



LEI Nº 968/2018

DE 28 DE AGOSTO DE 2018

Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Paragominas no Estado do Pará, e dá outras providências.

A CÂMARA DE VEREADORES DE PARAGOMINAS/PA, APROVOU OPREFEITO MUNICIPAL, Sr. PAULO POMBO TOCANTINS, no uso das atribuições estabelecidas na Lei Orgânica Municipal sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. Ficam estabelecidas normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, beneficiamento, elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Paragominas.

Art. 2º. Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

§1º. São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

- I. produtos cárneos;
- II. leite;
- III. ovos;
- IV. produtos de abelhas;
- V. peixes, crustáceos e moluscos;
- VI. mandioca e outros tubérculos comestíveis;
- VII. frutas;



- VIII. hortaliças e legumes;
- IX. cereais;
- X. outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

§ 2º. É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I. produtos cárneos: o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;
- II. leite: o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:
 - a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos;
 - b) **1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de queijo e/ou derivados sólidos; preservando a cultura regional na elaboração empregando técnicas tradicionais e observando protocolo de elaboração específico para cada tipo e variedade.**
- III. **Não se consideram queijos artesanais, para os efeitos desta Lei: aqueles feitos em indústrias de laticínios, mesmo que, em seu registro junto ao órgão competente, os responsáveis tenham obtido autorização para inserirem nos rótulos os termos “artesanal” ou “tradicional”;**
- IV. **Está Lei institui o selo “PRODUTOR ARTESANAL OU TRADICIONAL DE PARAGOMINAS”;**
- V. peixes, crustáceos e moluscos: o estabelecimento destinado a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia do produto artesanal;
- VI. ovos: o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia;
- VII. produtos de abelhas: o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até:
 - a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero Apis;



b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero *Melipona*.

§ 3º. É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I. 60 (sessenta) toneladas por ano de frutas *in natura*;
- II. 300 (trezentas) toneladas por ano de polpas como matéria-prima básica;
- III. 300 (trezentas) quilogramas por dia de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;
- IV. 100 (cem) toneladas por ano de cereais;
- V. 360 (trezentos e sessenta) toneladas por ano de mandioca como matéria-prima básica.

§ 4º. Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para o produtor individual.

§ 5º. É considerado estabelecimento de processamento de produto artesanal de origem animal e vegetal aquele que utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda de produção regional.

Art. 3º. Os produtos de que tratam o artigo anterior poderão ser comercializados no município de Paragominas ou em municípios onde o Serviço de Inspeção Municipal – SIM existir em consórcio, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 4º. É assegurado aos estabelecimentos processadores de produtos de que trata esta Lei, observado o disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tratamento diferenciado e simplificado nas áreas:

- I. fiscal e tributária;
- II. de crédito;
- III. de licenciamento ambiental;
- IV. de produção e comercialização dos produtos comestíveis de origem vegetal e animal, devidamente regulamentadas em legislação específica.



Art. 5º. O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Municipal de Paragominas.

Parágrafo único: A Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas - SEMAGRI, poderá celebrar convênios com entidades públicas que disponham de estrutura técnica e laboratorial visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei.

Art. 6º. Compete à Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas - SEMAGRI, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal e dos pequenos produtores.

Art. 7º. É obrigatório o registro do estabelecimento processador e do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto à Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas - SEMAGRI.

§ 1º Para fins do registro de que trata o *caput* deste artigo, deve ser formalizado o pedido instruído com a seguinte documentação:

- I. requerimento dirigido à Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas – SEMAGRI, solicitando o registro e o serviço de inspeção;
- II. prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta lei;
- III. documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;
- IV. cadastro ou inscrição de produtor em órgão credenciado;
- V. carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada.
- VI. outros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente desde que previstos em lei.

§ 2º O registro e o licenciamento do estabelecimento processador artesanal de alimentos terão validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas - SEMAGRI.



§ 3º O registro do produto artesanal de alimentos terá validade definida mediante regulamentação específica a ser editada pela Secretária Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Paragominas - SEMAGRI.

Art. 8º. O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle da produção.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer, a seu critério, as análises físicas e químicas necessárias para cada produto processado sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º. O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 10. Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.

Art. 11. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

Art. 12. O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.

Parágrafo único: O controle de que trata o *caput* deste artigo compreende também a inspeção “antes” e “pós” abate dos animais e demais matérias-primas.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.

Art. 14. A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverão obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Municipal.



Prefeitura de
PARAGOMINAS
Plantando trabalho, colhendo desenvolvimento

Art. 15. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei e regulamentos específicos.

Art. 16. Esta lei será regulamentada pelo Poder Executivo.

Art. 17. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Paragominas, 19 de outubro de 2018.


PAULO POMBO TOCANTINS
Prefeito Municipal