

Palácio Vereador Euclides Modenezi Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

LEI Nº 4.420/2020

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

O Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe confere o art. 66, VI, da LOM,

Faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

- **Art. 1º** A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob forma artesanal, bem como a sua comercialização, no município de Itapeva sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta lei.
- **Art. 2º** Fica autorizado o executivo estabelecer o Selo de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal Artesanais (SIM/POAA) comestíveis no Município de Itapeva SP, mediante o atendimento das exigências, assim definidos:
- I Produtos Artesanais de Origem Animal (POAA) Qualquer produto comestível de origem animal feito à base de matéria-prima de origem animal de produção própria, resultantes da adoção de técnicas predominantemente manuais por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais;



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

II - Agroindústrias de POAA - estabelecimentos instalados preferencialmente em área rural, onde se utiliza mão de obra predominantemente familiar, que produzam algum tipo de produto artesanal de origem animal, utilizando-se de estrutura física específica, podendo ser anexa à residência, elaborando produtos artesanais em pequena escala, com matéria prima própria, observados rigorosamente todos os parâmetros higiênicos sanitários citados por decreto;
III – Estabelecimentos POAA - São estruturas físicas destinadas à recepção e depósito de matéria prima (produzida na propriedade), elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal;
IV - Matéria Prima - Toda substância comestível bruta principal e essencial à fabricação de produtos comestíveis artesanais, produzida na propriedade;
V - Inspeção e fiscalização - O ato de examinar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias das pessoas, do estabelecimento, das instalações e dos equipamentos; os padrões físicos, químicos e microbiológicos da matéria-prima e ingredientes assim como os procedimentos operacionais adotados nas fases de recepção, depósito, processamento, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos artesanais comestíveis;
VI - Inspetores e Fiscais Sanitários - técnicos capacitados e credenciados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenagem e transporte de produtos artesanais.
Art. 3º São considerados passíveis de elaboração sob a forma artesanal, nos termos desta lei:
I - carnes;
II–leite;

III - ovos;



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

IV - produtos de abelhas;

V - peixes e crustáceos;
VI- outros produtos comestíveis de origem animal. Art. 4º Entende-se por forma artesanal o processo utilizado na elaboração, forma predominantemente manual e em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal
com características tradicionais ou regionais próprias. § 1º É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadrar dentro
dos seguintes limites, por produtor: a) até 80 (oitenta) quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
b) até 100 (cem) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
c) até 50 (cinquenta) quilogramas diários de peixes, crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
d) até 50 (cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
e) até 1.000 (mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colméia.
§ 2º Os animais destinados à elaboração de produtos embutidos derivados de carnes, aves e pescados, deverão ser abatidos em estabelecimentos sob inspeção higiênicosanitária oficial (SIF, SISP ou SIM). Entende-se nesse caso por estabelecimento sob inspeção

oficial, os abatedouros-frigoríficos. Para sua comprovação, o estabelecimento processador deverá apresentar, quando da fiscalização por este Serviço de Inspeção Municipal, as notas



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

fiscais que comprovem terem sido estas carnes abatidas nestes estabelecimentos.

- § 3º O leite deverá ser pasteurizado sempre que normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.
- § 4º Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados somente no município de Itapeva, 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 à residência ou onde ocorram outras atividades.
- **Art. 5º** Compete à Secretaria Municipal 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 5517, de 23 de outubro de 1968.
- **Art. 7º** Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento a prestação de orientação técnica ao produtor.
- **Art. 8º** O município de Itapeva, através da Secretaria Municipal 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 garantir os aspectos higiênicosanitários, tecnológicos e o controle de qualidade dos produtos.



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

Art. 9º O produtor rural processador artesanal de produtos de origem animal deverá registrar-se junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

- § 1º Para os fins deste artigo, o produtor rural deverá apresentar:
- a) requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal SIM;
- b) prova da condição de produtor rural e cópia de documentos pessoais (RG/CPF);
- c) memoriais, atestados ou exames, conforme normas do Serviço de Inspeção Municipal SIM ;
 - d) planta baixa do estabelecimento por profissional com CREA (escala 1:100);
 - e) análise da água (físico-químico e microbiológico)
- f). atestado de Saúde Ocupacional das pessoas que forem atuar diretamente no processamento dos produtos;
 - g) requerimento para a solicitação de Rotulagem;
 - h) cópia da cédula de identidade profissional do responsável técnico.
- § 2º O registro previsto no caput deste artigo terá validade de 2 (dois) anos, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.
- **Art. 10.** O produtor artesanal de que trata esta lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, através de seu Responsável Técnico, em conformidade com as normas preconizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal SIM, bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

Parágrafo único - As análises de rotina necessárias para cada produto processado



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

serão de responsabilidade do produtor rural e deverá ser feita em laboratórios oficiais ou que tenham credenciamento pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 11 Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estabelecido por decreto. Art. 12 As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal observarão normas próprias, no tocante a construção e aos equipamentos, estabelecidos em decreto. Art. 13 O produtor artesanal está obrigado a efetuar o controle sanitário dos rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo. **Art. 14** As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais deverão conter: I - todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor (composição ou ingredientes, prazo de validade, data de fabricação, peso líquido, dados do produtor e endereço do estabelecimento); II - a descrição de que é produto artesanal;

III - o seu número de registro no Serviço de Inspeção Municipal;

IV - a indicação "Serviço de Inspeção Municipal - SIM" - Itapeva.



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

Art. 15 O transporte e a armazenagem dos produtos artesanais deverão obedecer às condições estabelecidas em decreto.
Art. 16 Os infratores desta lei, de seus regulamentos e demais normas dela decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:
I advertência, nos casos de primeira infração, com prazo para a regularização da situação a ser estabelecido em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;
Il 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 higiênicosanitárias adequadas ao fim a que se destinam;
IV suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de 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 prevista no inciso anterior

não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.



Palácio Vereador Euclides Modenezi

Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do

exercício da ação fiscalizadora.

data de sua publicação.

disposições em contrário.

§ 1º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando

§ 2º 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. 17 O valor correspondente à multa prevista no inciso II do artigo 16 será recolhido ao Fundo Municipal de Inspeção Sanitária.
Art. 18 Os estabelecimentos e produtos abrangidos por esta lei ficam isentos das taxas previstas no artigo 69º da Lei nº 4072, de 13 de dezembro de 2017.
§ 1º Fica instituída taxa de registro de estabelecimento processador de produtos de origem animal sob a forma artesanal.

Art. 19 O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 90 (noventa) dias da

Art. 20 Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as

§ 2º O valor da taxa será de 10 (dez) UFESP.

LEI Nº 4.420/2020 - Página 8



Palácio Vereador Euclides Modenezi Avenida Vaticano, 1135 – Jardim Pilar – Itapeva – São Paulo – 18406-380 Secretaria Administrativa

Palácio Prefeito Cícero Marques, 17 de julho de 2020.

MÁRIO SÉRGIO TASSINARI

Prefeito Municipal

JOÃO RICARDO F. DE ALMEIDA

Secretário Municipal de Governo e Negócios Jurídicos