



Andraplan Serviços Ltda.

A essência da consultoria.

Publicação de domínio público reproduzida na íntegra por Andraplan Serviços Ltda.
Caso tenha necessidade de orientações sobre o assunto contido nesta publicação entre em contato conosco.

A Andraplan é especializada na prestação de serviços de consultoria e assessoria para certificação de produtos, serviços e sistemas de gestão.

Saiba mais sobre consultoria e assessoria para certificação de produtos, serviços e sistemas de gestão no site www.andraplan.com.br.

Consultoria e Assessoria

O método de trabalho da consultoria consiste em orientações direcionadas aos diretores, gerentes e líderes da empresa. Estas orientações podem ser feitas pessoalmente, por telefone ou e-mail, na empresa do cliente ou em nossos escritórios.

O método de trabalho da assessoria é o mesmo da consultoria, sendo complementado pela execução de atividades que frequentemente são de responsabilidade dos clientes, como a elaboração de manuais, procedimentos, instruções e relatórios, realização de pesquisas, tomada de decisões, etc. As atividades de assessoria podem ser feitas na empresa do cliente ou em nossos escritórios.

Como o principal produto de uma consultoria são as informações, existe uma sistemática para atualização periódica da equipe de trabalho. Esta atualização de informações é reforçada nos assuntos relacionados a legislação e regulamentação técnica, com vistas a permitir que os consultores estejam preparados para fornecer informações adequadas para a tomada de decisões por parte dos clientes.

Serviços

- Consultoria e assessoria para certificação compulsória e voluntária de produtos e serviços, dentro dos padrões INMETRO, ANATEL, UL, RoHS, Marcação CE, etc.
- Consultoria e assessoria para certificação de sistemas de gestão
ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, PBQP-H, SA 8000, SASSMAQ, PBQP-H, etc.
- Consultoria e assessoria organizacional
Planejamento estratégico, Vendas, Marketing, Produção, Recursos Humanos, Compras, Logística, Finanças, Projeto e desenvolvimento, Tributos, Falências e recuperação empresarial, etc.
- Terceirização de serviços técnicos
Controle da qualidade (inspeção e ensaios), Garantia e gestão da qualidade (documentação e gerenciamento), Desenho de produtos, Projeto e desenvolvimento de produtos, Pesquisa de mercado, Levantamento de custos e formação de preços, Responsabilidade técnica, Auditorias, Representação em comissões de estudos, etc.

Andraplan Serviços Ltda.

CNPJ 09.589.187/0001-85 Inscrição Municipal (CCM) número: 3.771.340-0
Av. Paulista, 726 – 17º Andar - Conj. 1707-D – Bela Vista – São Paulo/SP CEP: 01310-910

Telefone / Fax: (11) 4506-3207 ou (11) 2056-2062

e-mail: andraplan@andraplan.com.br web site <http://www.andraplan.com.br>



Portaria n.º 78, de 19 de fevereiro de 2013.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA - INMETRO, no uso de suas atribuições, conferidas no § 3º do artigo 4º da Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973, nos incisos I e IV do artigo 3º da Lei n.º 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e no inciso V do artigo 18 da Estrutura Regimental da Autarquia, aprovada pelo Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007;

Considerando a alínea *f* do subitem 4.2 do Termo de Referência do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, aprovado pela Resolução Conmetro n.º 04, de 02 de dezembro de 2002, que atribui ao Inmetro a competência para estabelecer as diretrizes e critérios para a atividade de avaliação da conformidade;

Considerando a necessidade de o Inmetro consolidar a experiência de associar a qualidade intrínseca do produto à sustentabilidade de processos produtivos;

Considerando a necessidade de estabelecer um ambiente favorável à concorrência justa e a proteção do consumidor;

Considerando a parceria do Inmetro com a Superintendência da Zona Franca de Manaus – Suframa, para certificar produtos manufaturados com matéria-prima da Amazônia, através do Programa Selo Amazônico, no âmbito do Plano Brasil Maior 2012/2014;

Considerando os entendimentos, após a Consulta Pública, realizados entre Inmetro, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Ministério da Pesca e Aquicultura.

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos mínimos para o Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco, abordando questões de legalidade, qualidade, saúde, segurança, sociedade, meio ambiente, desenvolvimento econômico e procedência da matéria-prima, resolve baixar as seguintes disposições:

Art. 1º Aprovar a Instrução Normativa para Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco, disponibilizado no sítio www.inmetro.gov.br ou no endereço abaixo:

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Divisão de Programas de Avaliação da Conformidade – Dipac
Rua da Estrela n.º 67 - 2º andar – Rio Comprido
CEP 20.251-900 – Rio de Janeiro – RJ

Art. 2º Cientificar que a Consulta Pública que originou a instrução ora aprovada foi divulgada pela Portaria Inmetro n.º 364, de 16 de julho de 2012, publicada no Diário Oficial da União de 18 de julho de 2012, seção 01, página 45.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

JOÃO ALZIRO HERZ DA JORNADA



INSTRUÇÃO NORMATIVA PARA PIRARUCU (*Arapaima gigas*) SALGADO SECO

1 OBJETIVO

Este documento estabelece requisitos mínimos aplicáveis ao Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco, cujas qualidades, características ou modo de produção estejam vinculados à região geográfica, incluindo fatores naturais, humanos e culturais, permitindo o fornecedor adequar seus processos produtivos considerando princípios, critérios e indicadores, relacionados à:

- a) Legalidade;
- b) Qualidade;
- c) Saúde e Segurança;
- d) Sociedade;
- e) Meio ambiente;
- f) Desenvolvimento econômico;
- g) Procedência da matéria-prima.

1.1 Escopo de aplicação

Esta Instrução Normativa (IN) se aplica ao Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco, proveniente de manejo e/ou piscicultura e ao processo produtivo.

