



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

### **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 10 DE JULHO DE 2024.**

O Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 13/2024, de 09 de maio de 2024, resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as Normas higiênicas sanitárias e tecnológicas para as unidades de beneficiamento de produtos de abelhas a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho-RS.

#### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho- RS, só concederá registro às unidades de beneficiamento de produtos de abelhas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de Inspeção Municipal.

Art. 3º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Municipal deverão obedecer às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas ou quando o órgão de inspeção julgar necessário. Os projetos serão aprovados pelo SIM obrigatoriamente antes do início de qualquer construção.



Art. 4º Para efeito desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único: É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto na legislação vigente.

**INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

**EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

Art. 5º A área do terreno do estabelecimento deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 3m (três metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º A área construída deve possibilitar a circulação interna de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de



produtos acabados, para tanto o estabelecimento deve ser instalado, de preferência, no centro de terreno.

§2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e poças de água, podendo esta ser realizada com pedra brita.

§3º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação deverá ser de material que permita a lavagem e higienização.

§4º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas por cerca ou muro de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com jardim, este devidamente aparado.

§5º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.

§6º Dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências, sendo distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

§7º Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente para todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§8º As dependências das unidades de beneficiamento do mel devem ser organizadas de forma que as instalações e os equipamentos permitam o livre fluxo operacional, evitando-se a contaminação cruzada.

Art. 6º. Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;



Art. 7º. A construção destinada às operações de extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem deverá ser localizada afastada da área do terreno onde se situa o colmeal, podendo, inclusive, ser urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes, com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

### **CAPÍTULO III**

#### **TÍTULO I**

#### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 8º. A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos.

Art. 9º. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem abranger as seguintes instalações:

- I) barreiras sanitárias,
- II) dependências para recepção de matéria prima e extração quando for o caso;
- III) dependências para o beneficiamento: filtração, decantação, classificação e envase do produto;
- IV) dependências para a higienização de recipientes e utensílios;
- V) depósito para material de embalagem e rotulagem;
- VI) depósito para produtos acabados;
- VII) dependência para expedição de produtos.

Art. 10. As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.



## **TÍTULO II**

### **PISOS E ESGOTOS**

Art.11. O piso deverá ser constituído de material resistente, de fácil higienização, com uma declividade em direção aos ralos e canaletas.

§1º Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

§2º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

Art.12. Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Art.13. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

## **TÍTULO III**

### **PAREDES, PORTAS E JANELAS**

Art. 14. As paredes devem ser de material de fácil higienização, quando em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2,00(dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo S.I.M.

§1º É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Art.15. O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;



Art.16. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos.

§1º As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

§2º Todas as janelas devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

#### TÍTULO IV ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

Art. 17. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

Art. 18. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

1º As lâmpadas devem possuir dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo *LED*, observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para o desempenho das atividades nas áreas produtivas e de inspeção no estabelecimento. Sugere-se 300 lux nas áreas de manipulação, 500 lux nas áreas de inspeção e 100 lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.



2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

## **TÍTULO V**

### **TETO**

Art.19. No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.

1º Devendo possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel.

2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

## **TÍTULO VI**

### **LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES**

Art.20. Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento e beneficiamento do mel, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

Parágrafo único: exclui-se a necessidade de lavatórios de mãos nos locais de recebimento de matéria prima quando esta for recebida já extraída.



## TITULO VII DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 21. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I – mesa desoperculadora;

II – centrífuga; e

III – baldes.

Art. 22. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I – baldes, tambores ou tonéis, vedado o reaproveitamento de embalagens utilizados em processamento de outros tipos de produtos, de qualquer natureza;

II – filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III – tanque de decantação; e

IV – torneira.

Art. 23. Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

Art. 24. Para o envase em sachês, o estabelecimento deve possuir dosadora para sachê, calha e tanque pressurizado, sendo que a forma de higienização deverá constar no programa de autocontrole, de forma a garantir a segurança e qualidade do produto.



Art. 25. Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

Art. 26. Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir estufa, banho-maria ou outro tipo de equipamento adequado para esta etapa, com controle de temperatura de forma a garantir o processamento que resulte em um mel que atenda aos requisitos técnicos de identidade e qualidade

Art. 27. Para o beneficiamento de compostos de produtos apícolas é necessário que o estabelecimento disponha de homogeneizador, recipientes e equipamentos necessários, tecnologicamente e sanitariamente adequados para mistura e envase dos componentes. Parágrafo único. Poderão ser utilizados outros equipamentos, desde que tecnologicamente e sanitariamente adequados, validado tecnicamente pelo estabelecimento.

## **TITULO VII NATUREZA DO MATERIAL**

Art. 28. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, ou sabores, e não sejam absorventes e sejam resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

## **TITULO VIII DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS**

Art. 29. É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do S.I.M.



## TITULO IX LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Art. 30. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

## TITULO X ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 31. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente, sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.



## TÍTULO XI

### ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

#### SEÇÃO I

#### VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 32. Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 12 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.



## SEÇÃO II UNIFORMES

Art.33. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo S.I.M., em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

§1º O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consistem em botas, calça e jaleco ou macacão.

§2º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§3º O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino.

§4º Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob inspeção municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

Art. 34. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

## SEÇÃO III BARREIRA SANITÁRIA

Art. 35. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.



Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

#### **SEÇÃO IV LABORATORIO**

Art. 36. O estabelecimento deve dispor de laboratório próprio devidamente equipado, ou terceirizado, para a realização das análises previstas em seus programas de autocontrole.

Parágrafo único. É obrigatória a realização da análise de umidade do mel no próprio estabelecimento, sendo facultado o uso de laboratório terceirizado para as demais análises estabelecidas.

#### **SEÇÃO V ALMOXARIFADO**

Art. 37. Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingredientes e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

#### **SEÇÃO VI ESCRITÓRIO**

Art. 38. O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

#### **SEÇÃO VII**



## VAREJO

Art.39. A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

## SEÇÃO VIII

### DAS PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO

Art. 40. A produção de mel deve atender as particularidades a seguir, quanto às seguintes etapas tecnológicas:

I - tratamento térmico:

a) deverão ser mantidos registros auditáveis de controle do binômio tempo e temperatura, sempre que se submeter o mel a tratamento térmico, ou a qualquer tipo de aquecimento;

b) qualquer processo térmico utilizado deve estar validado no programa de autocontrole, por meio de análises do índice de hidroximetilfurfural (HMF), verificado antes e depois do processamento térmico do mel; e

c) é vedado o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração de qualquer natureza.

II - decantação:

a) a decantação é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no programa de autocontrole do estabelecimento;



b) a decantação poderá ser realizada no mesmo local da extração, desde que seu esvaziamento seja realizado em momento distinto ao da extração; e

c) os tanques de decantação devem ser higienizados regularmente, e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada estabelecimento.

Art. 41. Para o mel industrial admite-se o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas, terra diatomácea e outros sanitariamente aceitos.

Art. 42. Para o beneficiamento de mel de abelhas sem ferrão, além das etapas de filtração e decantação, devem ser adotados outros métodos tecnologicamente comprovados, que garantam ao produto a estabilidade necessária para manutenção de suas características físico-químicas e sensoriais durante sua vida de prateleira.

Art. 43. O envase dos produtos deverá realizar-se de modo a evitar contaminação.

Art. 44. Os produtos das abelhas e seus derivados devem ser acondicionados em embalagens bromatologicamente aptas, que garantam a manutenção das características e parâmetros regulamentares.

## **SEÇÃO IX**

### **DO TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS E DA RASTREABILIDADE**

Art. 45. Os produtos deverão ser transportados, desde a fonte de produção, até as unidades de beneficiamento, em embalagens sanitariamente adequadas e específicas para a finalidade, protegidas da contaminação contra intempéries e entrada de pragas e vetores.



Art. 46. A geleia real e o pólen in natura deverão ser transportados sob refrigeração, na temperatura entre 0 (zero) e 10oC (dez graus Celsius), sendo aceitável, seu acondicionamento em caixas isotérmicas, com gelo, desde que não entrem em contato direto com a matéria-prima.

Art. 47. No local de produção, para o envase do mel extraído, deve ser utilizado envoltório de único uso, sendo permitida a utilização de contentores do envoltório, desde que íntegros e higienizados, sem conflito de identificação.

Parágrafo único. Para a finalidade descrita no caput, é proibido o uso de recipiente que tenha sido empregado no acondicionamento de produto não comestível.

Art. 48. A limpeza e higienização das embalagens reutilizáveis, antes de sua devolução ao apicultor, deve ser realizada no estabelecimento de beneficiamento.

