

Projeto de Lei N° 828, de 1999.

Publique-se Inclua-se em pauta por CINCO sessões 06, outubro, 99
Vanderlei Magris - Presidente

1

Estabelece normas para a elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo e dá providências correlatas.

FLS. N° 01
RGL 6314
PROTOCOLO LEGISLATIVO

A Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo aprova:

Art. 1º - A elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e a sua comercialização no Estado de São Paulo sujeitar-se-ão às normas previstas nesta lei.

Art. 2º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob a forma artesanal, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo único - Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros, com comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial, até o limite de 50 % (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria.

Art. 3º - São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, nos termos desta lei:

- I - carnes;
- II - leite;
- III - ovos;
- IV - produtos apícolas;
- V - peixes, crustáceos e moluscos;
- VI - outros produtos comestíveis de origem animal.

SERVIÇO DE REGISTRO E PROTOCOLO LEGISLATIVO
R.G.L. 6314 de 15/10/99
Autuado com 6 folhas
Ass. _____

[Assinatura]

Art. 4º - Entende-se por elaboração sob a forma artesanal o processo utilizado na obtenção de produtos com características tradicionais ou regionais próprias e em pequena escala.

§ 1º - É considerada de pequena escala a produção artesanal estabelecida dentro dos seguintes limites, por produtor:

I - até 130 quilogramas diários de carne, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;

II - até 300 litros de leite diários, de matéria-prima, para produtos lácteos;

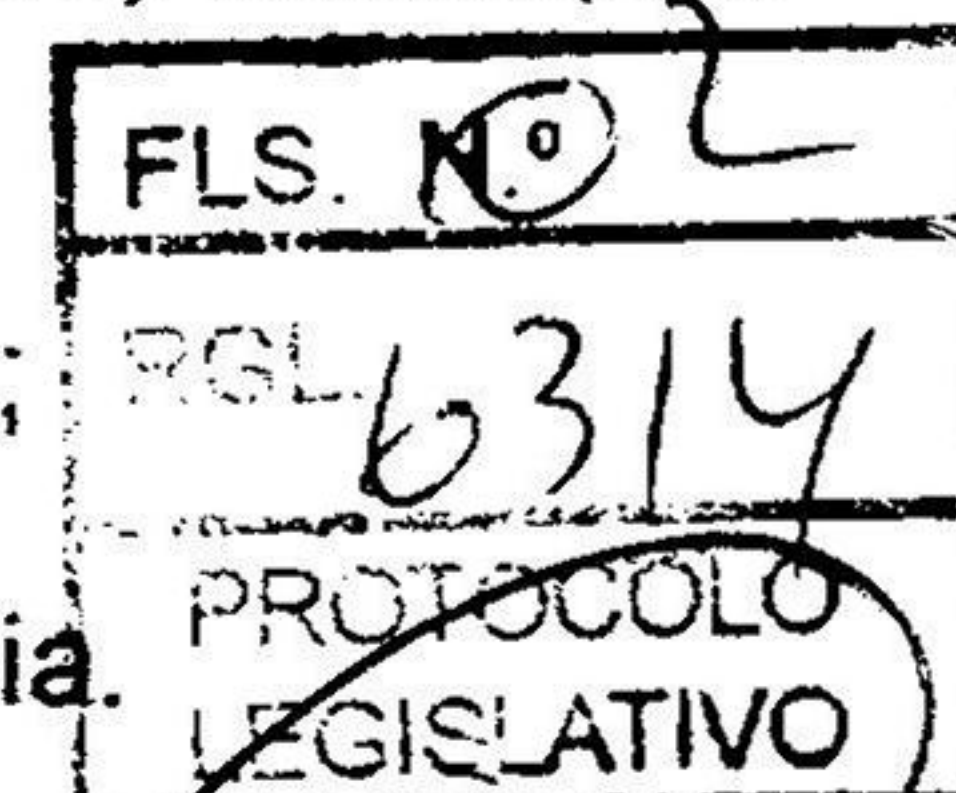
ENTREGUE A MESA EM:

1 OUT 14 01 99 043482

III – até 100 quilogramas de pescado (peixe, moluscos e crustáceos) diários, de matéria-prima, para produtos oriundos do pescado;

IV – até 150 dúzias diárias para ovos e produtos oriundos de ovos;

V – até três mil quilogramas por ano para mel e produtos da colmeia.



§ 2º - Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos, sob a forma artesanal, deverão ser abatidos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial.

§ 3º - Quando exigido por normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para elaboração de produtos lácteos, o leite deverá ser pasteurizado.

§ 4º - Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Estado de São Paulo, cumpridos os requisitos desta Lei.

