



QUEIJARIAS

**TODO ESTABELECIMENTO COM SIF ESTÁ APTO A REALIZAR
O COMÉRCIO INTERNACIONAL DE SEUS PRODUTOS.**



REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

REGISTRO AUTOMÁTICO

O processo de registro é simplificado e concedido mediante apresentação das informações e documentação obrigatórias, conforme disposto na Portaria xx, de xx de xxxx de 2021.

REGISTRO DO PRODUTO (QUEIJOS)

REGISTRO AUTOMÁTICO PARA PRODUTOS QUE POSSUEM REGULAMENTAÇÃO (RTIQ).

O registro é concedido mediante apresentação das informações obrigatórias, conforme disposto na Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017.

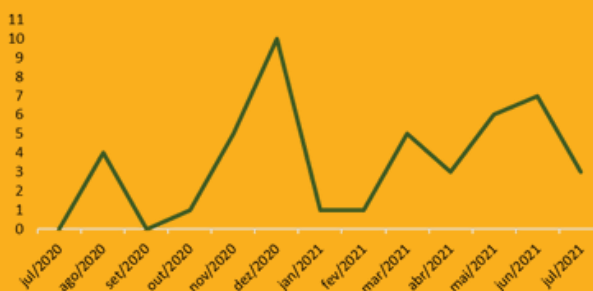
REGISTRO MEDIANTE ANÁLISE PARA PRODUTOS QUE NÃO POSSUEM REGULAMENTAÇÃO.

O registro é concedido mediante apresentação das informações obrigatórias, conforme disposto na Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017, e análise pelo DIPOA/SDA.

REGISTRO SIMPLIFICADO PARA PRODUTOS QUE POSSUEM REGULAMENTAÇÃO EM OUTRAS INSTÂNCIAS.

O registro é concedido mediante apresentação das informações obrigatórias, conforme disposto na Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017, e análise pelo DIPOA/SDA que observará o disposto em normas expedidas por outras instâncias, como Estados e Municípios.

Tempo médio, em dias, para análise das solicitações de
registro de produtos lácteos no DIPOA/SDA





USO DA NOMENCLATURA ARTESANAL

O DIPOA/SDA seguirá as normas editadas pela Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais, e pelo MAPA.

SELO ARTE

O DIPOA considerará a concessão do selo ARTE dada pelo órgão de defesa estadual, que deve ser apresentado pelo produtor no momento da solicitação do registro do produto.

Mais informações em

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte>



QUEIJARIAS QUE SE ENQUADREM COMO AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE

Devem atender os requisitos relativos à estrutura física, dependências e equipamentos conforme Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017.

Devem ter implantados programas de autocontrole com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

A FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DAS QUEIJARIAS É DEFINIDA DE ACORDO COM O RISCO E O DESEMPENHO DE CADA ESTABELECIMENTO, PODENDO SER, NO MÍNIMO, A CADA 15 DIAS, A CADA 2 MESES, A CADA 6 MESES OU UMA VEZ AO ANO.

Mais informações em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal>