



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0046

DECRETO Nº 1.589/03
De 27 de Janeiro de 2003.

"REGULAMENTA E ESTABELECE NORMAS PARA ELABORAÇÃO, SOB A FORMA ARTESANAL, DE PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E SUA COMERCIALIZAÇÃO NO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

ZAAR DIAS DE GÓES, Prefeito Municipal de Pilar do Sul, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Artigo 1º. A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, sob a forma artesanal, bem como a sua comercialização no município de Pilar do Sul, fica regulamentada nos termos deste Decreto.

Artigo 2º. A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, sob a forma artesanal, será permitida, exclusivamente, aos produtores rurais e associações de produtores que utilizarem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo Único. Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matérias-primas adquiridas de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima de produção própria, desde que aquela tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial.

Artigo 3º. São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, os produtos obtidos à partir da manipulação e/ou transformação das seguintes matérias-primas:

- I – carnes;
- II – leite;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0047

- III – ovos;
- IV – produtos apícolas;
- V – peixes, crustáceos e moluscos;
- VI – outros produtos comestíveis de origem animal e vegetal.

Artigo 4º. Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, com características tradicionais ou regionais próprias.

§ 1º. É considerada de pequena escala a produção dentro dos seguintes limites por produtor:

- a. até 50 kg (cinquenta quilogramas) diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
- b. até 100 lts (cem litros) diários de leite, como matéria-prima para produtos lácteos;
- c. até 50 kg (cinquenta quilogramas) diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
- d. até 50 dz (cinquenta dúzias) diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
- e. até 3.000 kg (três mil quilogramas) por ano para mel e produtos da colméia;
- f. até 100 kg (cem quilogramas) diários de vegetais.

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

§ 3º. Os produtos de que se trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para esse fim, ficando vedado o processamento em locais destinados a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

§ 4º. O produtor artesanal deverá possuir relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com respectivos endereços e quantidade média dos fornecimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0048

§ 5º. A elaboração de produto em desacordo com este artigo não será considerada produção artesanal, sujeitando-se as normas técnicas gerais dos produtos de origem animal.

§ 6º. Quando ocorrer manipulação de leite ou mel como matéria-prima, deverão ser realizadas análises físico-químicas no local de processamento, para verificação dos padrões estabelecidos pela Legislação Federal e Estadual.

§ 7º. Os produtos artesanais serão submetidos à análises microbiológicas em laboratórios credenciados junto à D.A.M.A., sempre que for determinado pela fiscalização.

§ 8º. O leite deverá ser pasteurizado quando as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas assim o exigirem, aceitando-se a pasteurização lenta, consistente no aquecimento do leite, de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 30 (trinta) minutos.

Artigo 5º. Os produtos de que trata este Decreto poderão ser comercializados em todo o município de Pilar do Sul.

Artigo 6º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal, da D.A.M.A., a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de que trata este Decreto.

Artigo 7º. É de responsabilidade da D.A.M.A. a prestação de orientações técnicas e as execuções de atividades de treinamento aos produtores rurais registrados na forma do artigo 9º deste Decreto, visando garantir os aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.

Artigo 8º. Ao médico veterinário responsável técnico do estabelecimento produtor cabe a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal, conforme o artigo 5º, alínea "f", da lei Federal nº 5.517/67.

§1º. O responsável técnico de que cuida este artigo fará cumprir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela D.A.M.A.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0049

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal, da D.A.M.A., editará as normas para o credenciamento do médico veterinário responsável técnico do estabelecimento processador artesanal e realizará seu credenciamento.

Artigo 9º. O produtor rural processador artesanal de produtos comestíveis de origem animal e vegetal deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com o artigo 27 da Lei Municipal nº 1.902/02.

Artigo 10. O produtor artesanal deverá apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal, relatório anual no ato da solicitação de renovação, contendo os dados estatísticos de interesse da avaliação da produção, industrialização, transporte e comercialização, e as informações que permitam confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria-prima que lhe darão origem.

Artigo 11. Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Nos casos de produtos de formulação desconhecida ou de existência de dúvidas quanto à qualidade do produto a ser elaborado, será obrigatório para o registro parecer e aprovação por órgão oficial de pesquisa tecnológica da área de alimentos.