2 SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CONAMA	Conselho Nacional de Meio Ambiente
Ibama	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IN	Instrução Normativa
Inmetro	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
ISO	<i>International Organization for Standardization</i>
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MMA	Ministério de Meio Ambiente
MPA	Ministério da Pesca e Aquicultura
MS	Ministério da Saúde
NBR	Norma Brasileira
OIT	Organização Internacional do Trabalho
pH	Potencial de hidrogênio
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SBAC	Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade
SGSST	Sistema de Gestão de Segurança e de Saúde do Trabalhador
SVS	Secretaria de Vigilância Sanitária

3 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

ABNT NBR 16001	Responsabilidade Social – Sistema de Gestão – Requisitos.
ABNT NBR 18801	Sistema de gestão da segurança e saúde no trabalho – Requisitos.
ABNT NBR ISO 14001	Sistemas de Gestão Ambiental – Requisitos com orientações para o uso.
ABNT NBR ISO 22000	Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.
ABNT NBR ISO 26000	Diretrizes sobre responsabilidade social.
ABNT NBR ISO 9000	Sistemas de Gestão da Qualidade – Fundamentos e vocabulário.
ABNT NBR ISO 9001	Sistemas de Gestão da Qualidade – Requisitos.
Decreto nº 1.694, de 13 de novembro de 1995	Cria o Sistema Nacional de Informações da Pesca e Aqüicultura - SINPESQ, e dá outras providências.
Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952	Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967	Dispõe sobre a proteção e estímulos à pesca e, dá outras providências (Código de pesca).
Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010	Institui o Sistema Nacional do Comércio Justo e Solidário - SCJS, cria sua Comissão Gestora Nacional, e dá outras providências.
IN Ibama nº 34/2004, ou sua sucessora	Estabelecer normas gerais para o exercício da pesca do pirarucu (<i>Arapaima gigas</i>) na Bacia Hidrográfica do Rio Amazonas.
IN Interministerial nº 13/2011, ou sua sucessora	Estabelece normas gerais da pesca da bacia hidrográfica dos rios Tocantins e Gurupi no período de defeso.
IN MAPA nº 22/2005	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado
IN MMA nº 24/2005, ou sua sucessora	Proibir, anualmente, na bacia hidrográfica dos rios Araguaia-Tocantins, a captura, o transporte, a comercialização e a armazenagem do pirarucu (<i>Arapaima gigas</i>), no período de 1º de outubro a 31 de março.
IN MPA nº 12/2011, ou sua sucessora	Dispõe de requisitos para Licença Inicial de pescadores profissionais na pesca artesanal.
INC nº 001 MPA/Ibama, de 21 de dezembro de 2011	Estabelecer critérios e procedimentos para cadastramento de plantéis de reprodutores de pirarucu (<i>Arapaima gigas</i>) no estado de Rondônia, para fins de regularização dos empreendimentos quanto ao manejo, à reprodução em cativeiro, à engorda e à comercialização dos seus produtos.
Lei nº 10.779, de 25 de novembro de 2003	Dispõe sobre a concessão do benefício de seguro desemprego, durante o período de defeso, ao pescador profissional que exerce a atividade pesqueira de forma artesanal.

Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009	Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências.
Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998	Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências.
Lei nº 9.966, de 28 de abril de 2000	Dispõe sobre a prevenção, o controle e a fiscalização da poluição causada por lançamento de óleo e outras substâncias nocivas ou perigosas em águas sob jurisdição nacional e dá outras providências.
Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001	Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e transferência de tecnologia para sua conservação e utilização.
Ofício Circular MAPA GAB/DIPOA nº 25/2009, de 13 de novembro de 2009	Estabelece os Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole em Estabelecimentos de Pescado e Derivados.
Portaria Ibama nº 8/1996, ou sua sucessora	Estabelece normas gerais para o exercício da pesca na bacia hidrográfica do Rio Amazonas.
Portaria MAPA nº 368/1997, ou sua sucessora	Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
Portaria MAPA nº 46/1998, ou sua sucessora	Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos, anexo à presente Portaria.
Portaria MS nº 2.914/2011, ou sua sucessora	Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
Portaria SVS/MS nº 326/1997, ou sua sucessora	Aprova Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
RDC Anvisa nº 12/2001, ou sua sucessora	Aprova Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
RDC Anvisa nº 28/2000, ou sua sucessora	Dispõe sobre os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias beneficiadoras de sal.
RDC Anvisa nº 216/2004, ou sua sucessora	Aprova Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

RDC Anvisa nº 275/2002, ou sua sucessora	Aprova Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
RDC da Anvisa nº 20/2007, ou sua sucessora	Aprova Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos.
Recomendação nº 146 da OIT	Idade mínima de admissão ao emprego.
Resolução CONAMA nº 13/1990, ou sua sucessora	Estabelece normas de proteção dos ecossistemas contíguos às Unidades de Conservação.
Resolução CONAMA nº 237/1997, ou sua sucessora	Estabelece revisão de procedimentos e critérios utilizados em licenciamento ambiental.

4 DEFINIÇÕES

Para fins desta Instrução Normativa (IN) são adotadas as definições a seguir e àquelas contidas nos documentos citados no item 3.

4.1 Ação corretiva

Implementação de uma mudança ou solução sistêmica para assegurar uma reparação imediata e contínua de uma não conformidade (*fonte*: ABNT NBR ISO 9000).

4.2 Amazônia Legal

Região que compreende os estados do Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima, Maranhão (parte ocidental do meridiano 44°), Mato Grosso e Tocantins.

4.3 Aspecto ambiental

Elemento das atividades, produtos ou serviços de um fornecedor que pode interagir com o meio ambiente. Um aspecto ambiental significativo é aquele que tem ou pode ter um impacto ambiental significativo (*fonte*: ABNT NBR ISO 14001).

4.4 Descritivos Científicos Oficiais

Estudo que possui objetivo bem definido, incluindo materiais escritos de obras científicas ou técnicas (anais, livros, artigos científicos, revistas, relatórios ou jornais), com procedimentos formais estruturados e que visam descrever características específicas que possam comprovar (identificar) que as qualidades, características ou modo de produção da matéria-prima ou produto estão vinculados à região da Amazônia Legal.

4.5 Desenvolvimento sustentável

Desenvolvimento que supre as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras em supri-las. O resultado do desenvolvimento sustentável é a sustentabilidade nas seguintes dimensões:

- dimensão ambiental da sustentabilidade - diz respeito aos impactos do fornecedor sobre sistemas naturais, vivos ou não, incluindo ecossistemas terra, água e ar;
- dimensão econômica da sustentabilidade - diz respeito aos impactos do fornecedor sobre as

circunstâncias econômicas das partes interessadas e sobre os sistemas econômicos em níveis local, regional, nacional e global;

- dimensão social da sustentabilidade - refere-se aos impactos do fornecedor sobre os sistemas sociais (incluindo-se as questões política, cultural, institucional, espacial e espiritual, entre outras) nos quais opera.

4.6 Despesca

Retirada do pescado proveniente de piscicultura.

4.7 Direitos de uso

Direito para o uso dos recursos naturais que podem ser definidos pelos costumes locais, acordos mútuos ou prescritos por outras entidades com direito de acesso. Estes direitos podem restringir o uso de certos recursos em níveis específicos de consumo ou a técnicas específicas de colheita.

4.8 Direitos legais

Direito de uso e posse da terra adquirida com o respaldo da legislação federal, estadual ou municipal vigente.

4.9 Direitos tradicionais não-predatórios

Direito de uso de recursos naturais de uma propriedade, por uma população tradicional, sem comprometer a sustentabilidade destes.

4.10 Embalagem

Recipiente, pacote ou envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos produtos.

4.11 Fornecedor

Para fins deste documento, fornecedor se restringe a pessoa jurídica, pública ou privada, legalmente estabelecida no país, que desenvolve atividades de produção, processamento, importação, exportação, distribuição e comercialização do produto.

4.12 Fornecedor de matéria-prima

Piscicultores ou organizações que incluam pescadores profissionais artesanais que tenham obtido autorização do órgão licenciador para a pesca ou despesca do pirarucu (*Arapaima gigas*).

4.13 Impacto

Qualquer modificação do meio ambiente, do contexto econômico ou do contexto social, adversa ou benéfica, que resulte, no todo ou em parte, das relações, processos, atividades, produtos e serviços de um fornecedor.

4.14 Manejo

Manejo sustentável da pesca do pirarucu (*Arapaima gigas*) para obtenção de benefícios econômicos e sociais, respeitando-se os mecanismos de sustentação da espécie e dos ecossistemas aquáticos, objeto do plano de manejo, observando os princípios de conservação dos recursos naturais, manutenção da integridade dos ecossistemas aquáticos e desenvolvimento econômico e social.

4.15 Manta

Corte do pescado, constituído de lombo, ventrecha (ventre) e ponta do rabo, livre de escamas.

4.16 Matéria-prima

Pirarucu (*Arapaima gigas*).

4.17 Meio ambiente

Conjunto de condições, leis, influências e interações de ordem física, química e biológica, que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas (*fonte*: ABNT NBR ISO 14001).

4.18 Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco

Peixe da espécie *Arapaima gigas* beneficiado pelo processo de salga e secagem, à umidade máxima de 35%, com concentração de sal de, no mínimo, 10%.

4.19 População local

Grupo humano adjacente às áreas da região de extração, produção, manuseio, armazenamento, comercialização e transporte de produtos que utilizam matéria-prima da região Amazônia Legal.

4.20 População indígena

Conjunto de famílias ou comunidades indígenas, quer vivendo em estado de completo isolamento em relação aos outros setores da comunhão nacional, quer em contatos intermitentes ou permanentes, sem contudo estarem neles integrados. Os índios são considerados:

- a) isolados - quando vivem em grupos desconhecidos ou de que se possuem poucos e vagos informes através de contatos eventuais com elementos da comunhão nacional;
- b) em vias de integração - quando, em contato intermitente ou permanente com grupos estranhos, conservam menor ou maior parte das condições de sua vida nativa, mas aceitam algumas práticas e modos de existência comuns aos demais setores da comunhão nacional, da qual vão necessitando cada vez mais para o próprio sustento;
- c) integrados - quando incorporados à comunhão nacional e reconhecidos no pleno exercício dos direitos civis, ainda que conservem usos, costumes e tradições característicos da sua cultura.

4.21 Populações tradicionais

População vivendo em estreita relação com o ambiente natural, dependendo de seus recursos naturais para a sua reprodução sociocultural, por meio de atividades de baixo impacto ambiental.

4.22 Posse

Direito adquirido sobre a propriedade, ocupação, acesso ou uso de uma unidade de área particular ou de seus recursos associados ou por estatutos legais reconhecidos pela legislação vigente no país.

4.23 Preço justo

Valor do produto ou serviço, construído a partir do diálogo, da transparência e da efetiva participação de todos os agentes envolvidos na sua composição que resulte em distribuição equânime do ganho na cadeia produtiva.

4.24 Processo de cura

Substituição de água livre presente no pescado por sal.

4.25 Prevenção de poluição

Uso de processos, práticas, técnicas, materiais, produtos, serviços ou energia para evitar, reduzir ou controlar (de forma separada ou combinada) a geração, emissão ou descarga de qualquer tipo de poluente ou rejeito, para reduzir os impactos ambientais adversos (*fonte*: ABNT NBR ISO 14001).

4.26 Produtos regionais da Amazônia Legal

Produtos manufaturados (produzidos) que empregam, em sua composição, matéria-prima regional da Amazônia Legal cujas qualidades, características ou modo de produção estejam vinculados à região geográfica, incluindo fatores naturais, humanos e culturais.

4.27 Rastreabilidade

Capacidade de rastrear o histórico, aplicação e/ou localização de um produto.

4.28 Sal

Cloreto de sódio.

4.29 Salga

Método de preservação baseado na penetração do sal no interior dos tecidos, que é governado por fatores físicos e químicos, tais como a difusão, a osmose e uma série de processos bioquímicos associados com mudanças em vários constituintes do pescado, principalmente as proteínas.

4.30 Trabalho forçado

Todo trabalho ou serviço que seja extraído de qualquer pessoa sob a ameaça de qualquer penalidade para a qual essa não tenha se oferecido voluntariamente, ou cujo trabalho ou serviço seja obrigado como meio de pagamento de débito anterior.

4.31 Trabalho infantil

Qualquer trabalho realizado por uma criança com idade menor de 15 anos, exceção feita ao que está previsto na Recomendação 146 da OIT.

4.32 Transparência

Acesso, quando aplicável, das partes interessadas às informações referentes às ações do fornecedor.

5 REQUISITOS TÉCNICOS PARA O PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

Os requisitos técnicos referem-se aos aspectos socioambientais e de saúde para a avaliação da conformidade do Pirarucu (*Arapaima gigas*) Salgado Seco.

5.1 Requisitos gerais e específicos**5.1.1 Princípios, Critérios e Indicadores**

Os requisitos mínimos aplicáveis aos produtos manufaturados com matéria-prima da Amazônia Legal, cujas qualidades, características ou modo de produção estejam vinculados à região geográfica, incluindo fatores naturais, humanos e culturais, estão estabelecidos neste documento por meio de uma estrutura hierárquica de princípios, critérios e indicadores.

O atendimento a um princípio confirma-se quando os respectivos critérios são cumpridos. O cumprimento de cada critério é evidenciado mediante ao atendimento dos respectivos indicadores, que podem ser quantitativos ou qualitativos. Considera-se que o processo produtivo promove a sustentabilidade quando se evidencia que todos os princípios são cumpridos.

Os requisitos mínimos ora estabelecidos são aplicáveis a todos os fornecedores, independentemente de seu tipo ou porte, cujos processos produtivos estejam em parte, ou no todo, instalados na Amazônia Legal. A sua aplicação dependerá de fatores como a natureza das atividades e produtos, da localidade e das condições em que o fornecedor opera.

5.1.2 Estrutura Hierárquica dos Requisitos**5.1.2.1 Princípios**

Os princípios estabelecidos neste documento constituem a referência para a promoção da sustentabilidade aplicáveis aos produtos manufaturados com matéria-prima da Amazônia Legal, cujas qualidades,

características e/ou modo de produção estejam vinculados à região geográfica, incluindo fatores naturais, humanos e culturais, relacionados aos aspectos da:

- a) Legalidade;
- b) Qualidade;
- c) Saúde e Segurança;
- d) Sociedade;
- e) Meio ambiente;
- f) Desenvolvimento econômico;
- g) Procedência da matéria-prima.

5.1.2.2 Critérios

O fornecedor deve atender aos critérios estabelecidos neste documento.

O fornecedor deve atender a regulamentação pertinente ao processo produtivo específico, identificando a legislação e esta IN para a atividade que executa.

5.1.2.3 Indicadores

O fornecedor deve atender aos indicadores estabelecidos neste documento.

O fornecedor deve evidenciar o atendimento aos critérios estabelecidos pela regulamentação e a base normativa pertinente ao processo produtivo.

5.1.3 Descrição dos Princípios, Critérios e Indicadores

Princípio 1 – Cumprimento da Legislação

O fornecedor deve, em suas decisões e atividades, atender à legislação federal, estadual e municipal em vigor e aos acordos internacionais ratificados pelo Brasil.

Critério 1.1

O fornecedor deve realizar as atividades do seu processo produtivo de acordo com a legislação, acordos e tratados vigentes aplicáveis ao seu processo produtivo.

Indicadores

1.1.a) Evidência que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimentos que identifiquem a legislação e outros regulamentos aplicáveis as suas atividades, incluindo um processo que comprove o monitoramento da atualização;

1.1.b) Evidência que o fornecedor mantém registros que comprovem o atendimento à legislação, acordos e tratados aplicáveis as suas atividades.

Critério 1.2

O fornecedor deve cumprir a legislação ambiental, higiênico-sanitária, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal e de defesa do consumidor vigente.

Indicadores

1.2.a) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação trabalhista vigente, normas regulamentadoras do trabalho, acordos e convenções coletivas pertinentes de todos os trabalhadores envolvidos no processo produtivo.

1.2.b) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação previdenciária pertinente de todos os trabalhadores envolvidos no processo produtivo.

1.2.c) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação tributária e fiscal.

1.2.d) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação ambiental.

1.2.e) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação higiênico-sanitária.

1.2.f) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação de defesa do consumidor.

1.2.g) Evidência que o fornecedor auxilia e verifica junto aos fornecedores de matéria-prima e prestadores de serviços terceirizados, a conformidade ao cumprimento da legislação trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal e ambiental vigente.

1.2.h) Evidência que o fornecedor tem registros de divulgação da legislação vigente aplicável, para fornecedor de matéria-prima e partes interessadas.

Princípio 2 – Qualidade

A. Sistema de Gestão

O fornecedor deve atender a requisitos fundamentais de Sistema de Gestão da Qualidade.

Critério 2.A.1

O fornecedor deve estabelecer, manter e implementar o Sistema de Gestão da Qualidade do processo produtivo que deve consistir no mínimo dos itens listados na tabela a seguir:

Tabela 1: Requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade

REQUISITOS DO SGQ	ABNT NBR ISO 9001
Controle de documentos	4.2.3
Controle de registros	4.2.4
Comunicação com o cliente	7.2.3
Processo de aquisição	7.4.1
Verificação do produto adquirido	7.4.3
Controle de produção e prestação de serviço	7.5.1
Identificação e rastreabilidade	7.5.3
Preservação do produto	7.5.5
Controle de equipamento de monitoramento e medição	7.6
Satisfação do cliente	8.2.1
Monitoramento e medição de produto	8.2.4
Controle de produto não conforme	8.3
Ação corretiva	8.5.2
Ação preventiva	8.5.3

Indicadores

2.A.1.a) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para controle de documentos e controle de registros.

2.A.1.b) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa sistemática para comunicação com o cliente, com relação informações sobre o produto, análise crítica de contrato e retroalimentação pelo cliente.

2.A.1.c) Evidência de que o fornecedor estabelece critérios para seleção, avaliação e reavaliação de fornecedores de matéria-prima e de insumos, mantendo registros dos resultados das avaliações e de quaisquer ações necessárias oriundas da avaliação.

2.A.1.d) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa mecanismos de verificação para assegurar que o produto adquirido e a matéria-prima atendam aos requisitos de aquisição especificados.

2.A.1.e) Evidência de que o fornecedor planeja e realiza a produção sob condições controladas incluindo, quando aplicável:

- disponibilização de informações sobre as características do produto;
- disponibilização de instruções de trabalho;
- uso de equipamento adequado;
- uso de equipamento de monitoramento e medição;
- monitoramento e medição; e
- atividades de liberação, entrega e pós-entrega do produto.

2.A.1.f) Evidência de que o fornecedor identifica o produto, de forma unívoca e controlada, ao longo do processo produtivo, incluindo a sua situação no que se refere aos requisitos de monitoramento e de medição, mantendo registros.

2.A.1.g) Evidência de que o fornecedor garante a integridade do produto durante o processamento interno e a entrega no destino pretendido, a fim de manter a conformidade com os requisitos.

2.A.1.h) Evidência de que o fornecedor define os monitoramentos e medições a serem realizados, indicando os equipamentos necessários e estabelece processos para assegurar sua realização e execução de forma eficaz.

2.A.1.i) Evidência de que o fornecedor monitora a satisfação do cliente.

2.A.1.j) Evidência de que o fornecedor monitora e mede as características do produto, verificando se os requisitos do mesmo foram atendidos.

2.A.1.k) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para controle de produtos não conformes com os requisitos, evitando o uso ou entrega não pretendidos destes.

2.A.1.l) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para estabelecer ações corretivas e preventivas.

2.A.1.m) Evidência de que o fornecedor possui documentação que comprove o atendimento aos requisitos específicos para cada produto, acordados com os clientes.

B. Identidade e Qualidade

O fornecedor deve atender aos requisitos regulamentares, à base normativa e aos requisitos do cliente com relação à identidade e à qualidade.

Critério 2.B.1

O fornecedor deve demonstrar atendimento a todos os requisitos estabelecidos por meio dos regulamentos aplicáveis, de sua base normativa e pelo cliente.

Indicadores

2.B.1.a) Evidência de que a água utilizada para a fabricação de gelo possui concentração igual a $4,5 \pm 0,5$ ppm (quatro e meio mais ou menos meio partes por milhão) ou $4,5 \pm 0,5$ mg/l (quatro e meio mais ou menos meio miligramas por litro) de cloro residual livre e atende aos requisitos de potabilidade estabelecidas por legislação vigente.

2.B.1.b) Evidência de que o tempo máximo entre a pesca ou despesca e a refrigeração da matéria-prima é igual ou inferior a 3 (três) horas.

2.B.1.c) Evidência de que após processo de refrigeração da matéria-prima, a temperatura interna atinge temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo, durante o transporte e acondicionamento da matéria-prima.

Nota: No caso de ausência de câmara frigorífica, a refrigeração deve ser realizada pelo emprego de gelo em escama na proporção de 3 (três) partes de gelo para 1 (uma) parte de pescado.

2.B.1.d) Evidência de que a água utilizada nas etapas de recepção, processamento e beneficiamento para a lavagem da carcaça, da cavidade abdominal, na higienização do ambiente e na higienização dos equipamentos e utensílios de manipulação possui concentração igual a $4,5 \pm 0,5$ ppm (quatro e meio mais ou menos meio partes por milhão) ou $4,5 \pm 0,5$ mg/l (quatro e meio mais ou menos meio miligramas por litro) de cloro, por meio da utilização de hipoclorito de cálcio, e atende aos requisitos de potabilidade estabelecidas por legislação vigente.

2.B.1.e) Evidência de que as mantas *in natura* sofrem choque térmico para atingir a temperatura interna igual ou inferior a 4°C com gelo hiperclorado, permanecendo no recipiente por no mínimo 30 (trinta) minutos.

2.B.1.f) Evidência de que o sal utilizado no processo de salga atende aos padrões estabelecidos para consumo humano.

2.B.1.g) Evidência de utilização de sal com granulometria máxima de 1,5 mm (um e meio milímetro), visando evitar a compressão localizada na carne do pescado, na proporção de 1 (uma) parte de sal de primeiro uso para 3 (três) partes de manta *in natura*.

2.B.1.h) Evidência de que o produto final possui, no mínimo, 10% de sal.

2.B.1.i) Evidência do monitoramento da manutenção do valor do pH da manta durante o processo de cura, entre 3,5 (três e meio) e 4,5 (quatro e meio), com intervalo igual ou inferior a 8 (oito) horas.

2.B.1.j) Evidência de que a pré-secagem é realizada em temperatura de 1°C, com o empilhamento das mantas em altura mínima de 2 (dois) metros e máxima de 3 (três) metros, invertendo-se a posição das pilhas a cada 24 (vinte e quatro) horas, durante, no mínimo, 5 (cinco) dias. No caso de mantas com pele, estas devem ser posicionadas com a pele voltada para cima.

2.B.1.k) Evidência de que a secagem final é realizada à temperatura igual ou inferior a 15°C, durante o período de tempo necessário para que a manta atinja a umidade máxima de 35% (trinta e cinco por cento), por meio do acondicionamento de acordo com a legislação higiênico-sanitária em vigor. No caso de mantas com pele, estas devem ser posicionadas com a pele voltada para baixo.

2.B.1.l) Evidência de que a classificação e embalagem é realizada em ambiente com temperatura igual ou inferior a 15°C.

2.B.1.m) Evidência de que as informações constantes na embalagem atendem aos requisitos legais e que o croqui utilizado corresponde ao croqui aprovado junto ao Serviço de Inspeção Oficial.

2.B.1.n) Evidência de que a estocagem do produto final é realizada em ambiente com temperatura de até 5°C sem que ocorra congelamento.

2.B.1.o) Evidência de que são utilizadas pelo fornecedor de matéria-prima rações balanceadas compatíveis com as necessidades nutricionais em, no mínimo, 80% do ciclo produtivo, caso a matéria-prima seja proveniente de piscicultura.

Princípio 3 – Saúde e Segurança

A. Saúde e Segurança do Consumidor

O fornecedor deve demonstrar sua capacidade de fornecer produtos que atendam aos requisitos regulamentares e à base normativa aplicáveis, assegurando que os produtos não apresentem quaisquer riscos ou apresentem apenas riscos reduzidos, considerados aceitáveis, compatíveis com a sua utilização em relação à proteção da saúde e da segurança dos consumidores.

Critério 3.A.1

O fornecedor deve atender a todos os requisitos específicos de saúde e segurança estabelecidos nas normas regulamentares aplicáveis ao produto.

Indicadores

3.A.1.a) Existência de documentação que comprove o atendimento aos requisitos específicos de saúde e segurança da legislação em vigor.

3.A.1.b) Existência de documentação que comprove a realização de avaliação microbiológica (conforme RDC Anvisa nº 12/2001, ou sua sucessora) do produto final.

3.A.1.c) Existência de documentação que comprove a realização de avaliação sensorial de que o pescado é próprio para o consumo, ou seja, que não apresente as seguintes características:

- aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- coloração, cheiro ou sabor anormais;
- portador de lesões aparentes ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- infestação muscular maciça por parasitas ou larvas.

Critério 3.A.2

O fornecedor deve estabelecer, manter e implementar o Sistemas de Gestão da Segurança dos Alimentos, que deve consistir no mínimo dos itens listados na tabela a seguir:

Tabela 2: Requisitos do Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos

REQUISITOS DO SGSA	ABNT NBR ISO 22000
Política de Segurança dos Alimentos	5.2
Planejamento do Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos	5.3 a
Prontidão e Respostas Emergenciais	5.7
Gestão de recursos	6

Indicadores

3.A.2.a) Evidência de que o fornecedor estabelece, implementa e mantém uma política de segurança dos alimentos.

3.A.2.b) Evidência de que o fornecedor comunica as informações apropriadas referente a parâmetros relacionados a segurança do produto em toda a sua cadeia.

3.A.2.c) Evidência de que é realizada a comunicação e informação no que diz respeito ao desenvolvimento, implementação e atualização dos assuntos relacionados a gestão de segurança do produto.

3.A.2.d) Evidência de que o fornecedor avalia periodicamente e atualiza, quando necessário, atividades internas e externas relacionadas à gestão de segurança do produto, incorporando as informações mais recentes relacionadas quanto aos perigos de segurança de alimentos.

3.A.2.e) Evidência de que o fornecedor estabelece, implementa e mantém procedimentos de gestão para administrar situações de emergências potenciais e acidentes que possam impactar na segurança do produto.

3.A.2.f) Evidência que o fornecedor disponibiliza recursos adequados para implementação, manutenção e atualização das atividades relacionadas a gestão de segurança do produto.

B. Saúde e Segurança do Trabalhador

O fornecedor deve demonstrar sua capacidade para assegurar a conformidade com relação aos requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis à saúde e segurança dos trabalhadores.

Critério 3.B.1

O fornecedor deve atender a todos os requisitos específicos estabelecidos nas normas regulamentares aplicáveis aos trabalhadores diretos, fornecedores de matéria-prima ou insumos operacionais, ou prestadores de serviços terceirizados envolvidos nos processos de extração, produção, transporte, armazenamento e comercialização, por meio do estabelecimento, manutenção e implementação de Sistema de Gestão de Segurança e de Saúde do Trabalhador (SGSST), que deve consistir, no mínimo, dos itens listados na tabela a seguir:

Tabela 3: Requisitos do Sistema de Gestão de Segurança e de Saúde do Trabalhador.

REQUISITOS DO SGSST	ABNT NBR 18801
Identificação, avaliação e controle de riscos	3.5.1
Objetivos de segurança e saúde do trabalhador	3.5.4
Recursos, funções, responsabilidades, atribuições e autoridades	3.6.1
Competência, treinamento e experiência	3.6.2
Procedimentos em segurança e saúde do trabalhador	3.6.3
Preparação e resposta a emergências	3.6.8
Auditoria interna	3.7.5
Agir	3.8

Indicadores

3.B.1.a) Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para a identificação, avaliação de riscos e efetivação adequada dos controles necessários, inclusive antes da introdução de mudanças de seu processo produtivo.

3.B.1.b) Evidência de que o fornecedor estabelece, implementa, e mantém objetivos de segurança e saúde do trabalhador.

3.B.1.c) Evidência de que o fornecedor assegura e disponibiliza recursos essenciais para estabelecer, implementar, manter e melhorar o sistema de gestão, inclusive pessoas com capacitação contínua.

3.B.1.d) Evidência de que o fornecedor assegura que qualquer trabalhador sob seu controle, que exerça atividades e operações que tenham impacto potencial na segurança e saúde, possua habilidades e competências necessárias e mantém registros associados.

3.B.1.e) Evidência de que o fornecedor estabelece, implementa e mantém procedimentos de segurança e saúde do trabalhador.

3.B.1.f) Evidência de que o fornecedor identifica potenciais situações de cenário de emergência e implementa ações preventivas e mitigadoras.

3.B.1.g) Evidência de que o fornecedor realiza auditoria interna em intervalos planejados para determinar se o SGSST está em conformidade com o planejado, devidamente implementado e mantido com base nos resultados da avaliação de risco.

3.B.1.h) Evidência de que o fornecedor analisa criticamente o SGSST em intervalos planejados para assegurar sua contínua adequação, suficiência e eficácia.

Princípio 4 – Sociedade

O fornecedor deve atingir um desempenho social coerente com as demandas associadas à ética, cidadania, qualidade de vida, inclusão social e desenvolvimento sustentável.

Critério 4.1

O fornecedor deve adotar e difundir valores éticos que norteiem as condutas de seus dirigentes e empregados e assegurem a transparência de suas ações, permitindo que possam ser registradas, verificadas e, se necessário, submetidas a juízo de valor sob a perspectiva da ética.

Indicadores

4.1.a) Evidência de formalização em carta de princípios, código de ética, ou quaisquer documentos oficiais.

4.1.b) Evidência de exposição pública de seus compromissos éticos por meio de material institucional, internet ou outros meios.

4.1.c) Existência de comitê, conselho ou responsável formal por questões éticas.

4.1.d) Evidência do conhecimento, por parte dos empregados, dos valores éticos do fornecedor.

Critério 4.2

O fornecedor deve contemplar, para definição do escopo de sua responsabilidade social, identificação de questões relevantes e estabelecimento de prioridades, de acordo com os seguintes critérios:

Tabela 4: Diretrizes de Responsabilidade Social.

REQUISITOS DO SGRS	ABNT NBR ISO 16001
Temas centrais da responsabilidade social e suas questões: - governança organizacional - direitos humanos; - práticas de trabalho; - meio ambiente; - práticas leais de operação; - questões relativas ao consumidor; - envolvimento e desenvolvimento da comunidade	3.3.2 e Anexo D
<i>Due diligence</i>	3.3.3
Identificação de oportunidades de melhoria e inovação	3.3.4 e Anexo E

Indicadores

4.2.a) Evidência de estratégias, objetivos ou programas que reflitam o compromisso com a Responsabilidade Social envolvendo as comunidades locais, preservando suas tradições, culturas, hábitos e costumes não predatórios.

4.2.b) Registro de levantamento de condições sociais dos bens e serviços de seus fornecedores de matéria-prima ou insumos e/ou evidência de que parceiros ou fornecedores não cometam violações de direitos humanos no contexto da parceria ou na execução do serviço contratado.

4.2.c) Inexistência de práticas de trabalho forçado, obrigatório e infantil e evidência de cobrança similar de seus fornecedores de matéria-prima.

4.2.d) Evidência de que o fornecedor pratica remunerações compatíveis com pisos salariais e suas atualizações.

4.2.e) Evidência de que são respeitados os direitos legais das populações locais, tradicionais e indígenas.

4.2.f) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima possui documento de direito de uso, domínio ou posse da terra, de onde as matérias-primas dos produtos regionais da Amazônia Legal serão obtidos, de acordo com a legislação vigente.

4.2.g) Evidência de comunicação e/ou reuniões com a comunidade e partes interessadas.

4.2.h) Evidência de que o fornecedor apoia o associativismo e cooperativismo na região.

Critério 4.3

O fornecedor deve atuar de acordo com a legislação vigente, no que se refere ao acesso ao patrimônio genético, notadamente, a obtenção de amostra do patrimônio genético para fins de pesquisa científica, bioprospecção, desenvolvimento tecnológico, visando sua aplicação industrial ou de outra natureza, caracterizada pela atividade realizada sobre o patrimônio genético.

Indicadores

4.3.a) Evidência de procedimento ou prática de repartição de benefício pelo acesso ao patrimônio genético e conhecimento tradicional associados, se for o caso.

4.3.b) Existência de autorização dos órgãos competentes para acesso aos recursos genéticos associados a biodiversidade, se for o caso.

4.4.c) Existência de contrato de anuência da comunidade tradicional, quando se tratar de acesso a conhecimento tradicional associado, se for o caso.

Princípio 5 – Meio Ambiente

O fornecedor deve atingir um desempenho ambiental coerente com as demandas associadas à qualidade ambiental e desenvolvimento sustentável.

Critério 5.1

O fornecedor deve cumprir a legislação ambiental aplicável e levar em conta, no desenvolvimento de negócios, os princípios da responsabilidade ambiental, desenvolvendo programas internos de melhoria de desempenho ambiental, que deve consistir, no mínimo, dos itens listados na Tabela 5.

Tabela 5: Requisitos do Sistema de Gestão Ambiental.

REQUISITOS DO SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL	ABNT NBR ISO 14001
Aspectos ambientais	4.3.1
Objetivos, metas e programas	4.3.3
Controle de documentos	4.4.5
Controle operacional	4.4.6
Preparação e respostas à emergência	4.4.7
Monitoramento e medição	4.5.1
Avaliação do atendimento aos requisitos legais e outros	4.5.2
Não conformidade, ação corretiva e ação preventiva	4.5.3
Controle de registros	4.5.4

Indicadores

- 5.1.a)** Evidência do cumprimento da legislação ambiental aplicável e manter registros dos resultados das avaliações periódicas.
- 5.1.b)** Evidência de programas de melhoria do desempenho ambiental.
- 5.1.c)** Evidência de procedimento de modificação dos processos, em função de critérios ambientais.
- 5.1.d)** Existência de procedimento ou prática de identificação de aspectos e impactos ambientais, bem como, os registros dessas ações.
- 5.1.e)** Evidência de programas de controle e monitoramento dos impactos ambientais, bem como os registros dessas ações.
- 5.1.f)** Evidência de recuperação/solução dos passivos ambientais existentes.
- 5.1.g)** Evidência de implementação de programa de prevenção e/ou plano de emergência para responder a acidentes e incidentes, envolvendo trabalhadores, parceiros, autoridades e comunidades locais, entre outras partes interessadas relevantes.
- 5.1.h)** Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para controle de documentos e controle de registros.
- 5.1.i)** Evidência de que o fornecedor estabelece, mantém e implementa procedimento para estabelecer ações corretivas e preventivas.
- 5.1.j)** Evidência de que o fornecedor possui registros de controle de que seu fornecedor de matéria-prima está legalmente estabelecido e possui as licenças ambientais pertinentes.
- 5.1.k)** Evidência de que o fornecedor avalia os relatórios técnicos anuais das atividades desenvolvidas pelo seu fornecedor de matéria-prima, contendo as seguintes informações:
- caracterização da área objeto do manejo após a pesca ou despesca e quantidade explorada do recurso;
 - metodologia dos trabalhos de pesca ou despesca da espécie, dimensionamento do pessoal envolvido e os equipamentos utilizados;
 - relação de impactos ambientais negativos ou positivos, caso existam;
 - anotações técnicas de campo;
 - quantificação do número de: lagos, pescadores e comunidades;
 - registro do número de animais capturados e o preço médio da comercialização;
 - registro de dados biométricos (comprimento e peso do pescado).

Critério 5.2

O fornecedor deve prevenir a poluição e monitorar o consumo de recursos naturais, estabelecendo metas progressivas de redução, reutilização e reciclagem de materiais, energia, água e demais insumos, prevenindo ou reduzindo danos ambientais.

Indicadores

- 5.2.a)** Existência de programa de gestão de resíduos.
- 5.2.b)** Evidência de monitoramento do consumo de água e energia.

5.2.c) Evidência de análise crítica e definição de metas de redução do consumo dos insumos.

5.2.d) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima realiza o levantamento do estoque de pirarucu (*Arapaima gigas*) nos ambientes de manejo com base em metodologia que tenha validação científica, a fim de assegurar a confiabilidade da avaliação e controle dos estoques.

5.2.e) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima realiza a identificação e caracterização dos ambientes aquáticos.

5.2.f) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima proveniente de manejo possui procedimentos de pesca que minimizem os danos sobre os ecossistemas aquáticos.

5.2.g) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima proveniente de manejo pesca, no máximo, 30% dos pirarucus (*Arapaima gigas*) adultos existentes no ambiente aquático, de modo a garantir a sustentabilidade dos estoques pesqueiros.

5.2.h) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima proveniente de manejo não realiza pesca de pirarucu (*Arapaima gigas*) fora do período estabelecido na autorização de pesca.

5.2.i) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima proveniente de manejo estabelece zonas intangíveis destinadas à manutenção de estoques pesqueiros, faunísticos e florestais.

Critério 5.3

O fornecedor deve contribuir para a conscientização quanto aos desafios ambientais e cultivar valores de responsabilidade ambiental, desenvolvendo ações de educação junto aos empregados e outros públicos de relacionamento, tais como familiares, fornecedores de matéria-prima, consumidores, clientes e a comunidade de seu entorno.

Indicadores

5.3.a) Evidência da implementação de Programa de Educação Ambiental.

5.3.b) Evidência da utilização de material didático para difusão de conceitos.

Princípio 6 – Desenvolvimento Econômico

O fornecedor deve desenvolver e estabelecer ações de forma a promover o desenvolvimento das regiões em que se inserem suas atividades, gerando benefícios para as partes envolvidas em seus processos produtivos, direta e indiretamente.

Critério 6.1

O fornecedor deve manter sua produção, incluindo o beneficiamento da matéria-prima, de acordo com o processo produtivo, na região da Amazônia Legal, visando o desenvolvimento da comunidade local.

Indicadores

6.1.a) Unidade de beneficiamento instalada na região, cujo o produto final desta contemple, no mínimo, o beneficiamento da matéria-prima.

6.1.b) Evidência de que a atividade desenvolvida pelo fornecedor de matéria-prima é analisada anualmente considerando a viabilidade técnica, econômica, ambiental e social.

Critério 6.2

O fornecedor deve cumprir a legislação tributária local, de modo a contribuir com seus impostos para o crescimento econômico da localidade.

Indicador

6.2.a) Evidência que o fornecedor está em conformidade com a legislação tributária no pagamento de impostos aplicáveis na região da Amazônia Legal.

Critério 6.3

O fornecedor deve manter no seu quadro de funcionários ativos, no mínimo, 70% (setenta por cento) de pessoas da comunidade local, de forma a contribuir para uma melhor distribuição de renda e minimizar a situação de pobreza das localidades.

Indicador

6.3.a) Evidência de empregabilidade no rol de colaboradores ativos.

Critério 6.4

O fornecedor deve adotar uma política de preço justo abstendo-se da prática de preços abusivos e concorrências desleais.

Indicadores

6.4.a) Evidência na prática de preços não abusivos em decorrência de sazonalidades no mercado ou eventos naturais.

6.4.b) Inexistência de processos criminais que comprovem a concorrência desleal ou falsa alegação de direito de exclusiva, datado de, no mínimo, 5 anos.

Princípio 7 – Procedência da Matéria-Prima

O fornecedor, em seu processo produtivo, deve utilizar matéria-prima com procedência da Amazônia Legal, utilizando-se de mecanismos de rastreabilidade da mesma. Deve gerar produtos cujas qualidades, características ou modo de produção estejam vinculados à região geográfica, incluindo fatores naturais, humanos e/ou culturais, preservando seus aspectos distintivos e respeitando as leis de propriedade intelectual.

Critério 7.1

O fornecedor deve manter sistema para identificação e registro da matéria-prima da Amazônia Legal utilizada no produto, de forma unívoca e controlada que demonstre sua rastreabilidade da procedência à região geográfica, aplicando-se a pesca e despesca, transporte, recebimento, manuseio, proteção, armazenamento, retenção e/ou remoção.

Indicadores

7.1.a) Evidência de que o fornecedor mantém e monitora o sistema de rastreabilidade.

7.1.b) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima controla a produção do pescado e utiliza método de identificação do pirarucu (*Arapaima gigas*).

7.1.c) Evidência de que o fornecedor possui registros de que seu fornecedor de matéria-prima realiza o planejamento detalhado das ações de comando e controle, das ações de mobilização e sensibilização social das comunidades envolvidas, a disponibilidade de recursos humanos, materiais e financeiros.

7.1.d) Evidência de que a matéria-prima tem procedência da Amazônia Legal.