandeira Toda - Gerente de Pescado, Mel e Derivados
Sumaya Emilia Paulino - Gerente de Produtos Artesanais de Origem Animal
Flávia Bastos de Medeiros - Fiscal Estadual Agropecuário
Edith Baena Piqueira - Fiscal Estadual Agropecuário
Rita do Socorro Brito Corôa - Fiscal Estadual Agropecuário
Selma Damasceno da Cunha - Fiscal Estadual Agropecuário
Ana Cristina Mendes Veloso - Fiscal Estadual Agropecuário
Janete Milen Viégas - Fiscal Estadual Agropecuário
Liziane Pereira Basgal - Fiscal Estadual Agropecuário
Cristiane Barbas Reale Simões - Fiscal Estadual Agropecuário
Elisa Rocha Dantas Soares - Arquiteta
Elen C. Villas Norat – Assistente Administrativo
Ada Glória dos Santos Barbosa - Assistente Administrativo

Revisão e Edição:

Jefferson Pinto de Oliveira - Diretor de Defesa e Inspeção Animal
Adrielle Carolina Franco Cardoso - Gerente do Serviço de Inspeção Estadual
Flávia Bastos de Medeiros - Fiscal Estadual Agropecuário
Patrícia Reis Costa – Assistente Administrativo



Sumário

Orientações do Serviço de Inspeção Estadual/SIE	5
Procedimentos para aprovação do Projeto de Estabelecimentos para ingresso no SIE - 1º etapa.....	7
Procedimentos para aprovação do Registro de Produto (rotulagem) - 2º etapa	10
Procedimentos para instalação do Serviço de Inspeção Estadual - 3º etapa	11
Procedimentos para aprovação de Projetos de Ampliação e Reforma de Estabelecimentos Registrados no SIE	12
Procedimentos para oficialização da Alteração de Razão Social, de Arrendamento, de	
Procedimentos para Transferência de Registro	13
Procedimentos para Renovação de Registro (obrigatoriamente anual)	14
Procedimento para Cancelamento de Registro no SIE.....	16
Base Legal	17
Anexos	26
Anexo 1 – Modelo de Requerimento	27
Anexo 2 – Modelo de Memorial Descritivo da Construção.....	28
Anexo 3 – Modelo de Termo de Compromisso	29
Anexo 4 – Modelo de Memorial Econômico-Sanitário de estabelecimentos	31
Anexo 5 – Valores das taxas do SIE.....	37



1. ORIENTAÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE

Um estabelecimento para manipulação/industrialização de produtos de origem animal necessita de registro em um órgão oficial para seu funcionamento. Os estabelecimentos industriais para serem registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) devem estar classificados de acordo com a legislação vigente, regulamentada pela Portaria ADEPARÁ nº 4.516 de 11/11/2020:

"Art.1º Definir para fins de atualização e padronização a classificação geral dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/PA) e na Gerência Artesanal de Produtos de Origem Animal.

Art.2º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal, sob inspeção estadual, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;*
- II - de pescado e derivados;*
- III - de ovos e derivados;*
- IV - de leite e derivados;*
- V - de produtos de abelhas e derivados;*
- VI - de armazenagem; e*
- VII - de produtos não comestíveis.*

Art.3º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - Abatedouro frigorífico; e*
- II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.*

Art.5º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - Barco-fábrica;*
- II - Abatedouro frigorífico de pescado;*
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e*
- IV - Estação depuradora de moluscos bivalves.*

Art.6º Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Granja avícola; e*
- II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.*

Art.7º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - Granja leiteira;*
- II - Posto de refrigeração;*
- III - Unidade de beneficiamento de leite e derivados; e*
- IV - Queijaria.*

Art.8º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.*

Art.9º Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - Entreposto de produtos de origem animal; e*
- II - Casa atacadista."*

Observações:

1. Todos os estabelecimentos de abate das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres devem ser categorizados como Abatedouro Frigorífico,



sendo a espécie abatida definida pela classe (bovídeos, suídeos, equídeos, aves, ovinos, caprinos, coelhos, animais silvestres e ratitas).

2. É relevante registrarmos que o SIE registra estabelecimentos industriais. Os estabelecimentos varejistas e atacadistas devem ser registrados na Vigilância Sanitária (Lei Federal nº 1.283, de 18/12/1950 e Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989).



2. PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DO PROJETO DE ESTABELECIMENTOS PARA INGRESSO NO SIE (1ª ETAPA)

I - A solicitação deve ser encaminhada a GSIE em formato PDF no e-mail gsie@adepara.pa.gov.br utilizando-se **Requerimento (modelo anexo 1)** devidamente preenchido pelo responsável legal, além disso, deverão acompanhar o requerimento os documentos relacionados a seguir:

- a) Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará);
- b) Contrato Social da empresa devidamente registrado na Junta Comercial do Estado do Pará, ou documento equivalente;
- c) Inscrição Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ; ou Inscrição de Pessoa Física – CPF (excepcionalmente para alguns casos)
- d) Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural;
- e) Comprovante de endereço da empresa e do requerente;
- f) Documentação de identificação do requerente;
- g) Comprovante de pagamento da taxa de serviço para análise e para aprovação do projeto, conforme a Lei nº 6.679/2004 e o Decreto Estadual nº 1.417/2015. O valor consta no (ANEXO 5), e deverá ser realizado por pagamento de DAE, através do Portal de Serviços do SIAPEC 3.
- h) Memorial Descritivo da Construção: assinado pelo autor do projeto, vinculado ao Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA. Neste documento, deverão constar informações objetivas e detalhadas sobre a obra, em especial com referência ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento, e distribuição da água), rede de esgoto, pé direito das dependências, das portas, das câmaras frias e etc, de acordo com o modelo (ANEXO 2);
- i) Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 4): devidamente preenchido com todas as informações requeridas (ANEXO 4) com informações aplicáveis a cada área de atividade, ou seja, a listagem de instalações e equipamentos presente no Memorial Econômico Sanitário deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas e a relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada na legislação vigente. Este deve estar assinado pelo Representante Legal e pelo Responsável Técnico;
- j) Projeto Arquitetônico Básico: devidamente datado e assinado por profissional habilitado e pelo proprietário em duas cópias autenticadas pelo CAU ou CREA. Planta baixa de



cada pavimento; Planta de situação, de localização e de orientação; Detalhamento sobre rede de esgoto e de abastecimento de água; Fachadas; Cortes longitudinal e transversal de todas as dependências; *Lay-out* das instalações e dos equipamentos; Projeto Hidro Sanitário. Na planta de situação deverão constar as vias públicas de acesso ao terreno e os prédios vizinhos limítrofes ao terreno. Devem ser utilizadas as seguintes **escalas** para as plantas: de situação 1:500, baixa 1:100, fachada 1:50, detalhes de equipamento 1:10 ou 1:100, hidro sanitária 1:100 ou 1:500 (ESTABELECIMENTOS NOVOS COR PRETA).

- k) Planta arquitetônica com setas indicativas do fluxo de produção, embalagens e de movimentação de colaboradores;
- l) Cronograma de execução da obra;
- m) Anotação de Responsabilidade Técnica no CAU ou CREA;
- n) Termo de Compromisso devidamente preenchido e assinado pelo proprietário ou Responsável Legal (ANEXO 3);
- o) Documentos de liberação das Obras pelas Autoridades Municipais e/ou Estaduais;
- p) Documentos referentes ao Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia e/ou Licença de Instalação e/ou Licença de Operação ou Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- q) Análises Microbiológicas e Físico-Químicas da água de abastecimento comprovando a potabilidade da água de acordo com legislação vigente, emitido há no máximo 60 dias.
- r) Anotação de Responsabilidade Técnica no Conselho Regional de Classe;
- s) Certificado de Regularidade de Registro de Pessoa Jurídica no Conselho Regional de classe (conforme área de atuação);
- t) A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE poderá exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários, informações ou documentações adicionais, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

Observações:

- 1 Durante o andamento das obras, servidores do Serviço de Inspeção Estadual farão inspeções periódicas conforme projeto aprovado previamente.
- 2 Após o término das obras, deve ser solicitada ao SIE uma vistoria, para então ser elaborado o Laudo de Inspeção Sanitária do estabelecimento.
- 3 O Laudo de Inspeção Sanitária será emitido pelo fiscal da ADEPARÁ após análise e vistoria final.



- 4 Nenhuma alteração poderá ser realizada no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta e aprovação do SIE.
- 5 As plantas apresentadas devem conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas e representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento. Quando necessário utilizar legenda colorida.
- 6 As Plantas devem ter: orientação; posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos; localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos – perfil longitudinal e transversal do terreno em posição média.
- 7 Instalações e Equipamentos - O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.
- 8 A listagem de instalações e equipamentos presente no Memorial Econômico Sanitário, deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.
- 9 A aprovação do projeto terá validade de 180 dias, considerado o prazo máximo para dar início à construção do estabelecimento. Caso esse prazo não seja cumprido, será necessário o protocolo de um novo requerimento solicitando novo prazo.

ESTABELECIMENTOS A RECONSTRUIR, REFORMAR OU AMPLIAR

De acordo com a convenção de cores para a representação gráfica do projeto arquitetônico:

COR PRETA para as partes a serem conservadas

COR VERMELHA para partes a serem construídas

COR AMARELA para partes a serem demolidas



3. PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DO REGISTRO DE PRODUTO (ROTULAGEM) 2º ETAPA

- I. Após a aprovação de projeto do estabelecimento, constatada em Laudo Sanitário do estabelecimento, a indústria deverá solicitar registro para os produtos que pretende fabricar através do Sistema de Informações Gerenciais do SIE - SIGSIE.
- II. A solicitação para cadastro da empresa no SIGSIE é feita mediante **Requerimento** (ANEXO 1), devendo ser encaminhado a GSIE, em formato PDF, pelo e-mail gsie@adepara.pa.gov.br.

Observações:

1. Caberá a empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade do Fiscal Estadual Agropecuário e autoridades sanitárias competentes, a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas;
2. Não serão aprovados os rótulos que necessitem de alterações ou de correções definidas pelo SIE/PA;
3. Acesso ao SIGSIE (através do endereço <https://www.siviagro.com.br/> ou através do site institucional da agência <http://www.adepara.pa.gov.br> (Áreas → Sistemas → SIVIAGRO → Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal)).
4. Preenchimento da *petição* para análise;
5. Pagamento da taxa de análise de rotulagem. O valor consta no ANEXO 5, e deverá ser realizado por pagamento de DAE, através do SIAPEC.



4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – 3º ETAPA

I - Depois de concluídas as obras e as instalações, o interessado deverá fazer uma solicitação, mediante **Requerimento** (ANEXO 1- item outros), devendo ser encaminhado a GSIE, em formato PDF, pelo e-mail gsie@adepara.pa.gov.br, solicitando vistoria do estabelecimento para fins de obtenção de registro no SIE/PA. Além disso, o estabelecimento deverá cumprir e apresentar os seguintes pontos:

- a) A sede da Inspeção Estadual deverá estar instalada e equipada com material de escritório, expediente administrativo e operacional, que ficará à disposição do responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
- b) A água de abastecimento deverá atender aos padrões regulamentares tanto físicos-químicos como microbiológicos (anexar os certificados de análise laboratorial – originais com laudo de 30 dias no máximo);
- c) Todos os produtos e subprodutos deverão estar registrados/aprovados;
- d) Programas de Autocontrole estabelecidos na Portaria ADEPARÁ n°4811 de 18/11/2020;
- e) Declaração emitida pelo representante legal do estabelecimento atestando que as documentações referente a condição de saúde dos colaboradores (ativos) estão atualizadas e disponíveis à consulta do SIE;
- f) Contrato vigente ou documentação comprobatória válida de vínculo com Laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL (exclusivo para laticínios);



5. PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETOS DE AMPLIAÇÃO E REFORMA DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIE

I - A solicitação é feita mediante **Requerimento** (ANEXO 1) devendo ser encaminhado a GSIE, em formato PDF, pelo e-mail gsie@adepara.pa.gov.br, para aprovação prévia do projeto de reconstrução, de ampliação, de reforma ou de remodelação do estabelecimento, e deverá conter como informação obrigatória o nome do estabelecimento e o número de registro do SIE/PA, assim como o objetivo da reforma (que produtos pretende processar) e demais informações complementares. Igualmente, é obrigatório o envio dos documentos relacionados abaixo, anexados ao requerimento:

- a) Memorial descritivo das obras a realizar (de reconstrução, ampliação ou remodelação), material a empregar e equipamentos a instalar;
- b) Anotação de Responsabilidade Técnica no CAU ou CREA;
- c) Cronograma de execução da obra;
- d) Projeto arquitetônico (por e-mail PDF, devidamente datadas e assinadas pelo autor do projeto e proprietário); Devem ser utilizadas as seguintes **escalas** para as plantas: de situação 1:500, baixa 1:100, fachada 1:50, detalhes de equipamento 1:10 ou 1:100, hidro sanitária 1:100 ou 1:500 (ESTABELECIMENTOS NOVOS COR PRETA);
- e) Planta arquitetônica com setas indicativas do fluxo de produção, embalagens e de movimentação de colaboradores;
- f) Memorial Econômico Sanitário contendo as reformas de interesse econômico-sanitário devidamente atualizado, e assinado pelo Responsável Técnico;
- g) Licença ambiental expedida pelo órgão competente.
- h) Alvará de licença de obra do órgão competente;
- i) Comprovante do pagamento de taxa de serviço para Ampliação, Remodelação e Reconstrução do Estabelecimento. O valor consta no ANEXO 5, e deverá ser realizado por pagamento de DAE, através do SIAPEC;

ESTABELECIMENTOS A RECONSTRUIR, REFORMAR OU AMPLIAR

De acordo com a convenção de cores para a representação gráfica do projeto arquitetônico:

COR PRETA para as partes a serem conservadas

COR VERMELHA para partes a serem construídas

COR AMARELA para partes a serem demolidas

Obs.: Demais informações complementares estão contidas no tópico referente a projeto de estabelecimentos novos.



6. PROCEDIMENTOS PARA OFICIALIZAÇÃO DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, DE ARRENDAMENTO E DE TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento pela empresa registrada no Serviço de Inspeção Estadual - SIE. Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

A empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as obrigações e deveres assumidos pelo responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela ADEPARÁ. A aquisição de estabelecimento não afeta a validade do Título de Registro emitido e transfere ao adquirente a obrigação de promover as diligências necessárias a sua renovação ou regularização, se for o caso.