Art. 49. Quando for utilizado tambor, na recepção da matéria-prima ou na expedição do produto, o revestimento interno do recipiente deve ser mantido em condições sanitariamente adequadas.

Art. 50. Para a comercialização, a matéria-prima pré-beneficiada deve ser proveniente de estabelecimento registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura e Pecuária, ou em sistema reconhecidamente equivalente.

Parágrafo único. Excetua-se da previsão do caput, o mel extraído na própria unidade de produção primária.

Art. 51. A matéria-prima não beneficiada poderá ser transferida para outro estabelecimento, desde que respeitados os requisitos de rastreabilidade indicados nesta instrução normativa.



Art. 52. Deverão ser observados os cuidados necessários, para evitar a perda de qualidade, durante o transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o ponto de venda ao consumidor.

Art. 53. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem manter o cadastro de todos os apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima, atualizado.

Art. 54. No cadastro dos apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima, deverá constar:

- I - nome do apicultor ou meliponicultor fornecedor;
- II - número de registro no Cadastro de Pessoa Física ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; III - endereço do apicultor ou meliponicultor;
- IV - localização dos apiários ou meliponários, e seu georeferenciamento nos formatos UTM ou G/M/S;
- V - quantificação de colmeias por apiário ou caixas, por meliponário;
- VI - indicação do cadastro dos apiários ou meliponários junto ao órgão de defesa sanitária responsável; e
- VII - localização dos locais de extração, para produtores que forneçam mel extraído.

Parágrafo único. Na ocorrência da situação de que mais de um apicultor ou meliponicultor extraia mel em uma mesma localidade, é necessária a realização de cadastro individual, para fins de atendimento aos itens de rastreabilidade.

Art.55. No caso de apicultura ou meliponicultura migratória, deverão ser informadas as localizações dos pastos apícolas no cadastro, além da indicação dos períodos do ano em que são utilizados.



Art. 56. Nas criações de abelhas sem ferrão deverão também ser atendidas as legislações específicas de órgãos de proteção e conservação ambiental.

Art. 57. Para comprovação da origem da espécie de abelha sem ferrão, o produtor do mel deve apresentar o documento de licenciamento ou autorização, obtido junto ao órgão de proteção e conservação ambiental competente.

Art. 58. O programa de autocontrole deverá prever comprovação documental da origem da matéria-prima, para fins de rastreabilidade, incluindo entre estes documentos, a nota fiscal do fornecedor.

Art. 59. Toda matéria-prima recebida na unidade de beneficiamento deverá ser identificada individualmente com:

- I - o nome do fornecedor;
- II - data da recepção;
- III - volume total do lote recebido; e
- IV - número de embalagens recebidas.

Art.60. O programa de autocontrole do estabelecimento deverá garantir a identificação dos lotes das matérias-primas, ingredientes e insumos que farão parte do produto, durante o processo produtivo.

Art. 61. Os estabelecimentos devem manter os registros auditáveis de todos os lotes, até o final do prazo de validade do produto.

Art. 62. O estabelecimento de beneficiamento deverá prever, em seu programa de autocontrole, as formas de auditar periodicamente as condições de boas práticas desempenhadas pelos apicultores e meliponicultores, fornecedores de matéria-prima.



Parágrafo único. A inclusão de novos apicultores e meliponicultores, na lista de fornecedores de matéria-prima, deve ser antecedida da verificação mencionada no caput.

## **SEÇÃO IX**

### **DAS AMOSTRAGEM PARA AS ANÁLISES E ÍNDICES DE QUALIDADE DOS PRODUTOS**

Art. 63. Durante a recepção do mel previamente extraído, ou após a extração do mel, o estabelecimento deverá realizar a avaliação do teor de umidade, baseado em plano de amostragem validado por metodologia internacionalmente reconhecida.

Art. 64. No programa de autocontrole deverão estar previstas as análises, incluindo os indicadores de fraude, as frequências amostrais e os parâmetros sensoriais e físico-químicos, previstos nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 65. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I. Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II. Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;
- III. Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.



Art.66. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art.67. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente estadual e federal.

Art.68. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art.69. Revogam-se as disposições contrárias.

  
Valter La Roca  
Chefe Depto. Mun. Agrícola, Pecuária e Ambiente

Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente