



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ

DECRETO Nº 2696 DE 10 DE OUTUBRO DE 2006

Aprova o regulamento do capítulo IV da Lei nº 0869, de 31 de Dezembro de 2004, que dispõe sobre a defesa, inspeção e fiscalização sanitária vegetal, animal e de produtos e subprodutos, inclusive os artesanais comestíveis, de Origem Animal e Vegetal, cria o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos e Subprodutos de Origem Animal e Vegetal – SIE no âmbito do Estado e dá outras providências.

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ, usando da competência privativa que lhe confere o art. 119, inciso VIII, da Constituição do Estado do Amapá e tendo em vista o disposto na Lei nº 0869, de 31 de dezembro de 2004, tendo em vista contido no Ofício nº 081/06-GAB/SEDG, e

Considerando a necessidade de regulamentar as Normas de Defesa Sanitária Animal que trata o Capítulo VI da Lei nº 0869, de 31 e Dezembro de 2004 para melhor disciplinar suas regras e funcionamento no âmbito do Estado,

**DECRETA:**

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento das Normas de Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal que trata o Capítulo VI da Lei nº 0869, de 31 de Dezembro de 2004.

Decreto nº 2696 de 10 de outubro de 2006.....Fls 02

**TÍTULO I**

**Do Regulamento das Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal.**

**CAPÍTULO I**

**DAS CONCEITUAÇÕES**

Art. 2º Para efeito deste Regulamento entende-se por:

I – produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais;

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

III – estabelecimento de pequenos animais – o estabelecimento destinado ao abate e elaboração de produtos artesanais de pequenos animais de importância econômica, enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 2 (duas) toneladas/mês;
- b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

IV – estabelecimento de médios e grandes animais – o estabelecimento destinado ao abate e elaboração de produtos artesanais de médios e grandes animais de importância econômica, enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;
- b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

V – estabelecimento de embutidos, defumados e salgados – o estabelecimento destinado a elaboração de produtos artesanais cárneos embutidos, defumados e salgados, enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;
- b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VI – estabelecimento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos – o estabelecimento destinado a elaboração de produtos artesanais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 2,5 (duas e meia) toneladas/mês;
- b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VII – estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos – o estabelecimento destinado a recepção e acondicionamento de ovos enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 4.300 (quatro mil e trezentas) dúzias/mês;

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

VIII – estabelecimento de produtos apícolas – o estabelecimento destinado a recepção e acondicionamento de produtos artesanais apícolas, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) produção máxima individual: 12 (doze) toneladas/ano;

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

IV – estabelecimento de laticínios – o estabelecimento destinado a recepção e pasteurização de leite, elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) produção máxima individual: 25.000 (vinte e cinco mil) litros/mês;

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

X – estabelecimento de produtos vegetais – o estabelecimento destinado a elaboração de produtos artesanais de frutas e outros vegetais, como doces, frutas pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas enquadradas nos seguintes parâmetros:

a) produção máxima individual: 55 (cinquenta e cinco) toneladas/ano

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

XI – estabelecimento de massas, doces e salgados – o estabelecimento destinado a elaboração artesanal de massas, doces e salgados de origem vegetal, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) produção máxima individual: 20 (vinte) toneladas/ano;

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

XII – estabelecimento de produtos da cana-de-açúcar – o estabelecimento destinado a elaboração artesanal de rapadura, melado, açúcar mascavo e afins, enquadrado nos seguintes parâmetros:

a) produção máxima individual: 25 (vinte e cinco) toneladas/ano;

b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

XIII – estabelecimento de microrganismos – o estabelecimento destinado a elaboração de produtos artesanais oriundos de cogumelos e afins, enquadrado nos seguintes parâmetros:

- a) produção máxima individual: 12 (doze) toneladas/ano;
- b) para grupo, associação ou cooperativa: produção correspondente ao somatório do volume por produtor, desde que não exceda 5 (cinco) vezes o limite individual;

XIV – órgão executor – a Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO, com atribuição de executar as atividades previstas neste regulamento através do serviço de inspeção – SIE;

XV – SIE/AP – Serviço de Inspeção Estadual do Amapá, com atribuição de registrar, inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, armazenagem, acondicionamento, reacondicionamento, transporte e comercialização de produtos artesanais;

XVI – inspeção e fiscalização – o ato de examinar a higiene das pessoas, a construção e a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; a higiene, sanidade e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais;

XVII – inspetor e fiscal - o médico veterinário e o engenheiro agrônomo em suas respectivas áreas de competência, devidamente capacitados e credenciados pelo SIE/AP, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

## CAPÍTULO II

### DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 3º O estabelecimento deve:

I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II – ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIE/AP, com área pequena, porém compatível com o volume máximo da produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração,

inspeção e fiscalização acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos artesanais;

III – possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos separados;

IV – possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V – possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI – possuir piso antiderrapante, impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII – possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII – dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX – possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X – dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais, interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente do Estado;

XI – dispor de depósito para insumos a serem utilizados na elaboração de produtos artesanais;

XII – dispor, quando necessário, de câmara fria;

XIII – dispor, quando necessário, de escritório para inspetor e fiscal de SIE/AP;

XIV – dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

## CAPÍTULO III

### DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 4 Todas as instalações e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da elaboração dos produtos artesanais, durante e após.

Art. 5 O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações “comestíveis” e “não-comestíveis”.

Art. 6 Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na elaboração de produtos artesanais, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados com produtos aprovados pelo SIE/AP.

Art. 7 O estabelecimento deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos e qualquer outros insetos ou animais, autorizado pelo SIE/AP nas instalações não destinadas ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

Art. 8 Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais é proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 9 É proibido empregar recipientes de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, no recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

Art. 10 É proibido o acondicionamento de matéria prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados em carros e recipientes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 11 Os recipientes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos artesanais, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados sem condições de aproveitamento.

Art. 12 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de funcionamento, higiene, iluminação e ventilação, devendo ser lavadas e higienizadas sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art.13 Os instrumentos de trabalho deverão ser diariamente lavados e higienizados.

Art.14 O estabelecimento deve ter suficiente estoque de desinfetantes aprovados pelo SIE/AP para uso na higienização das instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art.15 Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para o depósito de resíduos de produtos animais e vegetais devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário com desinfetantes aprovados pelo SIE/AP.

Art. 16 No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

#### CAPÍTULO IV

##### DA HIGIENE DAS PESSOAS

Art. 17. Todos os funcionários e proprietários de estabelecimento deverão fazer exame de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 18. Sempre que comprovada a existência de dermatose, salmonelose, doença infecto-contagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários de estabelecimento, estes serão imediatamente afastados do trabalho, cabendo ao SIE/AP comunicar o fato a autoridade de saúde pública.

Art. 19. Será pedida inspeção médica tantas vezes quanto forem necessárias para qualquer funcionário ou proprietário de estabelecimento.

Art. 20. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios e limpos e boa higiene dos funcionários e proprietários de estabelecimento nas dependências de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

#### CAPÍTULO V

##### DO REGISTRO

Art. 21. O estabelecimento deverá registrar-se no SIE/AP mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao órgão executor, solicitando o registro e o serviço de inspeção e fiscalização;

II – registro de cadastro de contribuinte do ICMS ou inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Receita;

III – boletim de exame da água de abastecimento, cujas características devem se enquadrar no padrão físico-químico e microbiológico determinado pelo SIE/AP;

Parágrafo único. Quando o resultado do exame da água estiver fora dos padrões considerados desejáveis pelo SIE/AP, deverá ser realizado novo exame.

IV – Licença ambiental de Operação -LAO-, expedida pelo órgão ambiental do Estado, quando julgada necessária;

V – planta baixa e memorial descritivo elaborado pelo engenheiro responsável pela obra;

VI – outros atestados ou exames a critério do SIE/AP.

Art. 22.O SIE/AP adotará sistema próprio para o registro de estabelecimento.

## CAPÍTULO VI

### DA INSPEÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

Art. 23. A inspeção e fiscalização obedecerão às normas estabelecidas neste regulamento.

Art. 24. A inspeção e a fiscalização serão exercidas pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária – DIAGRO, sobre pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado, por inspetores e fiscais devidamente capacitados pelo SIE/AP.

Art. 25. O exercício da inspeção e da fiscalização previsto no artigo anterior caberá a médicos veterinários e engenheiros agrônomos, nas suas respectivas áreas de competência, podendo dispor de auxiliares devidamente capacitados, sempre sob a responsabilidade dos profissionais citados neste artigo.

§ 1º Os inspetores e fiscais terão carteira de identidade funcional na qual constarão a denominação do órgão emissor, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e o prazo de validade, além de assinatura, fotografia, cargo e área de atuação do portador.

§ 2º Os inspetores e fiscais, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira de identidade funcional quando solicitados.

§ 3º É permitido aos inspetores e fiscais, no desempenho de suas funções, o ingresso em qualquer estabelecimento das pessoas físicas e jurídicas relacionadas no artigo 24 deste regulamento.

Art. 26. O órgão executor poderá conveniar-se com municípios que possuam ou tenham acesso à estrutura técnica e laboratorial, bem como com entidades públicas que preencham as condições adequadas à execução das tarefas para implantação e funcionamento da inspeção e fiscalização do estabelecimento, visando a garantia dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos e ao controle de qualidade dos produtores artesanais abrangidos por este regulamento.



Art. 27.A DIAGRO poderá baixar normas e instruções adicionais ao exercício da inspeção e fiscalização da elaboração e comercialização em pequena escala de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal.

## CAPÍTULO VII

### DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 28. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal e estadual vigentes.

Art. 29. O estabelecimento só poderá usar rótulos, devidamente aprovados e registrados no SIE/AP.

Art.30. Cada tipo de produto deverá ter aprovação e registro de fórmula junto ao SIE/AP.

Parágrafo único. Constituirão a fórmula dos produtos artesanais:

I – matéria-prima de origem animal e vegetal;

II – ingredientes – condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III – princípios básicos e composição centesimal;

IV – tecnologia de processamento.

Art. 31. A elaboração de produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação de fórmula pelo SIE/AP.

Art. 32. A aprovação de fórmula e processo de elaboração de quaisquer produtos artesanais inclui os produzidos anteriormente à entrada em vigor deste regulamento.

Art. 33. A análise qualitativa da matéria-prima, de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados pelo ao SIE/AP, sendo as amostras coletadas pelos inspetores e fiscais.

Art. 34. O estabelecimento deverá manter um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima e ingredientes que lhes deram origem.

## CAPÍTULO VIII

### DAS ATRIBUIÇÕES DO SIE/AP

Art. 35. Compete ao SIE/AP

I – vistoriar o estabelecimento requerente;

II – Definir os produtos passíveis de serem elaborados artesanalmente, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;

III – aprovar e expedir o registro de funcionamento;

IV – capacitar, treinar e credenciar inspetores, fiscais e auxiliares;

V – acompanhar e fiscalizar as atividades inerentes aos convênios firmados com municípios e entidades públicas, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos deste regulamento;

VI – verificar carteira de saúde dos funcionários e proprietários de estabelecimento, exame de água e outros atestados e exames julgados necessários;

VII – inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos artesanais elaborados;

IX – expedir laudos de inspeção e fiscalização da produção;

X – analisar e fornecer o registro de estabelecimento, fórmulas, rótulos, carimbos e embalagens a serem usados na elaboração de produtos artesanais;

XI – dispor e fornecer dados estatísticos da produção;

XII – analisar e aprovar as plantas do estabelecimento requerente.

## CAPÍTULO IX

### DAS PENALIDADES

Art. 36. As infrações às normas previstas neste regulamento serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo de natureza cível e penal cabível:

I – advertência – quando o infrator for primário ou não tiver agido de má fé;

II – multa de até R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) aos infratores do presente regulamento e em dobro quando da reincidência;

a) as multas serão elevadas até o máximo de 100 (cem) vezes quando o volume da produção do infrator faça prever que a punição será ineficaz;

III – apreensão ou inutilização de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados – quando não se apresentarem dentro dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos adequados à sua finalidade ou quando forem adulterados;

IV – suspensão das atividades do estabelecimento – quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória;

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

- a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;
- b) se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior, decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 37. As penalidades serão impostas pelo SIE/AP, cabendo recurso ao Diretor-Presidente da DIAGRO, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação do julgamento do recurso.

Art. 38. O valor da multa será feito em favor do Tesouro Estadual, por meio de Guia de Recolhimento específica, cujo modelo será de acordo com as normas e padrões da Secretaria da Receita Estadual, devendo a multa ser paga no prazo de 10 (dez) dias da data de emissão das respectivas guias.

## CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 39. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 40. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a competente transferência do registro para nova firma junto ao SIE/AP.

Parágrafo único. O proprietário de estabelecimento registrado deve notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra em face das exigências deste regulamento.

Art. 41. O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 42. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIE/AP.

Art. 43. O controle sanitário dos rebanhos e produtos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal e vegetal do Estado.

Art. 44. A embalagem do produto artesanal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter todas as informações previstas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é produto artesanal com registro no SIE/AP.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos de origem animal e vegetal serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes, contendo as informações previstas no *caput* deste artigo e legislação vigente.

Art. 45. O estabelecimento fica obrigado a apresentar mensalmente ao SIE/AP mapas de produção e comercialização.

Art. 46. As autoridades policiais do Estado, no cumprimento deste regulamento, prestarão completa cobertura e apoio à inspeção e fiscalização.

Art. 47. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste regulamento serão resolvidos pela DIAGRO.

Art. 48. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação

Macapá, 10 de outubro de 2006

ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA

GOVERNADOR