



## CÂMARA DOS DEPUTADOS

# PROJETO DE LEI N.º 2.071-B, DE 2003

(Do Sr. Walter Pinheiro)

Dispõe sobre a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências; tendo pareceres: da Comissão de Seguridade Social e Família, pela aprovação, com emendas (relator: DEP. MÁRIO HERINGER); e da Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, pela aprovação deste, com emenda, e das emendas da Comissão de Seguridade Social e Família (relator: DEP. DR. UBIALI).

### **DESPACHO:**

ÀS COMISSÕES DE:

SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA;

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO;

AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

### **APRECIAÇÃO:**

Proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões - Art. 24, II

## S U M Á R I O

I - Projeto Inicial

II - Na Comissão de Seguridade Social e Família:

- parecer do relator
- emendas oferecidas pelo relator (3)
- parecer da Comissão

III - Na Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio:

- parecer do relator
- emenda oferecida pelo relator
- parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei fixa normas e requisitos que deverão ser observados na elaboração, no beneficiamento, no processamento e na comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal.

Art. 2º Para os efeitos desta Lei, entende-se por:

I - agroindústria artesanal - o estabelecimento onde se processa a transformação, em pequena escala, de produtos de origem animal e vegetal, com características tradicionais ou regionais próprias, devidamente identificados para a comercialização;

II - Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC – a identificação, avaliação e controle sistemáticos de perigos de contaminação dos alimentos fabricados;

III - Boas Práticas de Fabricação - BPF – os procedimentos adequados empregados em toda a cadeia alimentar em função do Padrão de Identidade e Qualidade do produto fabricado.

Art. 3º Cabe exclusivamente aos produtores rurais, individualmente ou organizados em associações ou cooperativas, a gestão das agroindústrias artesanais.

§ 1º No processamento de produtos de origem animal, no mínimo cinqüenta por cento da matéria-prima deverá ser de produção própria.

§ 2º Nos casos em que se utilizar matéria-prima adquirida de terceiros, exigir-se-á a comprovação, por órgão oficial, de sua qualidade higiênico-sanitária.

Art. 4º A escala de processamento da agroindústria artesanal define-se pelos seguintes limites:

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

II – até quinhentos litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;

III – até duzentos quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos da pesca e da aquicultura;

IV – até duzentas dúzias diárias de ovos;

V – até três mil quilogramas anuais de mel e dos demais produtos da colmeia;

VI – até cinqüenta toneladas anuais de frutas ou de outros produtos de origem vegetal.

Parágrafo único. No caso de agroindústrias artesanais geridas por produtores associados ou cooperados, os limites diários e anuais permitidos são multiplicados por três.

Art. 5º Os alimentos resultantes do processamento artesanal dessas matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos:

I – Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar – de baixa acidez; apresentam pH maior ou igual a quatro inteiros e seis décimos; atividade de água maior que oitenta e cinco centésimos; e outros parâmetros especificados em regulamento; e

II – Alimentos de Baixo Risco à Segurança Alimentar – apresentam pH inferior a quatro inteiros e seis décimos ou maior ou igual a quatro inteiros seis décimos; atividade de água inferior a zero vírgula oitenta e cinco; e outros parâmetros em regulamento.

Art. 6º A implantação dos sistemas APPCC e BPF de controle de qualidade para o processamento artesanal de matérias-primas de origem animal e vegetal a que se refere o art. 2º desta Lei será exigida nos seguintes casos:

I – alimentos classificados como de Alto Risco à Segurança Alimentar - exige-se a implantação dos Sistemas APPCC e BPF;

II – alimentos classificados como de Baixo Risco à Segurança Alimentar - exige-se apenas a implantação do Sistema BPF.

Art. 7º Na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas e na implantação dos sistemas APPCC

e BPF de controle de qualidade, exige-se a assistência de responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 8º A agroindústria artesanal de alimentos deverá registrar-se, para fins de controle e fiscalização, no órgão estadual responsável pelo serviço de inspeção sanitária animal e vegetal, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido à autoridade competente, solicitando o registro e inspeção pelo órgão responsável;

II – documento oficial que comprove a condição de produtor rural do requerente;

III – registro no CNPJ ou CPF e inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

IV – atestado sanitário do rebanho que vai dar origem à matéria-prima, no caso de produtos de origem animal;

V – atestado de potabilidade da água a ser utilizada no processo;

VI – outros documentos, a critério dos órgãos competentes.

Parágrafo único. Mediante convênio, o órgão estadual poderá repassar ao município a atribuição prevista no **caput** deste artigo.

Art. 9º O estabelecimento processador artesanal de alimentos manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 10. As instalações da agroindústria artesanal de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamento e higiene, observando aspectos como:

I – instalações físicas adequadas, sendo constituída de sala para preparo e armazenagem; local para recepção da matéria-prima e lavagem de equipamentos e utensílios; e um banheiro/vestiário, todos com altura e dimensões compatíveis com a capacidade de produção, número de operadores e necessidade de instalação dos equipamentos;

II – adequada aeração e luminosidade;

III – vedação contra insetos, roedores e outros animais;

IV – boas condições de higienização e desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios;

V – adequada utilização ou eliminação de resíduos e rejeitos;

VI - água potável encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

VII – distância mínima regulamentar de fontes de contaminação, mau cheiro e esgotos.

Art. 11. O controle sanitário dos rebanhos e campos de produção que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir orientação dos órgãos de defesa sanitária animal e vegetal.

Art. 12. É obrigatória a inspeção **ex-ante** e **ex-post** do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção, pelos órgãos municipais, estaduais ou federal.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 14. As instalações deverão ser mantidas organizadas, limpas e desinfetadas antes, durante e após o processamento dos produtos.

Art. 15. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão portar carteira de saúde e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros.

Parágrafo único. Caberá ao Poder Público estabelecer programas para o treinamento dos produtores rurais, visando apoiar as agroindústrias artesanais familiares.

Art. 16. As embalagens dos produtos da agroindústria artesanal familiar deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor final, obedecendo às normas estipuladas no Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no **caput** deste artigo.

Art. 17. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas no

Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Art. 18. Esta Lei entra em vigor sessenta dias após a data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

A agricultura familiar é desenvolvida em cerca de 4,1 milhões de propriedades rurais no Brasil (84% dos estabelecimentos) e ocupa 77% da mão-de-obra no campo. Em função da reduzida escala de produção na pequena propriedade, a agregação de valor aos produtos torna-se importante meio de viabilizar economicamente esse segmento de produtores.

A legislação federal de inspeção sanitária de produtos de origem animal está centrada na Lei nº 1.283, de 18/12/1950, no Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 e na Lei nº 7.889, de 23/11/1989. Essas normas concentraram-se de modo incisivo nos elementos tecnológicos próprios da produção de grande porte, a despeito das sensíveis diferenças existentes entre os sistemas de produção e comercialização dos produtos artesanais e aqueles destinados à indústria de alimentos. Isso dificultou o desenvolvimento de empreendimentos de pequeno porte, os quais têm historicamente buscado tratamento legal adequado à realidade específica dos pequenos e médios produtores rurais.

O Projeto de Lei em epígrafe tem por base o Substitutivo adotado pela Comissão de Agricultura e Política Rural ao PL nº 3.428, de 1997, proposto pelo Deputado Jaques Wagner e outros, com a finalidade de normatizar a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal. Aprovado nas duas Casas Legislativas, o referido Projeto de Lei não obteve a concordância do Poder Executivo, tendo sido integralmente vetado.

Na Mensagem Presidencial nº 621, que justifica as razões do voto (Diário Oficial da União de 12 de julho de 2002), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento alegou:

1. “o setor de bebidas já possui legislação específica, a qual não cria nenhum impedimento para registro de pequenas agroindústrias, logo não há necessidade de projeto de lei contemplando o setor...”;

2. “abate de animais para fins comerciais não pode nem deve ser considerado uma atividade artesanal...”;

3. “o limite de produção estabelecido é irreal. Mesmo uma agroindústria artesanal não terá economia de escala para sustentar suas atividades nem qualquer competitividade”;

4. “não está bem caracterizado a quem caberá a fiscalização dos estabelecimentos artesanais, se é que isso será possível, já que o projeto de lei prevê, inclusive, a inspeção ante e pós-morte”.

