

Publique - se Inclua-se em
pauta por cinco, sessões
03 Outubro 1997
PAULO KOBAYASHI - Presidente

SERVIC. DE REGISTRO E
PROTOCOLO LEGISLATIVO
RGL 8532 de 07/10/97
Autuado com 05 folhas
Ass. _____

Dispõe sobre a elaboração e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal e vegetal no Estado de São Paulo e dá outras providências.

FLS. N. 01
RGL 8532
PROTOCOLO
LEGISLATIVO

A Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo aprova:

Artigo 1º - Para a elaboração e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal e vegetal, deverão ser observados os requisitos estabelecidos por esta lei.

Artigo 2º - Para fins do disposto no artigo anterior, são considerados passíveis de beneficiamento e elaboração artesanal as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I - produtos agrícolas;
- II - ovos;
- III - frutas;
- IV - cereais;
- V - leite;
- VI - carnes;
- VII - peixes, crustáceos e moluscos;
- VIII - microorganismos;
- IX - outros produtos de origem animal e vegetal.

Artigo 3º - A produção artesanal de alimentos define-se pelos seguintes limites anuais:

- I - Até 50 (cinquenta) toneladas para produtor individual e 150 (cento e cinquenta) toneladas para grupo de produtores associados, quando os produtos forem originados de pequenos, médios e grandes animais (produtos cárneos);
- II - até 220 (duzentos e vinte) mil litros da matéria-prima para produtores individuais e 660 mil litros para grupo de produtores associados, quando os produtos forem originados de leite;
- III - até 10 (dez) toneladas para produtor individual e 30 (trinta) toneladas para grupos de produtores associados, quando os produtos forem originados de ovos;
- IV - até 40 (quarenta) toneladas para produtor individual e 120 (cento e vinte) toneladas para grupo de produtores associados, quando os produtos forem originados de rãs e peixes, crustáceos ou moluscos;
- V - até 5 (cinco) toneladas para produtor individual e 15 (quinze) toneladas para grupo de produtores associados, quando os produtos forem originados de abelhas e seus produtos e microorganismos como cogumelos;

ENTREGUE A MESMA EM:
2007 1493 76 021492

VI - até 220 (duzentos e vinte) mil litros para produtor individual e 660 (seiscentos e sessenta) mil litros para grupo de produtores associados, quando os produtos forem bebidas ou vinagres originados de vegetais;

VII - até 25 (vinte e cinco) toneladas para produtor individual e 75 (setenta e cinco) toneladas para grupo de produtores associados, quando os produtos forem originados de vegetais.

Artigo 4º - Compete ao Poder Executivo, através dos seus órgãos competentes, a inspeção e fiscalização dos produtos artesanais comestíveis, a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares e, a definição de outros mecanismos de apoio técnico.

Artigo 5º. - O Poder Executivo poderá, através de seus órgãos competentes, conveniar-se com os 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 de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, visando à garantia dos aspectos de sanidade e de controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta lei.

Parágrafo Único - Compete aos órgãos estaduais o acompanhamento e a fiscalização das atividades decorrentes dos convênios firmados com os municípios e entidades públicas, que poderão ser extintos quando não atenderem aos requisitos desta lei.

Artigo 6º - O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão de inspeção estadual.

§ 1º - O estabelecimento manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do órgão de inspeção estadual, objetivando o controle da produção.

§ 2º - O órgão de inspeção estadual poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