§ 5º - Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a residência ou a outras atividades conflitantes com o processamento de produtos comestíveis.

Art. 5º - Compete à Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos artesanais comestíveis de que trata esta lei.

Art. 6º - A responsabilidade técnica de médicos veterinários rege-se pela Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Art. 7º - Compete à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através de seus órgãos, a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento.

Art. 8º - O Estado de São Paulo, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, poderá celebrar convênios com os municípios que disponham de estrutura técnica e laboratorial, bem como com outras pessoas jurídicas de direito público capacitadas, delegando-lhes a fiscalização prevista nesta lei, visando à garantia dos aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Parágrafo único - Compete à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, o acompanhamento e a fiscalização das atividades previstas nos convênios firmados com os municípios e entidades públicas.

Art. 9º - O produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

§ 1º - Para os fins deste artigo, deverá o produtor rural apresentar:

I - requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - prova da condição de produtor rural;

III - atestados ou exames, a critério do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

§ 2º – Os registros terão validade de 1 (um) ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 dias antes do vencimento.

Art. 10- O produtor artesanal de que trata esta lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas preconizadas pelo Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, bem como manter livro para o registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

Parágrafo único - O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises de rotina necessárias para cada produto processado.

Art. 11 - Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, observadas as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Art. 12 – As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal observarão preceitos simplificados no tocante à construção e equipamentos, estabelecidos em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Art. 13 - O produtor artesanal está obrigado a efetuar o controle sanitário dos rebanhos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos, observando a orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

Art. 14 - O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão obedecer às condições estabelecidas em normas técnicas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Art. 15 - As embalagens ou rótulos dos produtos artesanais tratados nesta lei deverão conter:

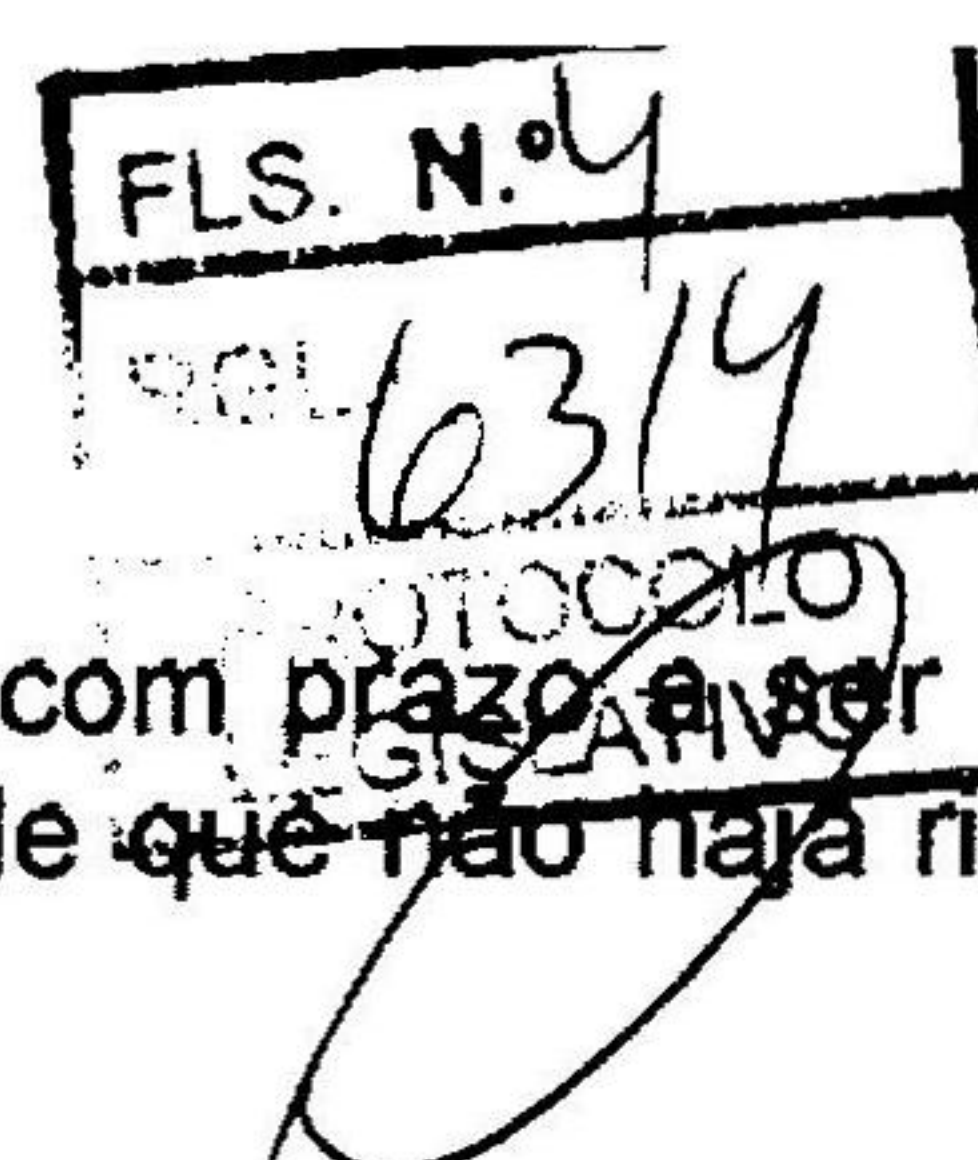
I - todas as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II – a indicação de ser produto artesanal;

III - o número de registro no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - a indicação "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo–SISP".

Art. 16 – Os infratores desta lei, de seus regulamentos e demais normas dela decorrentes ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções:



I – advertência, nos casos de primeira infração, com prazo a ser estabelecido em regulamento para a regularização da situação, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II - multa a ser fixada em regulamento nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação 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 de atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI - cancelamento do registro quando o motivo da interdição do estabelecimento não for sanado no prazo de 12 meses.

§ 1º - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2º - A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 17 – O valor correspondente à multa prevista no inciso II do artigo 16 será recolhido ao Fundo Especial de Despesas da Coordenadoria da Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Art. 18 – Os estabelecimentos e produtos abrangidos por esta lei ficam isentos das taxas previstas no § 1º do artigo 7º da Lei nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992.

Art. 19 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 20 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando 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 Estados 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 1.283, 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 a 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 àsquelas destinadas à indústria de alimentos, dificultando a vida dos pequenos produtores rurais, que historicamente buscaram 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.

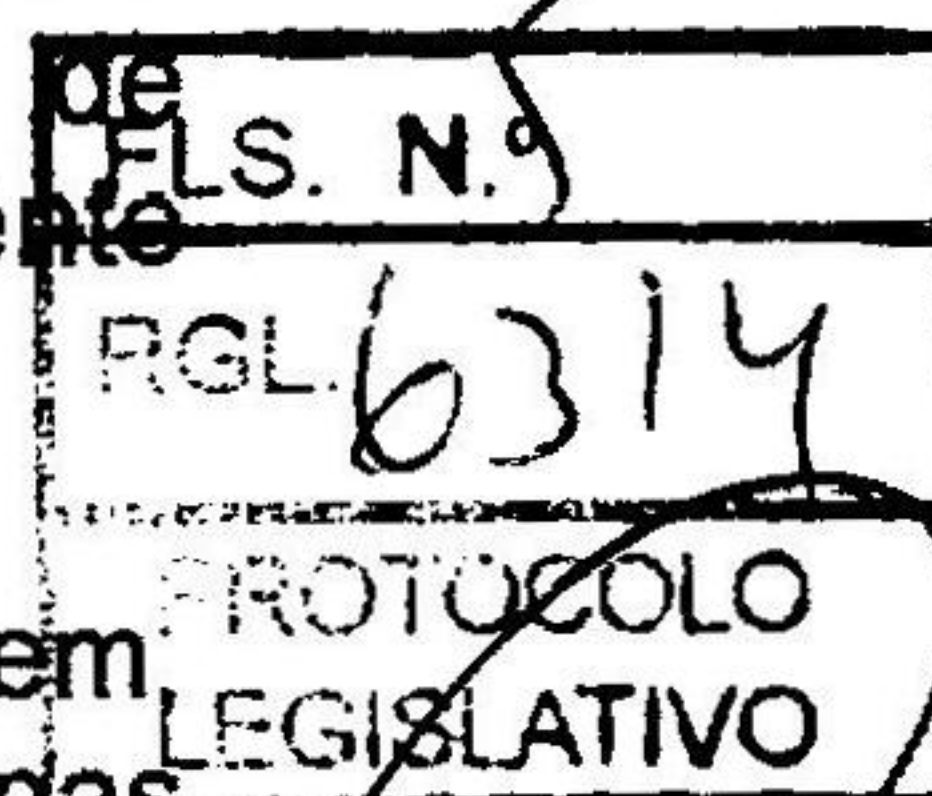
A criação de pequenas fontes de produção no meio rural, gerenciadas pelos próprios agricultores e ocupando nichos locais demarcados, produzindo com rigoroso controle de qualidade, se constitui em uma alternativa importante para reversão desse quadro.

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.