I - A solicitação é feita mediante **Requerimento** (ANEXO 1 - item outros), devendo ser encaminhado a GSIE, em formato PDF, pelo e-mail gsie@adepara.pa.gov.br, e deverá conter o número de registro no SIE-PA e a finalidade do empreendimento. Deverão constar em anexo, os documentos abaixo relacionados:

- a) Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- b) Contrato Social da empresa devidamente registrado na Junta Comercial do Estado do Pará, ou documento equivalente;
- c) Inscrição Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- d) Inscrição Estadual;
- e) Anexação do Título de Registro da firma antecessora;
- f) Contrato ou Certidão de Locação, arrendando ou de compra e venda, registrado em Cartório;
- g) No caso de transferência de registro por alteração contratual ou da razão social, está dispensado o documento da alínea anterior;
- h) Paralelamente, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora;
- i) Laudo de Inspeção Sanitária com parecer atualizado do Fiscal Estadual Agropecuário;
- j) A empresa antecessora deve estar em dia com seu registro e documentação exigida pelo SIE;



- k) Comprovante do pagamento da taxa de serviço para Alteração de Razão Social. O valor consta no (ANEXO 5), e deverá ser realizado por pagamento de DAE, através do portal de serviços do SIAPEC 3.



7. PROCEDIMENTOS PARA RENOVAÇÃO DE REGISTRO (OBRIGATORIAMENTE ANUAL)

A solicitação deve ser encaminhada a GSIE em formato PDF no e-mail gsie@adepara.pa.gov.br utilizando-se **Requerimento (modelo anexo 1)** devidamente preenchido pelo responsável legal, além disso, deverão acompanhar o requerimento os documentos relacionados a seguir:

- a) Declaração emitida pelo representante legal do estabelecimento atestando que as documentações referente a condição de saúde dos colaboradores (ativos) estão atualizadas e disponíveis à consulta do SIE;
- b) Análises microbiológica e físico-química, emitidas há no máximo 60 dias:
 - Água de abastecimento;
 - Produtos;
 - Gelo (quando couber).
- c) Documento descrevendo: número de empregados diretos e indiretos classificados por turno e função;
- d) Comprovante de pagamento da taxa de serviço para Renovação de Registro, conforme Lei Estadual nº 6.679/2004 e o Decreto Estadual nº 1.417/2015. O valor consta no (ANEXO 5), e deverá ser realizado por pagamento de DAE, através do SIAPEC;
- e) Alvará de funcionamento válido emitido pela Prefeitura Municipal;
- f) Licença Ambiental válida expedida pelo órgão competente;
- g) Anotação de Responsabilidade técnica válida do Conselho Regional de Classe (conforme a área de atuação);
- h) Certificado de Regularidade de Registro de Pessoa Jurídica válida no Conselho Regional de Medicina Veterinária;
- i) Contrato vigente ou documentação comprobatória válida de vínculo com Laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite- RBQL (exclusivo para laticínios);
- j) Outros documentos ou análises laboratoriais que a inspeção considerar pertinente exigir.

Observações:

1. O Título de Registro de estabelecimento tem validade de 1 (um) ano, a contar da data de emissão do registro inicial;



2. O Funcionamento de estabelecimento sem a existência de um Título de Registro válido, sujeita o infrator à aplicação das sanções previstas no art. 12 da Lei Estadual nº 6.679, de 2004 e demais combinações previstas em Lei Estadual;
3. O não envio das documentações exigidas para a renovação de registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual anualmente, corresponderá à suspensão automática do registro do estabelecimento, além da aplicação de outras sanções administrativas legais cabíveis, sendo que a suspensão deverá ser formalizada por meio da aplicação do Termo de Suspensão de Atividades, previstas na legislação vigente.
4. A renovação de registro está vinculada a atualização dos relatórios mensais do SIGSIE;



8. PROCEDIMENTOS PARA CANCELAMENTO DE REGISTRO NO SIE.

I - A solicitação é feita mediante **Requerimento** (ANEXO 1), devendo ser encaminhado a GSIE, em formato PDF, pelo e-mail gsie@adepara.pa.gov.br, e deverá conter o número de registro no SIE-PA e a motivação do fato.

A efetivação do cancelamento ocorrerá com a entrega do Termo de Cancelamento de Registro no SIE emitido pela Gerência do Serviço de Inspeção - GSIE.

Observações:

1. No caso de cancelamento de registro, a empresa deverá obrigatoriamente inutilizar o carimbo oficial do rótulo, matriz e rotulagens existentes em estoque, sob supervisão de um Servidor da ADEPARÁ.

2. O cancelamento do registro pode ocorrer das seguintes formas:

- a) Cassação por penalidade decorrente de irregularidades graves;
- b) Interrupção de funcionamento superior a 12 meses;
- c) A pedido do interessado



9. BASE LEGAL:

9.1- LEGISLAÇÕES ESTADUAIS:

- **Lei Estadual nº 6.842, de 17/09/2002** - Dispõe sobre a criação da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ;
- **Lei Estadual nº 6.679, de 10/08/2004** - Dispõe sobre a prévia inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Pará, nos estabelecimentos que façam comércio intermunicipal, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.417 de 01/10/2015;
- **Lei Estadual nº 6.712, de 14/01/2005** (Defesa Sanitária do Estado), regulamentada pelo Decreto Estadual nº 2.118 de 27/03/2006;
- **Portaria nº 3.339, de 17/08/2017 – ADEPARÁ** - Normatiza a classificação de estabelecimentos que fracionam derivados de produtos de origem animal;
- **Portaria nº 001, de 04/01/ 2018 – ADEPARÁ** - Dispõe sobre os procedimentos para o transporte e comercialização de pescado fresco em todo o território Paraense;
- **Portaria nº 4964, de 25/11/2013 – ADEPARÁ** - Dispõe sobre a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para bovinos e bubalinos;
- **Portaria Nº 418 de 04/03/2013 – ADEPARÁ** - Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó;
- **Portaria Nº 2275 DE 14/06/2013 – ADEPARÁ** - Estabelece o Regulamento Técnico de Produção do Camarão Pré-cozido e Salgado e da outras providências;
- **Portaria nº 159 DE 31/01/2014 – ADEPARÁ** - Dispõe sobre o Regulamento de Identidade Técnica e Qualidade Higiênico-Sanitária de Carne de Caranguejo Congelada e Patas de Caranguejo Congeladas;
- **Portaria nº 1.655, de 16/04/2014 – ADEPARÁ** - Institui a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento das cortes secundários do traseiro e do dianteiro nos matadouros frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Estadual do Pará (SIE/PA), da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, que fornecem seus produtos diretamente aos estabelecimentos varejistas, com finalidade de venda direta ao consumidor;
- **Portaria Nº 3671, de 30/09/2014 – ADEPARÁ** - Aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo Regional de Paragominas e dá outras providências;
- **Portaria nº 3036, DE 01/08/2017 – ADEPARÁ** - Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Higiênico e Sanitária da Produção da Carne de Moluscos Bivalves e Ostras Vivas e dá outras providências;



- **Portaria nº 3250, de 01/09/2018 – ADEPARÁ** - Estabelece o Regulamento Técnico de Produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí e dá outras providências.
- **Portaria nº 4516, de 11/11/2020 – ADEPARÁ** – Define a padronização quanto à classificação geral dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/PA) e na Gerência Artesanal de Produtos de Origem Animal.

9.2 - LEGISLAÇÕES FEDERAIS - MAPA:

9.2.1 - LEGISLAÇÕES (BÁSICAS E GERAIS):

- **Lei Federal nº 1.283, de 18/09/1950** – Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
- **Decreto nº 9.013 de 29/03/2017**, alterado pelos **Decretos nº 9.069 de 31/05/2017 e nº 10.468 de 18/08/2020**, (RIISPOA);
- **Lei Federal nº 7.889, de 23/11/1989** - Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal;
- **Lei Federal nº 8.171, de 17/01/1991** - Fixa os Fundamentos, Define os Objetivos e as Competências Institucionais, prevê os Recursos e Estabelece as Ações e Instrumentos da Política Agrícola – SUASA;
- **Portaria nº 368, de 04/09/1997 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos;
- **Lei Federal nº 9.712, de 20/11/1998** - Altera a Lei N° 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Acrescentando-lhe Dispositivos Referentes à Defesa Agropecuária;
- **Portaria nº 46, de 10/02/1998 - MAPA** - Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
- **Instrução Normativa nº 42, de 20/12/1999 - MAPA** - Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e os Programas de Controle de Resíduos em Carne, Mel, Leite e Pescado;
- **Ofício Circular nº 176, de 16/05/2005 - MAPA** - Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO;
- **Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006** - Regulamenta os Artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei N° 8.171, de 17 de janeiro de 1991;
- **Instrução Normativa nº 19, de 24/07/2006 - MAPA** - Dispõe sobre os requisitos para Adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por Meio de Consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro



de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas e Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários;

- **NORMA INTERNA nº 01, de 08/03/2017 – DIPOA/DAS** - Aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrado (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.
- **InSTRUÇÃO Normativa nº 17, de 06/03/2020 – MAPA** - Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão Ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).
- **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2020** - Estabelece os requisitos para o livre comércio de produtos de origem animal, inspecionados por consórcio público de Municípios pelo prazo de três anos até a Adesão ao SISBI-POA.

9.2.2 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA CARNES E DERIVADOS:

- **Inspeção de Carnes Bovina, 2007 – MAPA** – Dispõe sobre a Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos de Bovinos;
- **Portaria nº 05, de 08/11/1988 – MAPA** - Dispõe sobre a Padronização dos Cortes de Carne Bovina;
- **Portaria nº 612, de 05/10/1989 – MAPA** - Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas;
- **Portaria nº 711, de 01/11/1995 – MAPA** - Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos;
- **Portaria nº 304, de 22/04/1996 – MAPA** - Distribuição e Comercialização de Carne Bovina, Suína e Bubalina;
- **Portaria nº 145, 01/09/1998 – MAPA** - Incrementa o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas, instituindo a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro, destinados a estabelecimentos de distribuição e varejo;
- **Portaria nº 210, de 10/11/1998 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves;



- **Instrução Normativa nº 20, de 21/10/2016 – MAPA** - Estabelece o controle e o monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), com objetivo de reduzir a prevalência desse agente e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos I a IV.
- **Instrução Normativa nº 03, de 17/01/2000 – MAPA** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue;
- **Instrução Normativa nº 51, de 29/12/2006 – MAPA** - Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos: Carne e Produtos Cárneos;
- **Instrução Normativa nº 34, de 28/05/2008 – MAPA** - Regulamento Técnico da Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica do Processamento de Resíduos de Animais e o Modelo de Documento de Transporte de Resíduos Animais;
- **Instrução Normativa nº 56, de 06/11/2008 – MAPA** - Estabelecer os Procedimentos Gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico - REBEM, abrangendo os Sistemas de Produção e o Transporte;
- **Instrução Normativa nº 09, de 08/03/2010 – MAPA** - Regulamenta o Registro de Estabelecimento Produtor de Farinhas e Produtos Gordurosos Destinados à Alimentação Animal e o Registro e o Comércio de Farinhas e Produtos Gordurosos Destinados à Alimentação Animal Obtidos de Estabelecimentos que Processam Resíduos não Comestíveis de Animais;
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos.**

9.2.3 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA LEITE E DERIVADOS:

- **Portaria nº 04, de 03/01/1978 – MAPA** – Trata das Normas de Higiene Sanitária e Tecnológica para Leite e produtos Lácteos;
- **Portaria Nº 146, de 07/03/1996 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos;
- **Instrução Normativa nº 53, de 16/08/2002 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico para Fabricação, Funcionamento e Ensaios de Eficiência de Tanques Refrigeradores de Leite a Granel;
- **Instrução Normativa nº 75, de 28/09/2003 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico para Seleção, Projeto, Fabricação e Manutenção de Tanques Isotérmicos Destinados à Coleta e ao Transporte de Leite e Derivados Fluidos;



- **Instrução Normativa nº 76, de 26/11/2018 – MAPA** – Aprovam os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A, na forma desta Instrução Normativa e do Anexo Único;
- **Instrução Normativa nº 77, de 26/11/2018 – MAPA** – Estabelecem os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo;
- **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 55, DE 30/09/2020** – Altera e revoga dispositivos da IN nº 76 de 26/11/2018, que aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A.
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos.**

9.2.4 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA MEL E CERA DE ABELHAS:

- **Portaria nº 6, de 25/07/1985 – MAPA** - Trata das Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivado;
- **Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel;
- **Instrução Normativa nº 03, de 19/01/2001 – MAPA** – Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geleia Real, Geleia Real Liofilizada, Pólen Apícola, Própolis e Extrato de Própolis.
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Abelhas e Derivados.**

9.2.5 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA PESCADOS E DERIVADOS:

- **Codex Alimentarius.** Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Cangrejos. CAC/RCP 28, Volume 9, 1983;
- **Portaria nº 185, de 13/05/1997 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico de Peixe Fresco/Inteiro e Eviscerado;
- **Instrução Normativa nº 45, de 13.12.2011 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conservas de Peixes;
- **Instrução Normativa nº 21, de 31.05.2017 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Congelado;



- **Instrução Normativa nº 23, de 20.08.2019 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido;
- **Instrução Normativa nº 24, de 20.08.2019 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de lagosta fresca e lagosta congelada;
- **Instrução Normativa nº 22, de 11.07.2011 – MAPA** - Aprova o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que deve apresentar o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização;
- **Portaria nº 1072, de 12 de maio de 2020 – ADEPARÁ** – Estabelece, para as principais espécies de peixes de interesse comercial, a correlação entre os seus nomes comuns e respectivos nomes científicos a ser adotada em produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Estadual da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará.
- **Manual de Procedimentos, de 2007 – MAPA** - Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado: Produtos frescos e Congelados;
- **Nota Técnica nº 19/2009 – MAPA** - Comercialização de Pescado Congelado.
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Pescados e Derivados.**

9.2.6 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA OVOS E DERIVADOS:

- **Decreto Federal Nº 56.585, de 20/06/1965** - Novas especificações para a classificação e fiscalização do ovo);
- **Portaria nº 01, de 21/02/1990 – MAPA** - Normas de Inspeção de Ovos e Derivado.
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Ovos e Derivados.**

9.2.7 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS:

- **Ofício Circular SIPA nº 85, de 25/10/1985 – MAPA** - Distinção entre Produtos Resfriados e Congelados;
- **Resolução nº 1, de 09/01/2003 – MAPA** - Nomenclatura de Cortes;
- **Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA** – Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado;
- **Ofício Circular nº 003, de 29/10/2009 – MAPA** - Revisão de Rotulagem Aprovada – Produtos Congelados;



- **Ofício Circular nº 08/2010 – MAPA** - Aves Temperadas – Destinadas ao Consumidor Após Tratamento Térmico;
- **Instrução Normativa nº 10, de 26/07/2010 – MAPA** - Trata do Teor de Água em Corte de Peito de Frango;
- **Portaria nº 2810, DE 07/08/2014 – ADEPARÁ** - Dispõe sobre a aprovação do registro de rótulo e dos modelos de carimbo a serem utilizados pelo Serviço de Inspeção Estadual do Pará.
- **Instrução Normativa nº 67, de 14/12/2020** – Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA;
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal.**

9.3 - LEGISLAÇÕES DA ANVISA (ÁGUA E ROTULAGEM):

- **Portaria de Consolidação nº 5, de 28/09/2017 – ANVISA** - Define os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- **PORTRARIA GM/MS Nº 888**, de 4 de maio de 2021 - Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade
- **Decreto nº 9917/2019** – Revogação de Decretos (listagem)
- **Portaria nº 540, DE 27/10/1997** – Aprova o Regulamento Técnico de Aditivos alimentares – Definições, Classificação e Emprego;
- **Portaria nº 29, de 13/01/1998** – Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais;
- **Portaria nº 1.003, de 11/12/1998** - Lista as Categorias de Alimentos para Efeito de Avaliação de Emprego de Aditivos;
- **Resolução nº 372, de 26/04/1999** - Extensão de Uso dos Aditivos INS 401, 402, 407, 410, 412, 413, 414, 415, 440, 460i, 466;
- **Resolução nº 104, de 14/05/1999** – Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes/ Aromas;
- **Resolução - RDC nº 12, de 02/01/2001** - Padrões Microbiológicos;
- **Resolução - RDC nº 13, de 2/01/2001** – Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados;



- **Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003** - Obrigatoriedade da Informação de Glúten para Prevenir e Controlar a Doença Celíaca;
- **Resolução RDC nº 276, de 22/09/2005** - Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos;
- **Resolução – RDC nº 2, de 15/01/2007** - Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes;
- **Informe Técnico nº 26, de 14/06/2007**- Indicação do Uso de Aroma na Rotulagem de Alimentos;
- **Atualização da 33ª Reunião da Comissão do Codex Alimentares – 2010** - Aromatizante de Bebidas Lácteas;
- **Compêndio do Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares.**
- **RDC nº 54, de 12/11/2012** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar;
- **Lei Federal nº 13.305 de 04/07/2016** - Acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969, que "institui normas básicas sobre alimentos", para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose;
- **Resolução ANVISA/DC nº 26 DE 02/07/2015** - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares;
- **RDC nº 136, de 08/02/2017** - Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos;
- **RDC nº 272, de 14/03/2019** - Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos;
- **RESOLUÇÃO RDC nº. 359, de 23/12/2003** - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;
- RDC nº 360, de 23/12/2003 – Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;
- **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 54, DE 12/11/2012** - Aprova o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar;
- **RDC Nº 429, de 08/10/2020** - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- **Instrução Normativa nº 75, de 08/10/2020 -ANVISA** - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- **RDC Nº 40, 08/02/2002 – ANVISA** – Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que contenham GLÚTEN;



- **Resolução/ANVISA Nº 26, 02/07/2015** – Estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares;
- **E demais legislações vigentes para Produtos de Origem Animal.**

9.4 - LEGISLAÇÕES DO MINISTÉRIO DA JUSTIÇA:

- **Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990** - Código de Proteção e Defesa do Consumidor;
- **Decreto Federal nº 2.181, de 20/03/1997** - Sistema Nacional de Defesa do Consumidor;
- **Portaria nº 81, de 23/01/2002** - Modificação de Peso do Produto;

9.5 - LEGISLAÇÕES DO INMETRO:

- **Portaria INMETRO nº 019, de 07/03/1997** - Peso da Embalagem;
- **Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/2002** - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico Estabelecendo a Forma de Expressar o Conteúdo Líquido a ser utilizado nos Produtos Pré-medidos;
- **Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008** - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume;
- **Portaria INMETRO nº 38, de 11/02/2010** - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que Define a Metodologia a ser Utilizado na Determinação do Peso Líquido de Pescado, Molusco e Crustáceos Glaciados;
- **Portaria nº 284, de 10/06/2019** - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo nominal para os pescados congelados pré-medidos ou pré-embalados com conteúdo nominal desigual;
- **Portaria INMETRO Nº 25, de 02/02/1986** - "Deve ser pesado em presença do consumidor" (somente para determinados queijos e requeijões)
- **E demais legislações vigentes para Produtos de Origem Animal.**



ANEXOS



ANEXO 1 – MODELO DE REQUERIMENTO

1. SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> APROVAÇÃO DE PROJETO	<input type="checkbox"/> CANCELAMENTO	<input type="checkbox"/> CADASTRO NO SIGSIE
<input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO ANUAL	<input type="checkbox"/> AMPLIAÇÃO E REFORMA	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____

O proprietário abaixo identificado vem requerer ao Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARA o registro para produção de produtos de origem animal, conforme Decreto Nº 1417 de 01/10/2015 – Aprova o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Estado do Pará.

O proprietário abaixo identificado vem requerer ao Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARA o registro para produção de produtos de origem animal, conforme Decreto Nº 1417 de 01/10/2015 – Aprova o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, do Estado do Pará.	<input type="checkbox"/> CADASTRO JUNTO A GSIE
	<input type="checkbox"/> GCAR <input type="checkbox"/> GEPES <input type="checkbox"/> GELEI

2. DADOS DO PROPRIETÁRIO

NOME COMPLETO:

ENDEREÇO:

BAIRRO:	MUNICÍPIO:	UF:	CEP:
---------	------------	-----	------

RG:	CPF:
-----	------

TELEFONE CELULAR:	E-MAIL:
-------------------	---------

TELEFONE FIXO:	
----------------	--

3. DADOS DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

NÚMERO DE REGISTRO NO SIE:

CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	OUTROS:
-------	---------------------	---------

ENDEREÇO:

BAIRRO:	MUNICÍPIO:	UF:	CEP
---------	------------	-----	-----

TELEFONE CELULAR:	GEOREFERENCIAMENTO:
-------------------	---------------------

TELEFONE FIXO:	E-MAIL:
----------------	---------

4. DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME COMPLETO:

FORMAÇÃO PROFISSIONAL:

NÚMERO DO REGISTRO DE CLASSE:

ENDEREÇO:

BAIRRO:	MUNICÍPIO:	UF:	CEP
---------	------------	-----	-----

TELEFONE CELULAR:	
-------------------	--

TELEFONE FIXO:	E-MAIL:
----------------	---------

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:

, de _____ de _____
DATA

ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO



ANEXO 2 – MODELO MEMORIAL DESCRIPTIVO DA CONSTRUÇÃO

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

01- RAZÃO SOCIAL

02- NOME DE FANTASIA

03- CNPJ OU CPF

04- PROPRIEDADE
() PRÓPRIA
() ARRENDADA
() OUTROS

05- RESPONSÁVEL PELO PROJETO

2 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

06- ENDEREÇO

07- Nº

08- BAIRRO

09- CEP

10- MUNICÍPIO

11- UF

12- TELEFONE

13- E-MAIL

14- GEORREFERENCIAMENTO

3 – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

15 – DENOMINAÇÃO

4 – DETALHES DO TERRENO

16- ÁREA TOTAL DO TERRENO (m²)

17- ÁREA CONSTRUÍDA (m²)

18- ÁREA ÚTIL (m²)

19- RECUO DO ALINHAMENTO DA RUA (m)

5 – EXECUÇÃO DA OBRA

20- DURAÇÃO PROVÁVEL DA OBRA OU INFORMAR SE A OBRA JÁ ESTÁ EXECUTADA

6 – DETALHES DO PROJETO

21- ARGAMASSA

22- FUNDAÇÃO

23- PÉ DIREITO

24- MADEIRAMENTO E COBERTURA



25- FORROS
26- PORTAS E ESQUADRIAS (DIMENSÕES E MATERIAIS – ESPECIALMENTE DAS CÂMARAS FRIAS);
27- REVESTIMENTO GERAL
28- PAVIMENTAÇÃO
30- IMPERMEABILIZAÇÃO (DISCRIMINAR O MATERIAL A SER UTILIZADO NO PISO E NAS PAREDES DAS DIFERENTES DEPENDÊNCIAS);
31- INSTALAÇÕES DE ÁGUA
32- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
33- SISTEMA DE ESGOTO (DETALHES SOBRE O MODO E PROCESSO DE DEPURAÇÃO ANTES DE SER LANÇADO NA CORRENTE D'ÁGUA);
34- INSTALAÇÕES ELÉTRICAS
35- VENTILAÇÃO;
36- PINTURA GERAL

Local e Data _____, ____/____/_____	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico
--	---

Obs. Este documento deverá conter no mínimo as informações relacionadas acima, desenvolvidas de maneira suficiente para a compreensão de execução a realizar, materiais a empregar e equipamentos a instalar.



ANEXO 3 – MODELO TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, responsável legal pela empresa _____ com sede em _____, município de _____, estado do Pará, juntamente com o Responsável Técnico (RT) _____, CRMV-PA _____, firmamos compromisso com o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), em acatar as exigências contidas na Lei Estadual N.º 6.679 de 10 de agosto de 2004, regulamentada pelo Decreto Estadual N.º 1.417 de 01/10/2015 e no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal “RIISPOA”, de acordo com Decreto Federal N.º 9.013 de 29/03/2017, alterado pelo Decreto Federal N.º 9.069 de 31/05/2017, alterado pelo Decreto Federal N.º 10.468 de 18/08/2020, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados e demais legislações vigentes.

Ficando ainda ciente que:

1. Quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pela Diretoria de Defesa e Inspeção Animal;
2. Na saída do RT, o documento de Baixa de Responsabilidade Técnica deve ser protocolado no SIE imediatamente;
3. Um novo RT deve ser contratado e o documento atual deve ser protocolado no SIE-PA.

Assinatura e carimbo do Responsável Legal pela Empresa

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico

Local e data



ANEXO 4 – MODELO MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

01 – RAZÃO SOCIAL	02 – Nº DO SIE ou ER (se houver)
-------------------	----------------------------------

03 – NOME DE FANTASIA	04 – CNPJ OU CPF	05 – PROPRIEDADE <input type="checkbox"/> PRÓPRIA <input type="checkbox"/> ARRENDADA <input type="checkbox"/> OUTROS
06 – NOME DO PROPRIETÁRIO		

2 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

07 – ENDEREÇO		
08 – Nº	09 – BAIRRO	
10 – CEP	11 – MUNICÍPIO	12 – UF
13 – TELEFONE	14 – E-MAIL	
15 – GEORREFERENCIAMENTO:		

3 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

16 – DENOMINAÇÃO

4 – DETALHES DO TERRENO E PROJETO

17 – ÁREA TOTAL DO TERRENO (m ²)	18 – ÁREA A SER CONSTRUÍDA (m ²)
19 – ÁREA ÚTIL (m ²)	20 - RECUO DO ALINHAMENTO DA RUA (m)
21 – EXISTÊNCIA DE EDIFICAÇÃO INDUSTRIAL	
22 - EXISTÊNCIA DE EDIFICAÇÕES LIMÍTROFES	
23 – DELIMITAÇÃO DO PERÍMETRO INDUSTRIAL	
24 – DESCRIÇÃO OU PERFIL DO TERRENO	
25 - FACILIDADE DE ESCOAMENTO DAS ÁGUAS PLUVIAIS	
26 – DESTINO DAS ÁGUAS RESIDUAIS E DA REDE DE ESGOTO	



27 – FORMA DE ACESSO

28 – TIPO DE LOCALIZAÇÃO

29 – FONTES DE MAU CHEIRO

30 – TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e pessoas)

5 – CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DO ESTABELECIMENTO DE BENEFICIAMENTO E/OU INDUSTRIALIZAÇÃO DOS DIFERENTES PRODUTOS

31 - LEITE E DERIVADOS

RECEBIMENTO (L / DIA)

ESTOCAGEM ESTÁTICA (L / DIA)

32- OVOS

RECEBIMENTO (DÚZIA / DIA)

CLASSIFICAÇÃO (DÚZIA / DIA)

33 - MEL E DERIVADOS

RECEBIMENTO (L / DIA)

INDUSTRIALIZADO (L / DIA)

34 - PESCADO

CAPAC. DE CONGELAMENTO

CAPAC. DE PROD. DE GELO

ESTOCAGEM FRESCO

ESTOCAGEM CONGELADO

ESTOCAGEM CONSERVA

ESTOCAGEM CURADO

CAPACIDADE DE SALGA (TOTAL)

35 – CARNE

ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER

CAPACIDADE DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS DAS CÂMARAS E TÚNEIS (separadamente)

CAPACIDADE DE ESTOCAGEM DE MATERIA PRIMA (congeladas, resfriadas e/ou temp. ambiente)

VELOCIDADE DE ABATE (animal / hora)

CAPACIDADE DOS CURRAIS (exceto curral de observação)

CAPACIDADE DE BENEFICIAMENTO (kg / dia)

6 – MERCADOS DE CONSUMO

36 – MUNICÍPIOS

7 – POSSUI DEPENDÊNCIA PARA A ELABORAÇÃO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS



37 – OPÇÃO

() SIM

() NÃO

8 – NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS POR TURNO E FUNÇÃO

38 – MASCULINO -

39 – FEMININO -

9 – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

40 PRODUTO/DENOMINAÇÃO	41 PRODUÇÃO DIÁRIA	42 UNID. DE MEDIDA

10 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

43 - MUNICÍPIO, PROPRIEDADE, PROPRIETÁRIO, FORNECEDOR, QUANTIDADE

11 – MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA PRIMA E DO PRODUTO FINAL

44 – DESCRIÇÃO

12 – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

45 – DENOMINAÇÃO	46 – QUANTIDADE	47 - CAPAC./TOTAL	48 – UNID. DE MEDIDA

13 – INSTALAÇÕES INDUSTRIAS (RECEPÇÃO, SALA DE PRODUÇÃO, EXPEDIÇÃO, CÂMARA-FRIA, CALDEIRA, ALMOXARIFADO, LABORATÓRIO, ADMINISTRAÇÃO ETC)



49 – DENOMINAÇÃO	50 - TEMPERATURA DE OPERAÇÃO °C	51 - CAPACIDADE	52 - UNID. DE MEDIDA

14 – SUPRIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

53 – DESCRIÇÃO

15 – PISO: NATUREZA E DECLIVIDADE; PAREDES: MATERIAL E ALTURA DE IMPERMEABILIZAÇÃO;

54 – DESCRIÇÃO

16 - VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL)

55 – DESCRIÇÃO

17 – TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

56 - DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO, COBERTURA E FORRO

18 – TELAS A PROVA DE INSETOS, CORTINAS DE AR E MOLAS DE VAI-E-VEM NAS PORTAS

57 – DESCRIÇÃO

19 – NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS, CONSTRUÇÃO E REVESTIMENTO INTERNO DOS TANQUES DE SALGA (LEITE, PESCADO, CARNES, COURO) PROCESSO DE LIMPEZA DE CARRETILHA

58 – DESCRIÇÃO



20- PRODUTOS QUÍMICOS UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

59 – DESCRIÇÃO

21- LABORATÓRIO DE CONTROLE

60 – DESCRIÇÃO

22 – VESTUÁRIO, INSTALAÇÕES SANITÁRIAS, REFEITÓRIO E LAVANDERIA

61 – DESCRIÇÃO

23 – DESCRIÇÃO DO PROCESSO INDUSTRIAL

62 – DESCRIÇÃO DE CADA PRODUTO (TRANSPORTE, RECEPÇÃO, BENEFICIAMENTO, EMBALAGEM; DISTRIBUIÇÃO E FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO)

24 - CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO...)

63 – DESCRIÇÃO

25 - ÁGUA DO ESTABELECIMENTO DESCREVER

64 – PROCEDÊNCIA

65 - VOLUME DA VAZÃO



66 - PROCESSO DE CAPTAÇÃO

67 - SISTEMA DE TRATAMENTO

68 - DEPÓSITO E DISTRIBUIÇÃO

69 – CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO

26 - DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS

70 – DESCRIÇÃO: DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS, ESGOTOS, MEIOS EMPREGADOS PARA DEPURAÇÃO DAS ÁGUAS SERVIDAS ANTES DE LANÇADAS NOS ESGOTOS, RIOS, RIACHOS, ETC.

27 - INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES, DE CURTUME, FÁBRICAS DE PRODUTOS ORGÂNICOS E OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE POR NATUREZA PRODUZAM MAU CHEIRO

71 – DESCRIÇÃO

28 - SEDE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

72 – DESCRIÇÃO

29 - OBSERVAÇÃO COMPLEMENTAR

73 – DESCRIÇÃO

Data <hr/> ____ / ____ / ____	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico	Assinatura e carimbo do Responsável Legal
----------------------------------	--	--



ANEXO 5 - VALORES DAS TAXAS DO SIE

As taxas de Serviços e Produção do Serviço de Inspeção Estadual – SIE - Deverão ser pagas através de DAE, emitida pelo SIAPEC.

TUTORIAL DE GERAÇÃO DE DAE (BOLETO) SERVIÇOS DA ADEPARÁ

1º PASSO: Acessar o link: <http://www.adepara.pa.gov.br>

The screenshot shows the official website of the Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ). The header includes the logo, the name 'ADEPARÁ', and contact information. The main menu has several options like 'INÍCIO', 'INSTITUCIONAL', 'ÁREAS', 'TRANSPARÊNCIA PÚBLICA', 'CONTATOS', and 'OUVIDORIA'. A dropdown menu under 'SISTEMAS' is open, showing options such as 'DEFESA ANIMAL', 'INSPEÇÃO ANIMAL', 'DEFESA VEGETAL', 'INSPEÇÃO VEGETAL', 'EDUCAÇÃO SANITÁRIA', 'RECURSOS HUMANOS', 'REVENDAS AGROPECUÁRIAS', and 'RELATÓRIOS'. On the left side, there's a sidebar with 'NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS' and a box labeled '1º PASSO' containing 'SOBRE' and 'Competência' sections. The footer contains links to various government agencies and a 'SIC.PA' link.

2º PASSO: Clicar em: SISTEMAS e escolher a opção: PORTAL DE SERVIÇOS SIAPEC 3

This screenshot shows the 'SISTEMAS' section of the ADEPARÁ website. The 'NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS' menu is selected. On the left, there's a sidebar with '2º PASSO' containing 'SISTEMAS'. Below it, there are links for 'SIAPEC - 3', 'Portal de Serviços - SIAPEC 3', 'SIVIAGRO', and 'CPD - Consulta de Papeleta de Diárias'. The footer includes standard links and a 'SIC.PA' link.



3º PASSO: Escolher a opção GERAÇÃO DE DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO AVULSO

The screenshot shows the SIAPEC3 portal interface. On the left, a large box labeled '3º PASSO' contains the text 'PASSO'. On the right, there is a grid of service icons. One icon, 'Geração de Documentos de Arrecadação Avulso', is highlighted with a red box and an arrow pointing towards it.

4º PASSO: Escolher a opção desejada e clicar.

The screenshot shows the 'Dados do Documento' section of the form. A dropdown menu is open under the heading 'Taxas de Poder de Polícia e Serviços em Geral *'. The option 'coloca o código 284 para rótulos' is highlighted with a red box and an arrow pointing to it. Other fields include 'Valor Indexado *', 'Quantidade *', 'Valor em Reais', 'Unidade de Medida', 'CPF/ CNPJ do Sacado *', 'Nome do Sacado *', 'Endereço é do estado do PA?', 'Endereço Sacado *', 'Bairro Sacado *', and 'CEP Sacado *'.

Obs: Todos os códigos e suas especificações encontram-se na última página deste tutorial



5º PASSO: Preencher as informações solicitadas

← → C siapec3.adepara.pa.gov.br/siapec3/portaldeservicos.wsp

Apps Secretaria de Estado... CPD :: Consulta de... MAPA - Ministério... Pará - Cola da Web e-Protocolo Gmail: e-mail do G... www.ioepa.com.br... SIEPI © - Sistema d... SIVIAGRO

« Geração de Documentos de Arrecadação Avulso

5º PASSO

Dados do Documento

Taxas de Poder de Polícia e Serviços em Geral *

284 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS REGISTRO DE PRODUTO - RÓTULO

colocar a quantidade total de rótulos que serão avaliados: ex 40 rótulos

Quantidade * Valor em Reais Unidade de Medida

50,000 OUTROS

CPF/ CNPJ do Sacado * Nome do Sacado *

Endereço é do estado do PA?
 Sim Não

Endereço Sacado * Bairro Sacado * CEP Sacado *

Município Sacado *

Data de Vencimento Documento *

← → C siapec3.adepara.pa.gov.br/siapec3/portaldeservicos.wsp

Apps Secretaria de Estado... CPD :: Consulta de... MAPA - Ministério... Pará - Cola da Web e-Protocolo Gmail: e-mail do G... www.ioepa.com.br... SIEPI © - Sistema d... SIVIAGRO

« Geração de Documentos de Arrecadação Avulso

5º PASSO

Dados do Documento

Taxas de Poder de Polícia e Serviços em Geral *

284 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS REGISTRO DE PRODUTO - RÓTULO

Quantidade * Valor em Reais Unidade de Medida

40,00 2000,000 OUTROS

CPF/ CNPJ do Sacado * Nome do Sacado *

Endereço é do estado do PA?
 Sim Não

Endereço Sacado * Bairro Sacado * CEP Sacado *

Município Sacado *

Data de Vencimento Documento *

05/07/2021

Preencher com os dados da empresa



6º PASSO: Clicar sobre o botão GRAVAR.

