

### PODER LEGISLATIVO

## ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO AMAZONAS

# PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº 21 de 18/02/2008

**AUTOR:** 

ASSUNTO: Diversos

#### Ementa:

ESTABELECE normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado do Amazonas e dá outras providências.

### Texto:

- Art. 1.º A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob forma artesanal, bem como a sua comercialização no Estado do Amazonas obedecerão às normas estabelecidas nesta lei.
- Art. 2.º Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal com características tradicionais ou regionais próprias.
- Art. 3.º São considerados passíveis de elabora-ção sob a forma artesanal, nos termos desta lei:

I - carnes;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos apícolas;

V - pescado;

- VI outros produtos comestíveis de origem animal.
- Art. 4.º A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria e/ou adquirida de terceiros, desde que a soma das duas não ultrapasse a quantidade determinada no § 1º, deste artigo.
- § 1.º É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadrar dentro dos seguintes limites, por produtor:
- I até 130 (cento e trinta) quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
- II até 500 (quinhentos) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
- III até 100 (cem) quilogramas diários de peixes, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
- IV até 5.100 (cinco mil e cem) dúzias diárias de ovos;
- V até 4.000 (quatro mil) quilogramas por ano para mel e produtos oriundos de abelhas meliponíferas;
- VI até 6.000 (seis mil) quilogramas por ano para mel e produtos oriundos de abelhas melíferas.
- § 2.º Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial.
- § 3.º O leite como matéria-prima deverá ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas

- o exigirem.
- § 4.º Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Estado do Amazonas, cumpridos os requisitos desta lei.
- § 5.º Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, considerando-se as Boas Práticas de Fabricação -BPF, os programas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional PPHO, ficando proibido o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.
- Art. 5.º Compete à Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV, através da Gerência de Defesa e Inspeção Animal a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos e subprodutos artesanais comestíveis de que trata esta lei.
- Art. 6.º O Estado do Amazonas, através da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV poderá aceitar, através de convênios ou afins, a participação de médicos veterinários do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Amazonas IDAM como responsáveis pelo repasse de informações técnicas, atualizações e implantação de programas de Boas Práticas de Fabricação BPF, programas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional PPHO, dentre outros, nos estabelecimentos elaboradores de produtos artesanais.
- Art. 7.º O produtor rural, processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal SIE/AM, da Gerência de Defesa e Inspeção Animal da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV.
- § 1.º Para os fins deste registro, o produtor rural deverá apresentar:
- I requerimento dirigido ao Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV, constante do Anexo I desta lei;
- II endereço completo do imóvel;
- III cópia autenticada da escritura do terreno ou documento que caracterize a justa posse;
- IV identificação do requerente;
- V finalidade do empreendimento esclarecendo qual tipo de produto (s) a ser (em) comercializado (s), e qual o destino municipal, estadual;
- VI croqui de localização da propriedade;
- VII inscrição de produtor rural;
- VIII documento apresentado pelo médico veterinário responsável pelo repasse de informações técnicas, atualizações e implantação de programas de Boas Práticas de Fabricação BPF, dentre outros, no estabelecimento elaborador de produtos artesanais, devendo o mesmo ser assinado por ambas as partes;
- IX planta baixa de cada pavimento devidamente assinada pelo engenheiro responsável;
- X planta de situação com detalhes sobre a disposição dos equipamentos, devidamente assinada pelo engenheiro responsável;
- XI memorial econômico-sanitário, de acordo com o Anexo II desta lei;
- XII memorial descritivo da construção, de acordo com Anexo III desta lei;
- XIII licença prévia do terreno junto ao Instituto de Proteção Ambiental do Estado do Amazonas IPAAM;
- XIV declaração de que se trata de produto comestível de origem animal, com características tradicionais ou

regionais, ou seja, sua identificação como produto artesanal;

- XV análise da água realizada por laboratório oficial, ou laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- XVI termo de compromisso, de acordo com o Anexo IV desta lei;
- XVII carteira de saúde dos funcionários/manipuladores emitida por Órgão de Serviço Oficial de Saúde Pública atualizada anualmente.
- § 2.º O registro previsto no caput deste artigo terá validade de 01 (um) ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.
- Art. 8.º O produtor artesanal de que trata esta lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas preconizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM , bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.
- Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises de rotina necessárias para cada produto processado.
- Art. 9.º Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM, observados os regulamentos técnicos existentes.
- Art. 10. As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal observarão preceitos simplificados no tocante à construção e aos equipamentos, dentro das exigências técnicas que atendam as necessidades do rigor pertinentes às atividades de produção estabelecidas em regulamento técnico.
- Art. 11. O estabelecimento elaborador de produtos artesanais deverá, obrigatoriamente, comprovar que efetuou a vacinação contra a febre aftosa do seu rebanho, quando este existir, assim como também dos rebanhos fornecedores da matéria-prima a ser processada, oriunda de qualquer espécie animal, mediante a apresentação de "notificação de vacinação" contra a febre aftosa atualizada, acrescidos da apresentação de exames com resultados negativos para o diagnóstico de tuberculose e brucelose, quando tratar-se de estabelecimento processador de leite.
- Parágrafo único. Os documentos zoosanitários a serem apresentados obedecerão à legislação sanitária estadual e federal em vigor.
- Art. 12. O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão ser efetuados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas higiênico-sanitárias em vigor.
- Art. 13. A embalagem do produto artesanal de origem animal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter obrigatoriamente as seguintes indicações:
- I nome do produto segundo nomenclatura oficial;
- II nome do produtor;
- III número de registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- IV logotipo do Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- V endereço do estabelecimento, especificando o município, bairro e telefone;
- VI inscrição de produtor rural;
- VII marca comercial do produto;
- VIII data da fabricação e prazo de validade;
- IX peso bruto e líquido ou volume, ou os dizeres "deve ser pesado na presença do consumidor";
- X fórmula de composição ou outros dizeres previstos em legislação pertinente;

- XI indicação de que é produto artesanal;
- XII todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor e regulamentos técnicos estabelecidos em legislação federal e estadual.
- Art. 14. Os infratores desta lei, de seus regulamentos e demais normas dela decorrentes, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:
- I advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;
- II multa, até o limite de R\$ 69.650,00 (sessenta e nove mil, seiscentos e cinqüenta reais) nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III apreensão ou declaração de inadequação para o consumo das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal adulterados, ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;
- IV suspensão das atividades, nas hipóteses de risco de natureza higiênico-sanitária ou de embaraço à ação fiscalizadora;
- V interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;
- VI cancelamento do registro quando o motivo da interdição prevista no inciso anterior não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.
- § 1.º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.
- § 2.º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.
- Art. 15. As multas previstas no inciso II, do artigo anterior, ficam fixadas nos seguintes valores:
- I R\$ 139,30 (cento e trinta e nove reais e trinta centavos);
- a) aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- b) aos que deixarem de enviar o relatório mensal de produção;
- c) aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- d) aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de pessoas sem uniforme adequado e que não cumpram os requisitos de higiene pessoal;
- II R\$ 696,50 (seiscentos e noventa e seis reais e cinqüenta centavos);
- a) aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos, conforme as normas estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação BPF;
- b) aos que ultrapassarem a capacidade máxima de industrialização ou beneficiamento;
- c) aos que não realizarem as análises necessárias para matéria-prima;
- d) aos que deixarem de comunicar a transferência de responsabilidade técnica, ou que estejam elaborando produtos

sem possuírem responsável técnico de acordo com a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968;

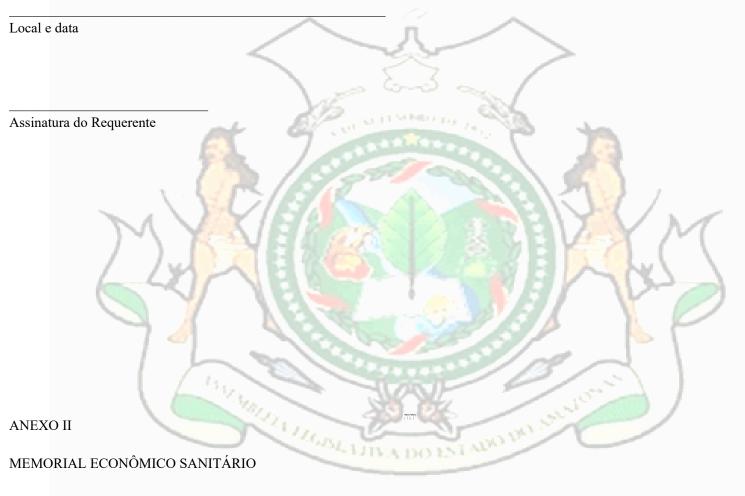
III - R\$ 1.993,00 (um mil, novecentos e noventa e três reais);

- a) aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição da fórmula aprovada pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- b) aos que não comunicarem ao Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas-SIE/AM a transferência de propriedade, locação ou arrendamento;
- c) aos que não cumprirem os requisitos estabelecidos pelas Boas Práticas de Fabricação BPF;
- IV R\$ 2.786,00 (dois mil, setecentos e oitenta e seis reais);
- a) aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- b) aos que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;
- V R\$ 4.179,00 (quatro mil, cento e setenta e nove reais);
- a) aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;
- VI R\$ 6.965,00 (seis mil, novecentos e sessenta e cinco reais);
- a) aos que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM, no exercício de suas funções;
- VII R\$ 13.930,00 (treze mil, novecentos e trinta reais);
- a) aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;
- VIII R\$ 34.825,00 (trinta e quatro mil, oitocentos e vinte e cinco reais);
- a) aos que elaborarem produtos que, comprovadamente, possam ou venham a colocar em risco a saúde pública.
- § 1.º As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V e VI do artigo 14 desta lei.
- § 2.º No caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro.
- § 3.º Será considerado reincidente o infrator que for autuado pela mesma infração, dentro do prazo de 01 (um) ano.
- § 4.º Em se tratando de reincidência nas infrações previstas nas alíneas "b", do inciso II e "a" do inciso IV, o infrator perderá a condição de produtor rural processador artesanal de que trata esta lei.
- § 5.º Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento.
- Art. 16. O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias por servidor oficial do Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, consignando:
- I nome, endereço do autuado e a qualificação, sendo necessário, para Pessoa Jurídica o CNPJ e para Pessoa Física a profissão, nacionalidade, estado civil e CPF;
- II data e local da lavratura;
- III citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;
- IV assinatura do infrator, preposto ou representante legal mediante comprovação do registro da recusa ou da impossibilidade de assinar o auto com a motivação expressa assinada pelo agente autuante;
- V notificação de prazo e local para apresentar defesa.
- § 1.º Nas hipóteses da lavratura do Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato, ou de impossibilidade

- ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido mediante lavratura da motivação em 02 (duas) vias, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento.
- § 2.º Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração, e não implicará em sua nulidade.
- § 3.º Na impossibilidade de localização do autuado será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Estado, em número de 03 (três) publicações com intervalo de 03 (três) dias.
- § 4.º A primeira via do Auto de Infração será remetida à Unidade Local de Sanidade Animal e Vegetal ULSAV/CODESAV, onde se situar o estabelecimento do infrator, sendo a segunda entregue ao infrator e a terceira ficará arquivada na Gerência de Defesa e Inspeção Animal CODESAV/CENTRAL.
- § 5.º Do processo iniciado por Auto de Infração, constarão as provas e demais termos, se houver, que lhe sirvam de instrução.
- Art. 17. O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV.
- Art. 18. O Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como o seu prazo e, julgando procedente a autuação, aplicará a penalidade.
- Art. 19. Acolhida a defesa no mérito o Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV determinará o cancelamento do Auto de Infração.
- Art. 20. Da decisão que julgar improcedente a defesa caberá recurso ao Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.
- Art. 21. Na hipótese de acolhimento do recurso, o Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV determinará o cancelamento do Auto de Infração e demais documentos, com arquivamento do processo.
- Art. 22. O infrator deverá ser notificado pessoalmente ou por via postal, com Aviso de Recebimento, da decisão que julgar procedente ou improcedente a autuação.
- Art. 23. O prazo para pagamento da multa é de 15 (quinze) dias, a contar da notificação pessoal ou por meio de Aviso de Recebimento.
- Parágrafo único. Os valores correspondentes às multas previstas no artigo 15 serão recolhidos ao Tesouro do Estado do Amazonas.
- Art. 24. Mantida a decisão, e decorrido o prazo para recolhimento sem o respectivo pagamento, a Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal CODESAV remeterá o processo à Procuradoria Geral do Estado PGE para inscrição do débito na dívida ativa e sua cobrança judicial.
- Parágrafo único. Os débitos não recolhidos até o vencimento serão atualizados na data do efetivo pagamento e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.
- Art. 25. No caso de solicitação motivada por parte do proprietário, representante legal ou sucessor para a paralisação das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento fica estabelecido o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para o reinício das atividades, sob pena de cancelamento do registro.
- § 1.º O reinício das atividades dependerá de nova vistoria do estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM.

- § 2.º No caso de cancelamento do registro deverá o proprietário, representante legal ou sucessor encaminhar à Gerência de Defesa e Inspeção Animal a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização.
- Art. 26. O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão, no que se refere à 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, armazenagem, transporte e comercialização dos produtos e subprodutos comestíveis de origem animal, elaborados de forma artesanal.
- Art. 27. Os valores referidos no artigo 15 serão corrigidos a cada 02 (dois) anos, através de ato normativo, de acordo com a Taxa de Juros SELIC (TS).
- Art. 28. Os produtores rurais atendidos por esta lei, tem prazo de 01(um) ano a partir da publicação desta, para adequação às normas aqui estabelecidas.
- Art. 29. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.
- Art. 30. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXOS
ANEXO I
REQUERIMENTO  Ilmo Sr Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal -
Ilmo. Sr. Diretor-Presidente da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal - CODESAV
, abaixo assinado, desejando construir um (a), no município de, Estado do Amazonas vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. que se digne em mandar vistoriar o terreno e autorizar a preparação da documentação necessária para a construção do referido estabelecimento.
Nestes Termos
Pede Deferimento.



- 1. Nome do proprietário ou arrendatário;
- 2. Denominação do estabelecimento;
- 3. Localização do estabelecimento;
- 4. Finalidade do estabelecimento;
- 5. Capacidade máxima diária do estabelecimento para beneficiamento diferentes produtos;
- 6. Produto (s) que pretende fabricar;
- 7. Procedência da matéria-prima;

(Se a matéria-prima for de origem primária, deverá ser comprovado o controle sanitário dos animais; se a matéria for secundária, comprovar o Registro de Inspeção, no órgão competente);

- 8. Mercado de consumo;
- 9. Número aproximado de empregados (mulheres e homens);
- 10. Descrição de telas à prova de insetos, cortinas de ar e molas de vaivém nas portas;
- 11. Descrição do processo de fabricação;

b) Recepção;
c) Beneficiamento;
d) Distribuição;
e) Fluxograma de produção, para cada produto;
f) Equipamentos (Denominação, quantidade, capacidade total e unidade de medida);
g) Sistema de armazenamento;
h) Sistema de refrigeração;
i) Sistema de aquecimento;
j) Sistema de iluminação e ventilação;
k) Suprimento de energia elétrica;
l) Água de abastecimento (procedência e volume de evasão, processo de captação, sistema de tratamento, depósito
e sua capacidade e distribuição);
m) Destino das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos
esgotos, rios, riachos, etc;
n) Deposição de resíduos industriais e domésticos.
12. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários (conforme Legislação do Trabalho).
Local e Data
Assinatura do proprietário  Assinatura do médico veterinário
Assinatura do proprietário Assinatura do médico veterinário
GISTATIVA DOLSTADO
ANEXO III

# MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 1. Nome do interessado no projeto;
- 2. Localização do estabelecimento;
- 3. Natureza do estabelecimento;
- 4. Responsável pelo projeto;
- 5. Área do terreno;

a) Transporte;

6. Área a ser construída;
7. Área útil;
8. Recuo do alinhamento da rua;
9. Duração provável da obra;
10. Argamassa;
11. Fundação;
12. Pé direito;
13. Cobertura;
14. Descrição do teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias);
16. Revestimento geral;
17. Pavimentação;
18. Esquadrias;
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências);
20. Instalações de água;
21. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água);
22. Pintura geral;
23. Custo provável da obra.
Local e Data
Local o Batta
THE COLUMN
1000
Assinatura do Engenheiro responsável pela obra
Assinatara do Engelmeno responsaver pera obra

ANEXO IV

п
Que faz a firma
com sede em
, município de, Estado do Amazonas,
perante o Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.), concorda em acatar as exigências contidas na Lei n.º que
Estabelece normas para a el <mark>aboração</mark> , sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua
comercialização no Estado d <mark>o Am</mark> azonas e dá outras providências, sem prejuízo de o <mark>utras</mark> que venham a ser
determinadas.
Fica ainda ciente, qu <mark>e quais</mark> quer obras só <mark>pode</mark> rão concretizar-se após a aprovaç <mark>ão prév</mark> ia do projeto pela
Gerência de Defesa e Inspeção Animal da Comissão Executiva Permanente de Defesa Sanitária Animal e Vegetal -
CODESAV.
Local e Data
THE STATE OF
Assinatura do proprietário
Assinatura do proprietário

TERMO DE COMPROMISSO