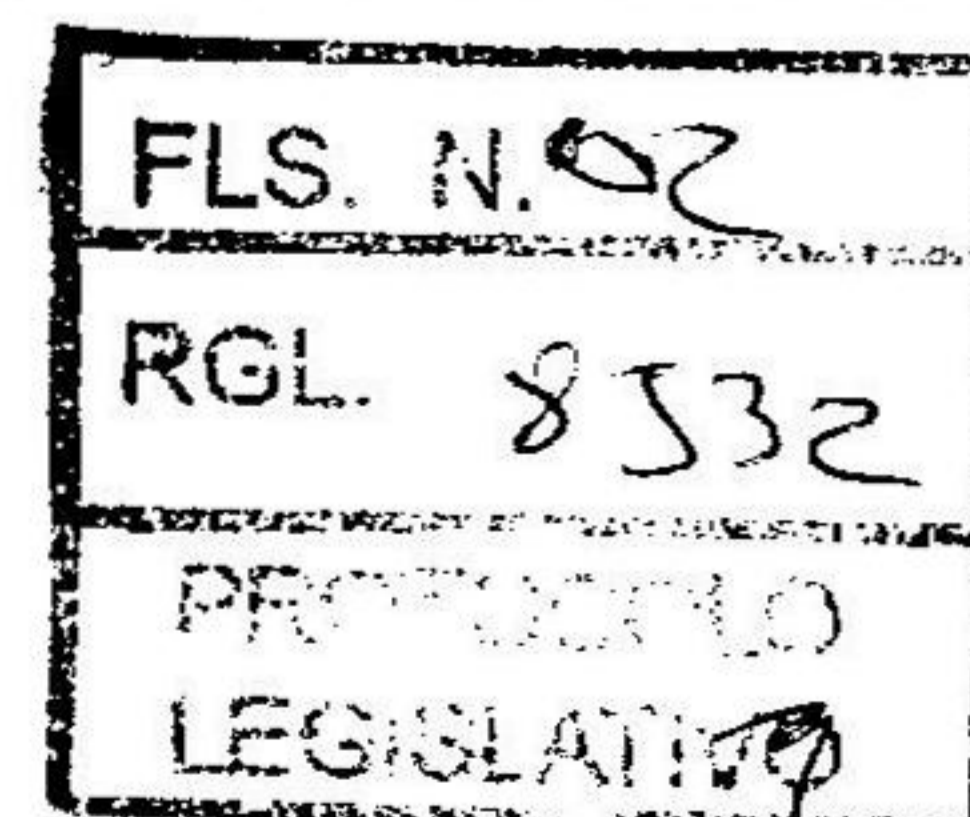
Artigo 7º - O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Artigo 8º - Cada tipo de produto deverá ser padronizado, exigindo-se o registro de cada fórmula em separado junto ao órgão de inspeção estadual.

Artigo 9º - As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendados pelo órgão de inspeção estadual, observando, ainda, as seguintes condições:

I - sala para preparo e armazenagem e local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios, todos com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção e necessidades de instalação dos equipamentos;

II - instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no processamento de produtos, não devendo estar ligados diretamente com a área de manipulação de alimentos ou de processamento;



III - adequadas aeração e luminosidade;

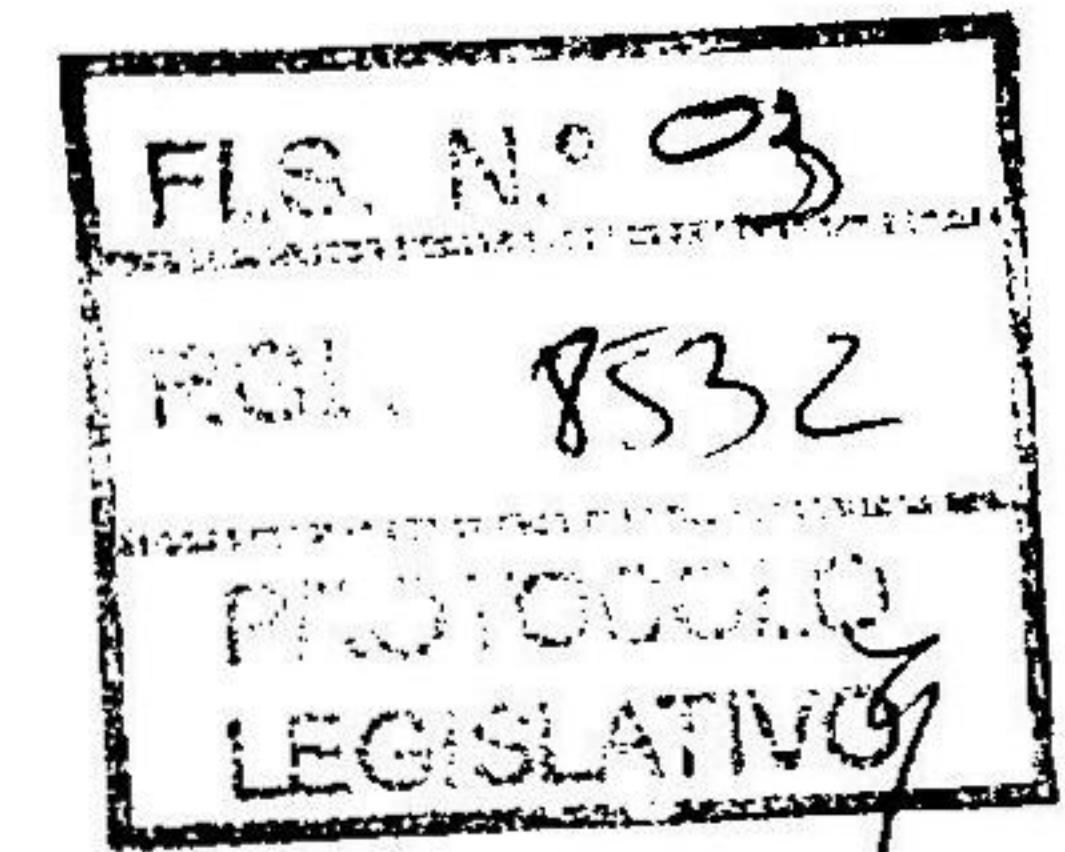
IV - vedação contra insetos e animais;

V - desinfecção de equipamentos e utensílios;

VI - adequada utilização ou eliminação de resíduos e rejeitos;

VII - água potável encanada e sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VIII - distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro e esgoto.



Artigo 10 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Artigo 11 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios, limpos e adequados à preservação das condições de higiene.

Artigo 12 - A embalagem do produto artesanal de origem animal ou vegetal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo conter todas as informações previstas no Código de Defesa do Consumidor, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do órgão de inspeção estadual.

Parágrafo Único - Quando a granel, os produtos de origem vegetal serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes contendo as informações previstas no “caput” deste artigo e os demais produtos obedecerão à legislação competente.

Artigo 13 - É obrigatório o controle sanitário dos rebanhos, que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos, que deverão obedecer a orientação dos órgãos competentes do Estado de São Paulo.

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

Artigo 14 - A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta lei, sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação vigente.

Artigo 15 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias contados da data de sua publicação, estabelecendo normas técnicas especiais destinadas à elaboração e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal e vegetal.

Artigo 16 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

Foram os antigos Códigos de Posturas Municipais, os precursores da legislação que, na produção de alimentos, procuravam disciplinar os aspectos de higiene, conservação, armazenamento e comercialização dos produtos destinados ao público consumidor, função paulatinamente absorvida pelos Estado e pela Federação.

Com a evolução da indústria, particularmente evidenciada neste século, a legislação Federal concentrou-se de modo incisivo nos elementos tecnológicos próprios da produção de grande porte, centrando-se na Lei nº 1283, de 18/12/50, no Decreto nº 30.691, de 29/03/52 que lhe complementa e na Lei nº 7.889, de 23/11/89 que acrescenta alguns dispositivos, sempre destinados à aspectos de inspeção sanitária.

Ao concentrar seu poder controlador no setor industrial, a Federação e os Estados atrelaram, a despeito das sensíveis diferenças, as normas de produção e comercialização dos produtos artesanais àquelas destinadas à indústria de alimentos, dificultando a vida dos pequenos produtores rurais, que historicamente buscam tratamento legal específico.

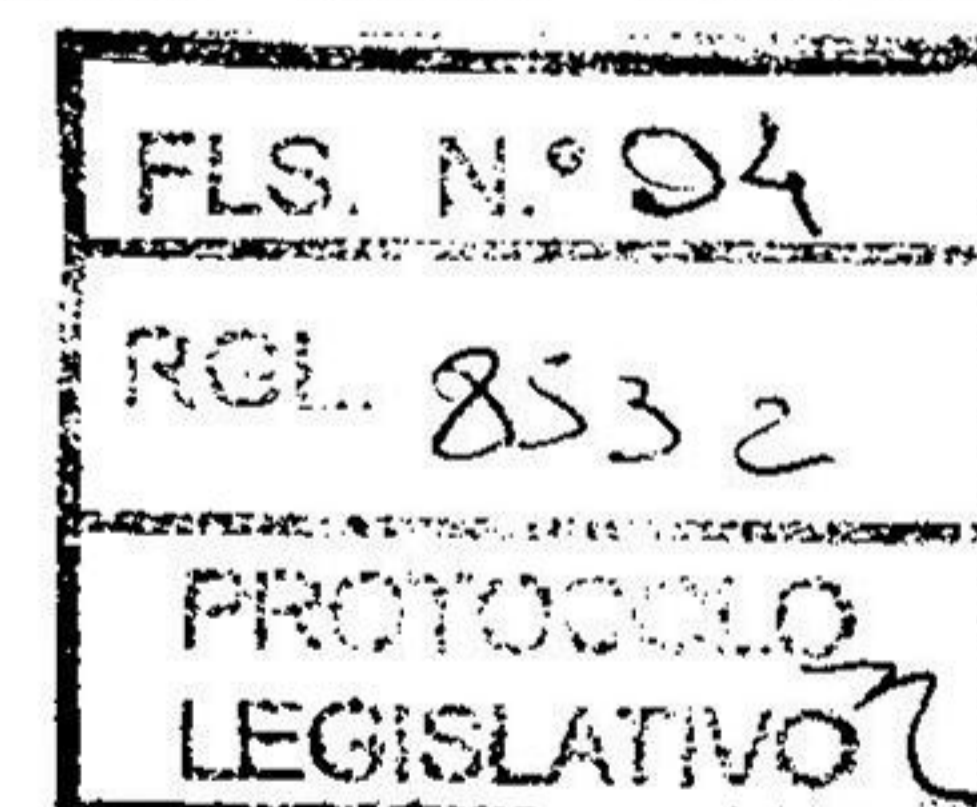
Essas características diferenciadas, além de poucas vezes se coadunarem, pois, desde o processo de elaboração até a comercialização passam por etapas distintas de manipulação e armazenamento, acabaram por comprometer a unicidade dos procedimentos de produção e fiscalização.

