



PROJETO DE LEI Nº 1.206, DE 2004

REDAÇÃO FINAL

Dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências.

A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL decreta:

CAPÍTULO I DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Art. 1º A produção, o processamento e a comercialização de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, sob forma artesanal, no Distrito Federal, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.

Parágrafo único. O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos comestíveis, sob forma artesanal, nos termos desta Lei, responderá legal e judicialmente pelas conseqüências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos ou biológicos ou a práticas indevidas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 2º Entende-se por forma artesanal de produção, processamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, para efeitos desta Lei, o processo utilizado na obtenção, no transporte e na venda de produtos comestíveis que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, realizado em pequena escala.

Parágrafo único. São considerados passíveis de produção e processamento sob forma artesanal as seguintes matérias-primas, seus derivados, produtos e subprodutos:

I – de origem animal:

- a) carnes;
- b) leite;
- c) ovos;
- d) peixes, crustáceos e moluscos;
- e) anfíbios;



- f) apícolas;
 - g) mocotó;
 - h) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes;
- II – de origem vegetal:
- a) frutas;
 - b) hortaliças;
 - c) raízes e tubérculos;
 - d) cana-de-açúcar;
 - e) grãos e cereais;
 - f) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes;
- III – de origem de microorganismos ou fungos.

Art. 3º É considerada como produção, processamento e comercialização artesanal de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo em pequena escala, para efeitos desta Lei, aquela que gerar uma Renda Bruta Anual de até R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais) por estabelecimento e que possuir mão-de-obra predominantemente familiar, limitando-se as contratações a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total de pessoas envolvidas na produção, no processamento e na comercialização dos produtos.

§ 1º O valor estabelecido no *caput* será corrigido, anualmente, no mesmo mês em que esta Lei for sancionada, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC ou por outro índice que venha a substituí-lo.

§ 2º Quando o estabelecimento for constituído por grupos, associações ou cooperativas, o limite de sua Renda Bruta Anual pode corresponder ao somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento.

§ 3º Para efeitos do cálculo referido no § 2º, a cota individual será sempre inferior ou igual ao limite definido no *caput*, não podendo o somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento exceder oito vezes esse limite.

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, para efeitos desta Lei, a estrutura física, doméstica ou microindustrial, pessoa física ou jurídica, destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e venda em pequena escala de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, situada nas áreas urbanas e rurais do território do Distrito Federal.

§ 1º Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo devem ser produzidos, processados e comercializados em estabelecimentos apropriados para esse fim, ficando vedada a produção em locais



destinados a atividades que prejudiquem o recebimento, a obtenção e o depósito de matéria-prima, bem como sua elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e venda.

§ 2º São consideradas áreas rurais aquelas definidas pelo Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal – PDOT.

CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS E OBRIGAÇÕES

Art. 5º Competem ao Poder Público do Distrito Federal, por meio dos órgãos sanitários competentes, as ações de vigilância, fiscalização e controle sanitário dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, bem como a orientação e o treinamento de técnicos e auxiliares, conforme disciplinado no regulamento desta Lei.

Art. 6º Todo estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo situado no âmbito do Distrito Federal deve possuir registro no órgão sanitário competente do Distrito Federal, conforme regulamento desta Lei.

Art. 7º O registro referido no art. 6º, bem como sua renovação, terá isenção de taxas e será requerido ao órgão sanitário competente, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao titular do órgão competente, solicitando o registro e a inspeção do estabelecimento de produção e comercialização artesanal de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo;

II – croqui ou planta baixa das instalações, domésticas ou microindustriais, compatível com a capacidade pleiteada;

III – relação discriminada dos equipamentos e fluxograma simplificado de produção;

IV – fórmula do produto processado;

V – cópias dos documentos pessoais: Carteira de Identidade – RG, Cadastro de Pessoa Física – CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, Contrato Social e alterações;

VI – documento de propriedade, aluguel ou arrendamento do imóvel sede do estabelecimento de produção e comercialização artesanal;

VII – solicitação de vistoria às instalações e autorização de acesso ao estabelecimento pelos técnicos da inspeção e fiscalização;

VIII – laudo de análise da água de serviço, quando não for água fornecida pela Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal – CAESB, emitido por laboratório conveniado com os órgãos competentes;

IX – laudo médico de exames periódicos de todas as pessoas envolvidas na produção e no processamento dos produtos artesanais comestíveis;



X – o responsável pela produção e comercialização dos produtos artesanais deverá apresentar diploma recente, até 12 (doze) meses de conclusão, de curso de qualificação profissional e gerencial em produção e comercialização de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, relacionado à atividade pretendida e ministrado por entidade idônea, sendo esta exigência específica para o processo inicial ou quando houver alteração da produção ou mudança do responsável pelo estabelecimento.

§ 1º Os registros nos órgãos sanitários competentes terão validade de 1 (um) ano, salvo recomendação diferente determinada pelo laudo de vistoria, realizada por força do inciso VII deste artigo, devendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos.

§ 2º O processo de registro dos estabelecimentos de produção, processamento ou comercialização artesanal deve ser efetivado pelos órgãos sanitários competentes, no prazo máximo de 30 (trinta) dias da protocolação de todos os documentos e do atendimento às exigências previstas nesta Lei.

§ 3º Os diplomas de graduação em cursos superiores relacionados às áreas gerencial e de produção dispensam as exigências definidas no inciso X deste artigo.

§ 4º É dispensável a contratação de Responsável Técnico, por tratar-se de atividade artesanal e de pequena escala.

§ 5º Constituirão a fórmula dos produtos comestíveis artesanais, referida no inciso IV deste artigo:

I – matéria(s)-prima(s) de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo;

II – ingredientes e sua composição centesimal: condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III – tecnologia de processamento.