Considerando que o presente projeto de lei reproduz em grande parte o anterior, parece-nos relevante contraditar cada um desses pontos. Assim sendo, os seguintes argumentos contrapõem-se às alegações do MAPA:

1. O presente projeto de lei, como aquele que o precedeu, trata, genericamente, do processamento de matérias-primas de origem animal e vegetal. No artigo 4º, inciso VI, refere-se ao uso de frutas ou outros produtos de origem vegetal como matéria-prima para processamento. As especificidades devem ser normatizadas em atos complementares do Ministério. O PL apresentado não se sobrepõe à legislação existente;

2. O abate de animais e o processamento de matéria-prima de origem animal podem ser feitos em escala artesanal sempre que cumpridos os requisitos estabelecidos neste projeto de lei, como: atestado sanitário do rebanho (previsto no art. 8º, inciso IV, deste PL); inspeção **ex-ante** e **ex-post** do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção (art. 12); dentre outros;

3. Não cabe ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, *a priori*, manifestar-se sobre questões relativas à viabilidade econômica de empreendimentos. Ao empresário rural, seja ele micro ou de pequeno porte, competirá planejar os investimentos e avaliar seus riscos financeiros;

4. O controle e a fiscalização, tanto da matéria-prima quanto do processamento agroindustrial, serão realizados, conforme o presente projeto de lei, pelos órgãos estaduais ou municipais (quando delegado por convênio) de defesa e de inspeção animal e vegetal (arts. 8º, 11 e 12). Ademais, como prevê o art. 7º, na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas e na implantação dos Sistemas de Controle de Qualidade — Boas Práticas de Fabricação e Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle — haverá a exigência de responsável técnico devidamente habilitado.

O Ministério da Saúde questionou “a classificação das agroindústrias quanto à capacidade de processamento e quanto à necessidade ou não de se ter um sistema de garantia de controle de risco e a garantia da segurança alimentar”. Em nosso entender, é importante caracterizar e definir os limites da agroindústria artesanal de produtores rurais. Além disso, há que se considerar que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos será garantida por medidas de controle sanitário dos rebanhos, pela inspeção do abate de animais e pelo processamento sob responsabilidade técnica de profissional habilitado. A implantação de Sistemas

de Controle de Qualidade (BPF e APPCC) será instrumento adicional no controle da qualidade dos alimentos.

O Ministério seguiu afirmando: “o projeto de lei cria um tratamento diferenciado para o processamento de alimentos, permitindo que empresas não adotem mecanismos para assegurar o controle sanitário de seus produtos, o que deve ser coibido, dificultando assim a aplicação da legislação sanitária quanto à responsabilização do fabricante pelo produto final exposto ao consumo”.

Tal assertiva está em desacordo com os princípios do projeto de lei proposto. As agroindústrias artesanais serão obrigadas a cumprir todos os requisitos para a garantia higiênico-sanitária dos alimentos, com o mesmo rigor de qualidade das grandes indústrias, utilizando-se de métodos e equipamentos apropriados ao processamento em pequena escala. O art. 18 acrescenta que o descumprimento desta Lei, sujeitará o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Por fim, o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior discordou do conceito, inserido no projeto, de agroindústria artesanal exclusivamente para os produtores rurais de matérias-primas, o que excluiria, segundo o MIDC, os rurícolas não-produtores e os artesãos urbanos. Em seguida, ponderou que o PL, ao estabelecer que para os produtos de origem animal a matéria-prima deverá ser de produção própria, admitindo-se a aquisição de até 50% de terceiros, limitaria a produção artesanal aos produtores rurais e traria “exigências higiênico-sanitárias que não condizem com o pequeno produtor artesanal, o que geraria um aumento de custos e possivelmente inviabilizaria essa produção”.

Ora, o espírito da lei proposta consiste justamente em estimular o produtor rural a processar e vender legalmente sua produção, em detrimento daquele que adquire matéria-prima de origem desconhecida e, na clandestinidade, industrializa e comercializa alimentos. O aumento do custo de produção, em função do cumprimento das disposições legais, é o correspondente ao ganho da garantia de qualidade do produto artesanal. Afinal, isso é o que a sociedade deseja — alimentos com características tradicionais, dentro de padrões higiênico-sanitários exigidos pelo Poder Público.

Diante da evidente necessidade de uma legislação específica e adequada para o funcionamento das agroindústrias artesanais, visando preservar os interesses do produtor rural e do consumidor, garantindo o poder fiscalizador do Estado e a segurança dos cidadãos, contamos com o apoio de nossos Pares para a aprovação desta relevante proposição.

Sala das Sessões, em 24 de setembro de 2003.

Deputado Walter Pinheiro

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA  
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

**LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950**

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas pra a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatação do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

\* Alínea a com redação dada pela Lei nº 7.889, de 23/11/1989.

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

\* Alínea b com redação dada pela Lei nº 7.889, de 23/11/1989.

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a deste artigo que façam apenas comércio municipal;

\* Alínea c com redação dada pela Lei nº 7.889, de 23/11/1989.

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.

\* Alínea d com redação dada pela Lei nº 7.889, de 23/11/1989.

Art. 5º Se qualquer dos Estados e Territórios não dispuser de aparelhamento ou organização para a eficiente realização da fiscalização dos estabelecimentos, nos termos da alínea b do artigo anterior, os serviços respectivos poderão ser realizados pelo Ministério da Agricultura, mediante acordo com os Governos interessados, na forma que for determinada para a fiscalização dos estabelecimentos incluídos na alínea a do mesmo artigo.

Art. 6º É expressamente proibida, em todo o território nacional, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão.

Parágrafo único. A concessão de fiscalização do Ministério da Agricultura isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou municipal.

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma o art. 4º.

\* Artigo, caput, com redação dada pela Lei nº 7.889, de 23/11/1989.

a) no órgão competente do Ministério da Agricultura se a produção for objeto de comércio interestadual ou internacional, no todo ou em parte;

b) nos órgãos competentes das Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, se a produção for objeto apenas de comércio municipal ou intermunicipal.

Parágrafo único. As casas atacadistas, que façam comércio interestadual ou internacional, com produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura, não estão sujeitas a registro, devendo, porém, ser relacionadas no órgão competente do mesmo Ministério, para efeito de reispeção dos produtos destinados àquele comércio, sem prejuízo da fiscalização sanitária a que se refere a alínea c do art. 4º desta lei.

Art. 8º Incumbe privativamente ao órgão competente do Ministério da Agricultura a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal, nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteiras, sempre que se destinarem ao comércio internacional ou interestadual.

Art. 9º O Poder Executivo da União baixará, dentro do prazo máximo de cento e oitenta (180) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos na alínea a do art. 4º citado.

§ 1º A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- e) a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados à matança;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

§ 2º Enquanto não for baixada a regulamentação estabelecida neste artigo, continua em vigor a existente à data desta lei.

Art. 10. Aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior.

Parágrafo único. À falta dos regulamentos previstos neste artigo, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos, a que o mesmo se refere, reger-se-á, no que lhes for aplicável, pela regulamentação referida no art. 9º da presente lei.

Art. 11. Os produtos, de que tratam as alíneas d e e do art. 2º desta lei, destinados ao comércio interestadual, que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção ou nos pontos de embarque, serão inspecionados em entrepostos ou outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem dados ao consumo público, na forma que for estabelecida na regulamentação prevista no art. 9º mencionado.

Art. 12. Ao Poder Executivo da União cabe também expedir o regulamento e demais atos complementares para fiscalização sanitária dos estabelecimentos, previstos na alínea c do art. 4º desta lei. Os Estados, os Territórios e o Distrito Federal poderão legislar supletivamente sobre a mesma matéria.

Art. 13. As autoridades de saúde pública em sua função de policiamento da alimentação comunicarão aos órgãos competentes, indicados nas alíneas a e b do art. 4º citado, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos e subprodutos.

Art. 14. As regulamentações de que cogitam os artigos 9º, 10 e 12 desta lei, poderão ser alteradas no todo ou em parte sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art. 15. Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 18 de dezembro de 1950; 129º da Independência e 62º da República.

**EURICO G. DUTRA**  
**A. de Novaes Filho**  
**Pedro Calmon**

### **DECRETO N° 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952**

Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

O Presidente da República usando da atribuição que lhe confere o artigo 87, nº I, da Constituição e tendo em vista o que dispõe o artigo 14 da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal que com êste baixa assinado pelo Ministro de Estados dos Negócios da Agricultura, a ser aplicado nos estabelecimentos que realizem comércio interestadual ou internacional nos termos do artigo 4º, alínea "a", da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

Art. 2º Este Decreto entrará, em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 29 de março de 1952; 131º da Independência e 64º da República.  
GETULIO VARGAS.  
João Cleofas.

## **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

### **TÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos o subprodutos derivados.

§ 1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

.....

.....

### **COMISSÃO DE SEGURIDADE SOCIAL E FAMÍLIA**

#### **I – RELATÓRIO**

O Projeto de Lei n.º 2.071, de 2003, de autoria do Exmº Deputado Walter Pinheiro, fixa normas e requisitos que deverão ser observados na elaboração, no beneficiamento, no processamento e na comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal.

A proposição estabelece que cabe exclusivamente aos produtores rurais a gestão das agroindústrias artesanais, e que no processamento de produtos de origem animal, no mínimo cinqüenta por cento da matéria-prima deverá ser de produção própria.

Nos casos em que se utilizar matéria-prima adquirida de terceiros, exigir-se-á a comprovação, por órgão oficial, de sua qualidade higiênico-sanitária.

O art. 4º do projeto define os limites da escala de processamento da agroindústria artesanal.

O art. 5º estabelece que os alimentos resultantes do processamento artesanal das matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos: alimentos de alto risco à segurança alimentar e alimentos de baixo risco à segurança alimentar.

O art. 6º indica que serão exigidos os sistemas de controle de qualidade denominados Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) para os alimentos de alto risco à segurança alimentar, enquanto que para os alimentos de baixo risco, será exigido apenas o sistema BPF.

Tais sistemas de controle serão implantados com a assistência de responsável técnico devidamente habilitado.

O art. 8º define os documentos necessários para o registro da agroindústria artesanal de alimentos, para fins de controle e fiscalização, no órgão estadual responsável pelo serviço de inspeção sanitária animal e vegetal.

A proposição define, ainda, a obrigação do estabelecimento processador manter arquivo de controle; os preceitos mínimos de construção, equipamento e higiene, das instalações; a obrigatoriedade do seguimento da orientação dos órgãos de defesa sanitária animal e vegetal; e a obrigatoriedade da inspeção ex-ante e ex-post do abate dos animais e das demais matérias-primas beneficiadas no processo de produção, pelos órgãos municipais, estaduais ou federal.

Também são mencionadas obrigações relacionadas ao transporte e armazenamento dos produtos; à higienização das instalações; aos cuidados a serem observados na manipulação e processamento de alimentos artesanais (carteira de saúde e uso de uniformes adequados); e à embalagem dos produtos.

Finalmente, o art. 17 estabelece que o descumprimento da norma sujeitará o infrator às sanções previstas no Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil e nas demais normas legais aplicáveis.

Na justificação, o Autor destacou a necessidade de uma legislação específica e adequada para o funcionamento das agroindústrias artesanais, visando preservar os interesses do produtor rural e do consumidor, garantindo o poder fiscalizador do Estado e a segurança dos cidadãos.

O mérito da matéria será apreciado pelas Comissões de Seguridade Social e Família, de Economia, Indústria e Comércio e de Agricultura e

Política Rural, em caráter conclusivo, de acordo com o art. 24, II; cabendo à Comissão de Constituição e Justiça e de Redação, o exame dos aspectos de constitucionalidade, legalidade, juridicidade, regimentalidade e de técnica legislativa.

Decorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

## II - VOTO DO RELATOR

O projeto de lei em análise reflete a sensibilidade do ilustre Autor para com a regulamentação das atividades da agroindústria artesanal, de reconhecida importância econômica para o nosso País, ao mesmo tempo que fornece meios para a adequada proteção à saúde da população brasileira, no que se refere à prevenção de doenças transmitidas por meio de alimentos.

Essas doenças representam consideráveis ameaças à saúde humana. Estima-se que, em 2000, aproximadamente 2 milhões de pessoas morreram no mundo em decorrência de doenças diarreicas, muitas delas causadas pela contaminação da água e dos alimentos.

O controle dessas doenças requer o esforço coordenado de autoridades governamentais, da indústria de alimentos e dos consumidores.

A proposição merece nosso apoio uma vez que permitirá às autoridades sanitárias atuar de modo mais incisivo na promoção da qualidade dos produtos gerados pela agroindústria artesanal, pois que, atualmente, a prioridade de atuação se concentra nas grandes indústrias do setor de alimentação.

Consideramos que a caracterização das atividades de produção dos estabelecimentos que integram a agroindústria artesanal, apresentadas no projeto, permitirão melhor organização da fiscalização sanitária.

Igualmente adequadas são as referências aos sistemas de controle de qualidade denominados Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Tais sistemas são referências internacionais para a segurança alimentar, visando garantir produtos isentos de contaminações que coloquem em risco a saúde dos consumidores, sendo recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

O sistema APPCC foi desenvolvido nos anos 60 pela NASA, para que a comida dos astronautas não corresse risco de contaminação. A partir de

então empresas de alimentação em vários países vêm adotando o sistema no sentido de se obter um índice de qualidade padrão.

O Sistema APPCC, juntamente com as BPF, seu pré-requisito, é fundamental para a implantação de outros sistemas mais complexos como o ISO 9000.

No Brasil, os Ministérios da Saúde e o da Agricultura exigem a adoção do sistema nas indústrias de alimentos desde 1993.

A proposição em análise facilitará a consolidação da aplicação desses necessários instrumentos na esfera da agroindústria artesanal.

Vale ressaltar que existem no País experiências de capacitação de profissionais para atuar nessa área, por meio de convênios com o SENAI, SENAC, SEBRAE, SESI e SESC.

Algumas sugestões são apresentadas, por meio de três emendas com o objetivo de aperfeiçoar a proposição.

A Emenda nº1 altera a redação do art. 5º do projeto a fim de determinar que a regulamentação a respeito dos alimentos de baixo e alto risco à segurança alimentar seja realizada pelo Ministério da Saúde, uma vez que as definições apresentadas estão incompletas e também fazem referência à necessidade de complementação de parâmetros de definição.

A Emenda nº2, em função das alterações introduzidas pela Emenda nº 1, modifica o art. 6º do projeto para que o Poder Executivo regulamente as situações em que será exigida a implantação de um ou dos dois sistemas de controle mencionados na proposição.

A Emenda nº 3 modifica a referência à carteira de saúde no art. 15, substituindo-a pelos termos empregados na Consolidação das Leis do Trabalho e nas regulamentações da área de saúde ocupacional do Ministério do Trabalho, particularmente a norma relacionada ao Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR7 107.000-2).

Diante do exposto, e considerando o mérito sanitário, somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.071, de 2003, com as modificações introduzidas pelas três emendas apresentadas em anexo.

Sala da Comissão, em 14 de janeiro de 2004.

Deputado **Mário Heringer**  
Relator

**EMENDA Nº 01/03**

Dê-se ao art. 5º do projeto a seguinte redação:

"Art. 5º Os alimentos resultantes do processamento artesanal dessas matérias-primas obedecerão às recomendações da Organização Mundial de Saúde e serão classificados por categoria de risco à saúde pública nos seguintes grupos: Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar e Alimentos de Alto Risco à Segurança Alimentar.

Parágrafo único. Os grupos a que se refere o caput deste artigo terão suas características regulamentadas pelo Ministério da Saúde."

Sala da Comissão, em 14 de janeiro de 2004.

**Deputado Mário Heringer**  
Relator

**EMENDA Nº 02/03**

Dê-se ao art. 6º do projeto a seguinte redação:

"Art. 6º A implantação dos sistemas APPCC e BPF de controle de qualidade para o processamento artesanal de matérias-primas de origem animal e vegetal a que se refere o art. 2º desta Lei será exigida conforme regulamento do Poder Executivo, considerando-se a classificação de Risco à Segurança Alimentar."

Sala da Comissão, em 14 de janeiro de 2004.

**Deputado Mário Heringer**  
Relator

**EMENDA Nº 03/03**

Dê-se ao caput do art. 15 do projeto a seguinte redação:

"Art. 15 As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos artesanais deverão realizar exames médicos periódicos, segundo a regulamentação

do Ministério do Trabalho, e usar uniformes próprios e limpos, inclusive botas impermeáveis e gorros."

Sala da Comissão, em 14 de janeiro de 2004.

Deputado **Mário Heringer**  
Relator

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Seguridade Social e Família, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente, com emendas o Projeto de Lei nº 2.071/2003, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Mário Heringer.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Eduardo Paes - Presidente, Eduardo Barbosa, Dr. Francisco Gonçalves e Selma Schons - Vice-Presidentes, Amauri Gasques, Angela Guadagnin, Arnaldo Faria de Sá, Athos Avelino, Benjamin Maranhão, Darcísio Perondi, Elimar Máximo Damasceno, Geraldo Resende, Guilherme Menezes, Henrique Fontana, Homero Barreto, Jandira Feghali, José Linhares, Manato, Milton Barbosa, Neucimar Fraga, Nice Lobão, Rafael Guerra, Roberto Gouveia, Sandra Rosado, Dr. Benedito Dias, Jorge Gomes, Milton Cardias, Teté Bezerra e Zelinda Novaes.