Ademais, a agricultura familiar encontra sérias dificuldades de inserção no mercado, uma das causas principais da grande pobreza no meio rural que, provocando êxodo, se repercute aumentando o desemprego, a violência e outros problemas nos centros urbanos.

A criação de pequenas fontes de produção no meio rural, gerenciadas pelos próprios agricultores e ocupando nichos locais demarcados, produzindo com rigoroso controle de qualidade, se constitui em uma alternativa importante para reversão desse quadro.

De um modo geral, podem ser destacadas algumas vantagens com a implantação de estabelecimentos de escala limitada, tais como:

- a venda de produtos permite agregar-lhes valor gerando lucro e melhorando a renda familiar;
- conseqüente modernização do sistema de produção artesanal de alimentos com maior produtividade;
- geração de empregos no meio rural, revertendo a tendência migratória para os centros urbanos e evitando o exacerbamento de problemas sociais;
- oferta de maior diversidade e qualidade de alimentos aos consumidores;
- diminuição dos custos de transporte e do preço final dos alimentos ao consumidor, através do gerenciamento da produção exercido pelo próprio agricultor;
- facilitação da legalização dos estabelecimentos que operam sem registro;
- maior segurança ao consumidor com a diminuição da comercialização de alimentos sem inspeção;
- investimentos descentralizados com retorno aos pequenos municípios;



- benefícios à sociedade e ao governo, que passa a recolher impostos sobre atividades anteriormente não cadastradas.

Com este intuito, acreditam os signatários estar criando condições favoráveis aos pequenos agricultores ao apresentarem a presente proposição, já que uma das dificuldades que esses produtores encontram para a implantação dos seus empreendimentos é a complexidade da atual legislação sanitária, que não contempla a realidade da produção em pequena escala, sendo prática comum de muitos estabelecimentos operar sem registro, comercializando alimentos sem inspeção sanitária, sem garantia de qualidade e, portanto, sem pagarem os impostos devidos.

É importante esclarecer que este Projeto de lei baseou-se em projetos semelhantes apresentados e aprovados nas Assembléias Legislativas do Estado de Santa Catarina e do Distrito Federal.

Fica, portanto, diante dos argumentos citados, evidenciada a necessidade de uma legislação específica e adequada ao funcionamento das unidades artesanais de processamento de alimentos, visando preservar os interesses do produtor e do consumidor diante do poder fiscalizador do Estado.

Sala da Sessões, em

[Handwritten signature]
JOSE BACCARIN
Líder da Bancada do PT

[Handwritten signature]
JOSE ZICO PRADO

[Handwritten signature]
HAMILTON PEREIRA

[Handwritten signature]
JOSEPIVATTO

FLS. 05
8532
LEGISLATIVO

Serviço de Suporte e Conferência
Esta proposição contém
15 assinaturas
SSC. 3/10/1997

[Handwritten signature]
Conferente

Divisão de Ordenamento Legislativo
Serviço de Processo Legislativo
Publicado no "DIÁRIO OFICIAL"
de 04-10-97