Art. 8º O estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo deve:

I – manter, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, os insumos e produtos processados com os lotes que originaram, bem como os dados de produção;

II – manter livro ou fichário, para registro das informações, recomendações e visitas da inspeção e fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, em conformidade com esta Lei e seu regulamento;

III – apresentar semestralmente ao órgão sanitário competente mapas de produção e comercialização dos produtos.

Parágrafo único. As autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, devem apresentar a Carteira de Identificação Funcional e respectiva matrícula.



Art. 9º As embalagens dos produtos artesanais comestíveis devem ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

§ 1º As embalagens dos produtos artesanais, quando forem elaboradas com matérias-primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

§ 2º As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais devem conter:

I – as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;

II – a indicação de que é produto artesanal;

III – o seu número de registro, conforme estabelecido no art. 7º desta Lei.

§ 3º Os produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, quando a granel, devem ser expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas neste artigo.

§ 4º Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação quando devidamente fiscalizados e certificados.

§ 5º Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados e disciplinados no regulamento desta Lei.

Art. 10. Fica assegurado aos produtos artesanais comestíveis o tratamento diferenciado e simplificado, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento, nas áreas:

I – fiscal e tributária;

II – de crédito;

III – de licenciamento ambiental;

IV – de análises laboratoriais;

V – de análise de água;

VI – de organização social e econômica;

VII – de produção e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo.

Parágrafo único. O Poder Público do Distrito Federal, por meio do órgão competente, disponibilizará pontos de comercialização para os produtos artesanais comestíveis em feiras, mercados, quiosques, na Central de Abastecimento do Distrito Federal – CEASA/DF, em exposições e eventos oficiais e outros onde haja possibilidade de demonstração e venda de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 11. Os estabelecimentos, domésticos ou microindustriais, que armazenem, processem ou vendam produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, considerando-se a pequena escala, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene e:



CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL

I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;

II – ser construído de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados;

III – possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiro, vestiários e depósitos;

IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V – possuir forro, com sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI – possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;

VII – possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII – dispor de água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX – dispor de sistema de escoamento de águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;

X – dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção dos produtos artesanais comestíveis;

XI – dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;

XII – dispor, quando necessário, de instalação de câmaras de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII – dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XIV – ser mantido livre de pragas e vetores, bem como de quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas no regulamento desta Lei;

XV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XVI – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.



Art. 12. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, de ingredientes e de produtos artesanais elaborados em recipientes, depósitos ou veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para produtos potencialmente perigosos à saúde.

Art. 13. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas e calçados apropriados e limpos pelos funcionários e proprietários nas dependências de recebimento e depósito de matérias-primas e ingredientes, de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

CAPÍTULO IV DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 14. O controle sanitário dos rebanhos e demais criações que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deve seguir a legislação e as normas técnicas vigentes, bem como as orientações dos órgãos sanitários competentes.

§ 1º O controle de que trata o *caput* compreende também a inspeção anterior e posterior ao abate dos animais e das demais matérias-primas.

§ 2º O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

Art. 15. A produção de vegetais e microorganismos ou fungos que geram matéria-prima para a elaboração artesanal de conservas e alimentos deve seguir as normas técnicas específicas quanto ao seu plantio, cultivo, controle de pragas, uso de agrotóxicos e afins, colheita e conservação.

Parágrafo único. As conservas e demais produtos artesanais vegetais e de microorganismos ou fungos, quando adicionadas de água, sal, óleo vegetal e condimentos, bem como de vinagre, limão e outros ácidos orgânicos, como cítrico, acético, láctico, ainda que isentas de registro no órgão federal competente, só podem ser expostas à venda ou distribuídas após o seu registro no órgão sanitário competente do Distrito Federal, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento.

Art. 16. No caso de a aquisição das matérias-primas para a elaboração dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo ser efetuada no comércio ou de terceiros, deve-se observar a qualidade e a procedência delas.

Art. 17. Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.

Art. 18. O Poder Público do Distrito Federal, por meio dos órgãos competentes, disponibilizará aos estabelecimentos de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de



microorganismo ou fungo, quando do registro preconizado no art. 6º desta Lei, acesso a outras normas e legislação vigentes que os afetem.

CAPÍTULO V DAS PENALIDADES E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 19. Os infratores desta Lei ficam sujeitos às seguintes penalidades, aplicadas pelo órgão sanitário competente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I – advertência por escrito, nos casos de primeira infração, com prazo de 15 (quinze) dias para a regularização da situação, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II – multa a ser fixada no regulamento desta Lei, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – interdição parcial ou total do estabelecimento por prazo determinado, nos casos de reincidências ou nas hipóteses de adulteração ou de falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

V – cancelamento do registro, quando os motivos da advertência ou da interdição não forem sanados nos prazos estabelecidos.

Parágrafo único. A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV deste artigo cessará somente após o atendimento às exigências que motivaram a sanção e quando sanados os riscos ou ameaças de natureza higiênico-sanitária.

Art. 20. Os estabelecimentos de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, objeto desta Lei, fazem jus a benefícios e incentivos estabelecidos em leis, regulamentos e demais normas vigentes ou que venham a ser editados.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos no *caput*, em especial aqueles localizados nas áreas rurais do Distrito Federal, farão jus aos benefícios e incentivos estabelecidos na Lei nº 2.499, de 7 de dezembro de 1999; no Decreto nº 21.500, de 11 de abril de 2000; na Lei nº 2.652, de 27 de dezembro de 2000; na Lei nº 2.653, de 27 de dezembro de 2000; e no Decreto nº 22.860, de 9 de abril de 2002.

Art. 21. O Poder Executivo do Distrito Federal regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias da data de sua publicação.

Art. 22. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 23. Revogam-se as disposições em contrário.