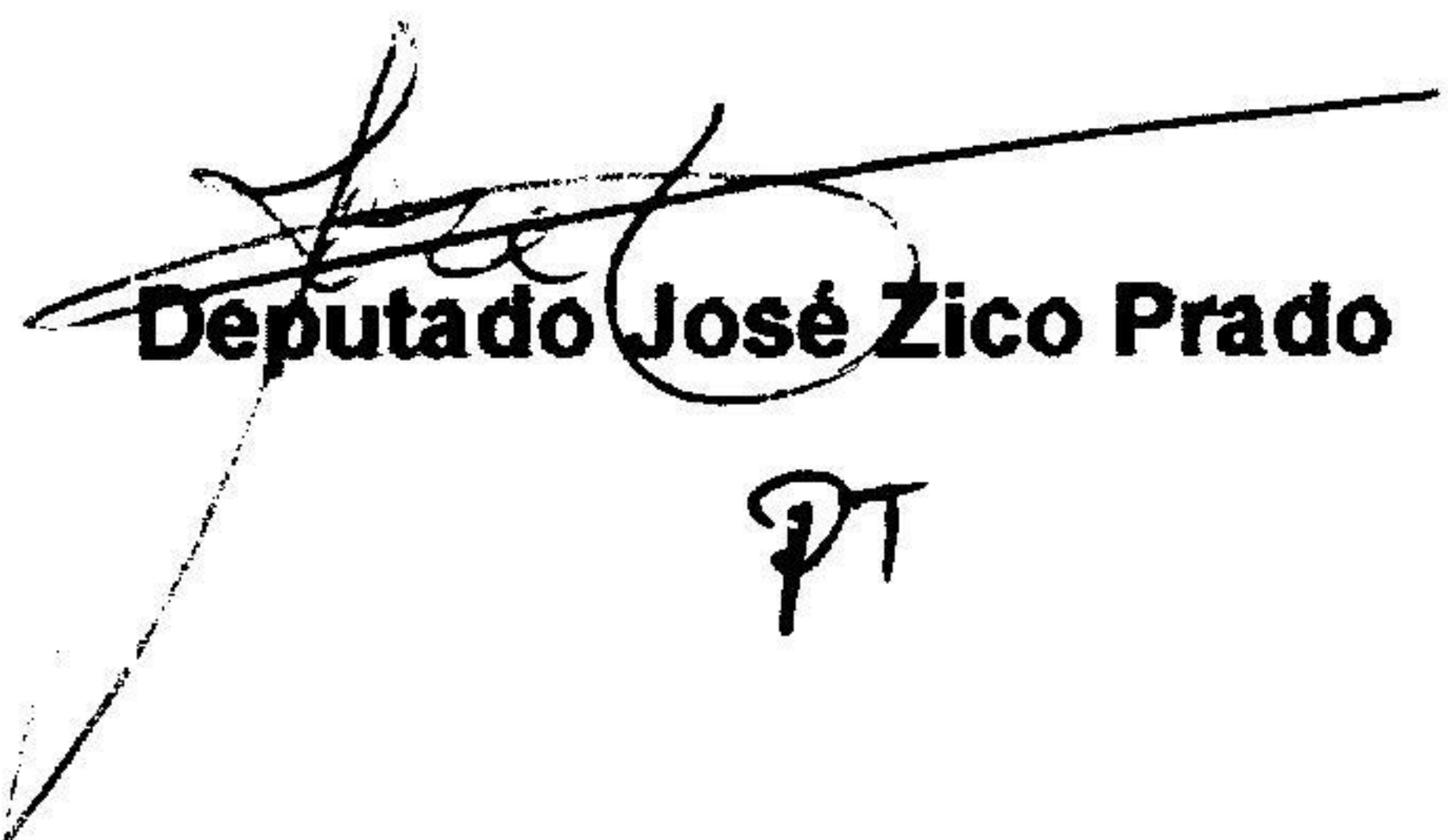
Fica, portanto, diante dos argumentos citados, evidenciada a necessidade de



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

FLS. Nº
RGL. 6314
PROTOCOLO LEGISLATIVO


Deputado José Zico Prado

PT


Deputado Hamilton Pereira

PT

Serviço de Suporte e Conferência
Esta proposição contém
2 assinaturas
SSC 6 10/199

Conferente

Divisão de Ordenamento Legislativo
Serviço de Processo Legislativo 9
Publicado no "DIÁRIO OFICIAL"
de 07-10-99

Folha 6
Proc. 6314
8

Nos termos do item 3, parágrafo único do artigo 148, da IX Consolidação do Regimento Interno, a presente proposição esteve em pauta nos dias correspondentes às 120ª a 124ª Sessões Ordinárias (de 08 a 18/10/99), não tendo recebido emendas ou substitutivos.

DOL, 18/10/99

8