Artigo 12. O estabelecimento de produtos artesanais só poderá funcionar se devidamente instalado e equipado com as dependências mínimas e maquinários e utensílios necessários, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, devendo, para esse fim, observar as normas técnicas expedidas pela D.A.M.A., normas estas que estabelecerão também, suas condições de higiene.

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

Parágrafo Único. A matéria-prima adquirida na forma do parágrafo único do artigo 2º deste Decreto, deverá provir



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0050

de rebanho em que se promova, também, o controle sanitário segundo orientação dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

Artigo 14. A embalagem do produto artesanal deverá conter:

- I – nome do produto, segundo nomenclatura oficial;
- II – número de registro no S.I.M.;
- III – número do registro do rótulo e após a expressão: “Rótulo registrado no S.I.M. sob nº ...”;
- IV – data de fabricação e de validade;
- V – indicação de que o produto é artesanal;
- VI – demais exigências previstas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Artigo 15. Na armazenagem dos produtos comestíveis de origem animal ou vegetal, poderá, à juízo do S.I.M., ser tolerado a utilização de geladeira industrial, desde que mantenha a temperatura adequada para cada produto.

Artigo 16. O produto artesanal deverá ser transportado, conforme sua natureza, em veículo isotérmico, desde que não perca durante o transporte e distribuição, mais de 2° C (dois graus Celsius), e permaneça em temperatura de conformidade com a legislação vigente.

Parágrafo Único. Na impossibilidade de ser mantida a temperatura, deverá o transporte ser feito em veículo com equipamento de frio apropriado.

Artigo 17. Aos infratores da legislação e das normas regulamentais pertinentes aos produtos artesanais, serão aplicadas as penalidades previstas nos artigos 17 e 18 da Lei Municipal nº 1.902/02.

Artigo 18. No caso de solicitação motivada, por parte do proprietário, 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.

§ 1º. O reinício das atividades dependerá de nova vistoria do estabelecimento pelo S.I.M. .



PREFEITURA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL

ESTADO DE SÃO PAULO

0051

§ 2º. No caso de cancelamento do registro, deverá o proprietário encaminhar ao S.I.M. a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização.

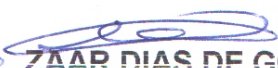
Artigo 19. O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento, ou o responsável técnico, conforme o caso, responderá pelas conseqüências à saúde pública, caso fique comprovado a negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, 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 comestíveis de origem animal e vegetal, elaborados de forma artesanai.

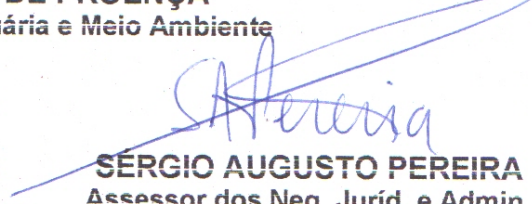
Artigo 20. O Diretor Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente baixará os atos complementares que se fizerem necessários à aplicação do presente Decreto.

Artigo 21. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

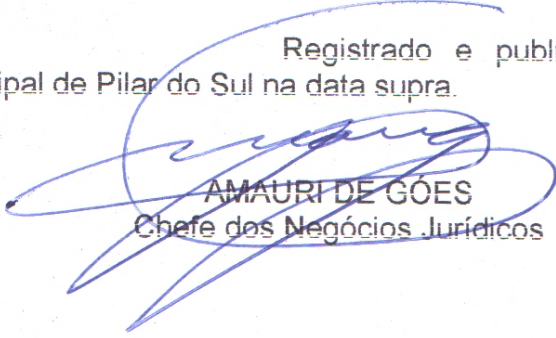
Pilar do Sul, 27 de Janeiro de 2003.


LUIZ ANTONIO DE PROENÇA
Diretor de Agropecuária e Meio Ambiente


ZAAR DIAS DE GÓES
Prefeito Municipal


SERGIO AUGUSTO PEREIRA
Assessor dos Neg. Juríd. e Admin.

Registrado e publicado na Secretaria da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul na data supra.


AMAURI DE GÓES
Chefe dos Negócios Jurídicos