◀ Geração de Documentos de Arrecadação Avulso ACESSE O PORTAL WEB

Dados do Documento

Taxas de Poder de Polícia e Serviços em Geral *

284 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS REGISTRO DE PRODUTO - RÓTULO

Quantidade *	Valor em Reais	Unidade de Medida	CPF / CNPJ do Sacado *
40,00	2000,000	OUTROS	00.000.000/0001-00

Nome do Sacado *

INDUSTRIAS DE CARNE, LEITE, OVOS, PESCADOS E MEL

Endereço é do estado do PA?

Sim Não

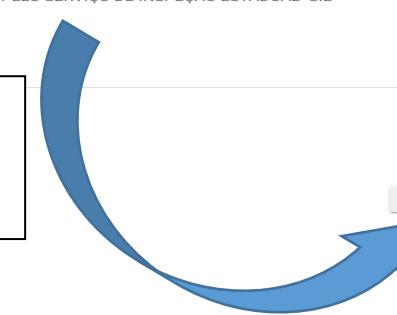
Endereço Sacado *	Bairro Sacado *	CEP Sacado *
RODOVIA X , KM XX,	XXXXXXXXXX	66000-000

Município Sacado *	Data de Vencimento Documento *
1501402 BELEM	08/07/2021

Referência

REFERENTE AO PAGAMENTO DA ANÁLISE DE 40 (QUARENTA) RÓTULOS, REALIZADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL- SIE

6º PASSO.
Exemplo de uma empresa fictícia



GRAVAR NOVO

7º PASSO: Gerar o boleto e efetuar o pagamento

Nome: INDUSTRIAS DE CARNE, LEITE, OVOS, PESCADOS E Receita: TAXA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO ANIMAL - ADEPARA Município: BELEM Telefone: Endereço: RODOVIA X , KM XX,	 GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA DAE Versão 2017.1.00 DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO ESTADUAL	01 - Cód. Receita: 1296-3 02 - Referência: 07/2021 03 - Identificação: 00.000.000/0001-00 04 - Doc. Origem: 2914566 05 - Vencimento: 08/07/2021 06 - Documento: 210201871416 07 - Cód. Munic.: 1501402 08 - Taxa: R\$ 0,00 09 - Principal: R\$ 2.000,00 10 - Correção: R\$ 0,00 11 - Acréscimo: R\$ 0,00 12 - Multa: R\$ 0,00 13 - Honorários: R\$ 0,00 14 - Total: R\$ 2.000,00
Informações adicionais Referente a DOCUMENTO_AVULSO: 86168;		
Data para cálculo 02/07/2021 Receber até : 08/07/2021 Sistema emissor : dae-service:1.0.15		

85800000020-8 00000140867-4 54210201871-2 41619287152-0



8º passo.
Boleto para pagamento.
Após o pagamento inserir o comprovante
do mesmo no SIGSIE



CÓDIGOS DE TAXAS DE INSPEÇÃO NO SIAPEC 3

CÓD 257 - PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS - REGISTRO INICIAL DE ESTABELECIMENTO - ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS.

CÓD 258 - PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS - RENOVAÇÃO ANUAL DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO - ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS.

CÓD 286 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO E RECONSTRUÇÃO DO ESTABELECIMENTO

CÓD 281 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - APROVAÇÃO DO PROJETO.

CÓD 282 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - REGISTRO DE ESTABELECIMENTO.

CÓD. 283 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - RENOVAÇÃO DE REGISTRO.

CÓD 284 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - REGISTRO DE PRODUTO - RÓTULO

CÓD. 285 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

CÓD. 287 - TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE - OUTROS ATOS – ANÁLISE

VALORES DAS TAXAS - ANEXO DA LEI nº 6.679, de 10 de agosto de 2004.

TAXAS DE REGISTRO, INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ANÁLISE.

I - Pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica:

1. Abate de bovinos: R\$ 1,00 a R\$ 2,70 por cabeça, sendo:

1.1. De 01 a 50 cabeças R\$ 2,70;

1.2. De 51 a 100 cabeças R\$ 2,30; e

1.3. Acima de 100 cabeças R\$ 1,00.

2. Abate de suínos, ovinos e caprinos: R\$ 0,04 por cabeça.

3. Abate de equinos: R\$ 1,00 por cabeça.

4. Abate de aves e coelhos: R\$ 0,13 a R\$ 0,16 por cabeça, sendo:

4.1. Até 1.000 R\$ 0,16; e

4.2. Acima de 1.000 cabeças R\$ 0,13.

5. Produtos cárneos: R\$ 1,90 até 100 kg e fração proporcional acima de 100 kg, em cada 100 kg, dos seguintes produtos:

5.1. Salgados ou dessecados;

5.2. Salsichas, embutidos e não-embutidos;

5.3. Conservas;

5.4. Semiconservas; e

5.5. Outros.

6. Leite e derivados:

6.1. Do leite de consumo:



- 6.1.1. Leite pasteurizado ou esterilizado: isento; e
6.1.2. Leite aromatizado, fermentado e gelidificado: R\$ 0,80 por 100 litros e fração proporcional acima de 100 litros, em cada 100 litros.
- 6.2. Do leite desidratado:
- 6.2.1. Concentrado, evaporado, condensado e doce-de-leite: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
- 6.2.2. Leite em pó de consumo direto: R\$ 3,20 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg; e
- 6.2.3. Leite em pó industrial: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
- 6.3. Produtos lácteos:
- 6.3.1. Queijos: R\$ 8,00 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
- 6.3.2. Manteiga: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
- 6.3.3. Creme de mesa: R\$ 8,00 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg; e
- 6.3.4. Margarina: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
7. Subprodutos comestíveis e não-comestíveis derivados do leite: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg dos seguintes produtos:
- 7.1. Caseína;
- 7.2. Lactose;
- 7.3. Leite em pó; e
- 7.4. Soro de queijo em pó.
8. Pescados e derivados:
- 8.1. Peixes, moluscos, mamíferos frescos ou em qualquer processo de conservação: R\$ 4,30 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg;
- 8.2. Crustáceos frescos ou em qualquer processo de conservação: R\$ 6,40 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg; e
- 8.3. Subprodutos não-comestíveis: R\$ 1,60 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.
9. Ovos de aves: R\$ 1,00 por 100 dúzias e fração proporcional em cada 100 dúzias.
10. Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha: R\$ 8,50 por 100 kg e fração proporcional em cada 100 kg.

II - Para estabelecimentos registrados:

1. Aprovação do projeto R\$ 160,00
2. Registro de estabelecimento novo R\$ 320,00
3. Renovação de registro R\$ 160,00
4. Registro de produto - rótulo R\$ 50,00
5. Alteração de razão social R\$ 160,00
6. Ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento R\$ 160,00

III. Outros Atos:

1. Análise R\$ 160,00