Sala da Comissão, em 15 de dezembro de 2004.

Deputado **EDUARDO PAES**  
Presidente

## **COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO**

### **I - RELATÓRIO**

O projeto em epígrafe, de autoria do ilustre Deputado Walter Pinheiro, estabelece normas para a elaboração, beneficiamento, processamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal.

Reserva aos produtores rurais, individualmente ou organizados em associações ou cooperativas, a gestão dos estabelecimentos, de pequena escala, processadores dos produtos supramencionados. No caso de produtos de origem animal, estabelece que no mínimo cinqüenta por cento da matéria-prima deverá ser de produção própria.

Em seu art. 4º, o projeto em tela dispõe sobre os limites da escala de processamento da agroindústria artesanal.

Questões referentes à segurança alimentar são tratadas nos arts. 5º, 6º e 7º, em que se prevê, respectivamente, a classificação dos alimentos resultantes do processamento artesanal das matérias-primas de origem animal e vegetal por categoria de risco à saúde, obedecendo, sempre, às recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS); a implantação dos sistemas de Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), segundo categoria de risco à saúde; e, finalmente, a exigência de assistência de técnico devidamente habilitado na fabricação de alimentos resultantes de processamento artesanal de matérias-primas e na implantação dos sistemas APPCC e BPF.

Estabelece, também, exigências a que deve se submeter a agroindústria artesanal: registro no órgão estadual responsável pela inspeção sanitária, para fins de controle e fiscalização (art. 8º); manutenção, em arquivo próprio, de sistema de controle de qualidade e quantidade (art. 9º); e requisitos mínimos de infra-estrutura a que estão sujeitos os aludidos estabelecimentos (art. 10).

A proposição estabelece a obrigação de controle sanitário dos rebanhos e campos de produção que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos, de acordo com a orientação dos órgãos de defesa sanitária. Mais especificamente, dispõe que a inspeção, pelos órgãos municipais, estaduais ou federal, *ex-ante* e *ex-post*, do abate dos animais e das demais matérias-primas citadas é obrigatória.

A iniciativa em tela faz menção, também, ao transporte e armazenamento dos produtos de que trata (art. 13), à manutenção das instalações em condições adequadas (art. 14), às condições de higiene que devem ser observadas no processamento de alimentos artesanais (art. 15) e na embalagem dos produtos (art. 16), e à divulgação de informações de produtos a granel.

Por fim, determina que o descumprimento da lei sujeita o infrator às sanções, previstas no ordenamento legal, aplicáveis à matéria em questão.

Em sua justificação, o autor destaca a inadequação da legislação federal de inspeção sanitária de produtos de origem animal e vegetal, hoje vigente, à realidade da produção de pequeno porte, o que tem dificultado o desenvolvimento destes empreendimentos.

Ressalta, também, que a iniciativa sob análise foi elaborada com base no substitutivo ao Projeto de Lei nº 3.428, de 1997, proposto pelo ex-Deputado Jaques Wagner e aprovado pela Comissão de Agricultura e Política Rural. A aludida propositura foi aprovada pelo Congresso Nacional e, posteriormente, vetada integralmente pelo Poder Executivo.

O projeto foi distribuído, pela ordem, à Comissão de Seguridade Social e Família, a este Colegiado, que ora a examina, e à Comissão de Agricultura e Política Rural, para emitirem parecer conclusivo. Caberá à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania se pronunciar quanto à constitucionalidade e juridicidade da matéria em tela.

Na primeira Comissão a iniciativa foi aprovada, unanimemente, com emendas. Em seu parecer, o relator, Deputado Mário Heringer, afirma que o projeto “fornece meios para a adequada proteção à saúde da população brasileira, no que se refere à prevenção de doenças transmitidas por meio de alimentos”.

As emendas de nº 1 e nº 2, apresentadas na Comissão de Seguridade Social e Família, objetivam dar maior transparência às classificações dos alimentos por categoria de risco à saúde e, para tanto, prevêem a necessidade de regulamentação desse dispositivo pelo Ministério da Saúde. A emenda nº 3 substitui, no art. 15, a referência à carteira de saúde dos trabalhadores envolvidos no processamento de alimentos pelos termos empregados pela Consolidação das Leis do Trabalho e regulamentações da área de saúde.

