



# 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.

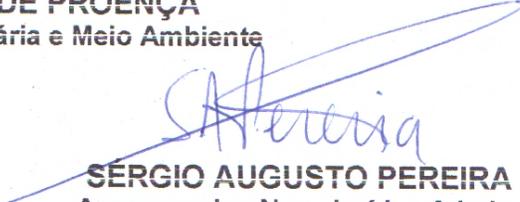
**Artigo 20.** O Diretor Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente baixará os atos complementares que se fizerem necessários à aplicação do presente Decreto.

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

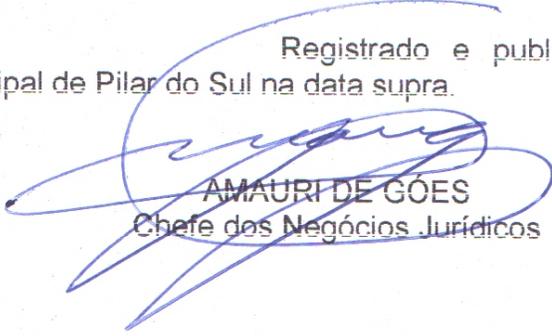
Pilar do Sul, 27 de Janeiro de 2003.

  
**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