Nesta Comissão, coube-nos a honrosa tarefa de emitir parecer quanto ao mérito econômico da matéria sob análise, ao qual devemos nos ater, de acordo com o inciso VI, do art. 32 do Regimento Interno.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao Projeto de Lei nº 2.071-A, de 2003.

É o relatório.

## II - VOTO DO RELATOR

O último censo agropecuário revela a posição de destaque que a agricultura familiar ocupa no cenário econômico brasileiro. Ela é responsável por significativa parcela da produção nacional de alimentos e, apesar de representar apenas cerca de 30% da área total dos estabelecimentos rurais, ocupa 77% do total de trabalhadores da agricultura.

Não obstante sua relevância no contexto nacional, esses agricultores convivem com fortes entraves para o desenvolvimento de suas atividades, como a falta de crédito e de investimentos, bem como a rigidez da legislação de inspeção sanitária de produtos de origem animal e vegetal – composta, basicamente, pela Lei nº 1.283, de 1950, modificada pela Lei nº 7.889, de 1989, e pelo Decreto nº 30.691, de 1952.

A necessidade de atualização do ordenamento jurídico, de forma a se adequar aos avanços tecnológicos das últimas décadas, é praticamente consensual entre os especialistas. Argumenta-se que as exigências e requisitos hoje em vigor são condizentes apenas com a fabricação e comercialização de produtos em média e larga escala, impedindo, assim, o pequeno produtor de colocar seu produto no mercado, em conformidade com a lei.

Tal situação tem estimulado a proliferação da produção e comercialização clandestinas de produtos de origem animal e vegetal. Estima-se que de 50 a 60% da carne bovina consumida internamente não passa por controle sanitário. Esse percentual é de 40%, quando se trata do consumo de leite, e de 50 a 60%, no caso de laticínios.

Atualmente, a Lei nº 1.283, de 1950, com suas alterações, prevê, em seu art. 4º, a divisão de competências, nas três esferas federadas, para exercer a fiscalização dos estabelecimentos tratados no artigo anterior. Desta forma, caberia ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento fiscalizar os estabelecimentos que fazem comércio interestadual e internacional; às Secretarias Estaduais de Agricultura, aqueles que fazem comércio intermunicipal; e às Secretarias Municipais ou Departamentos de Agricultura, no caso de estabelecimentos que comercializam apenas dentro das fronteiras municipais.

As exigências quanto a construções, equipamentos e instalações desses estabelecimentos são, em geral, maiores quando regidas por normas estaduais e federais. Por esse motivo, é freqüente que pequenos estabelecimentos não consigam atender a esses requisitos, sendo, portanto, impedidos de produzir e comercializar seus produtos além das fronteiras de seus municípios. Essa situação tem limitado as possibilidades de crescimento dos pequenos empreendimentos e até mesmo inviabilizado sua sobrevivência, visto que impossibilita o escoamento da produção que excede à demanda municipal.

Sendo assim, é possível nos depararmos com situações em que o produto é considerado apto para o consumo em um determinado município, mas não se qualifica quanto a esse aspecto em outros. Esses casos paradoxais ocorrem, em sua maioria, quando o produto não consegue atender a critérios relacionados à incorporação de tecnologia que, geralmente, não se encontram vinculados à qualidade dos produtos e condições sanitárias a que estão submetidos.

Neste ponto, vale frisar que os benefícios econômicos das medidas propostas – crescimento do setor, geração de empregos e seus efeitos redistributivos – somente serão sustentáveis se preservada a saúde humana. No curto prazo, caso haja comprometimento das condições de saúde da população, o cidadão informado sobre esse risco deixaria de consumir produtos de origem artesanal, ameaçando a sobrevivência econômica de todo esse segmento. No médio e longo prazos, essa situação impulsionaria os gastos do sistema público de saúde e conduziria, por fim, à perda de produtividade dos trabalhadores, devido aos agravos à saúde dele decorrentes. Observa-se, assim, que o mérito econômico encontra-se fortemente correlacionado aos aspectos sanitários constantes da proposição em tela.

Portanto, acreditamos que, garantidas as condições sanitárias de fabricação e comercialização dos referidos produtos, a compatibilização dos requisitos tecnológicos referentes a equipamentos e instalações à realidade dos pequenos produtores permitiria o desenvolvimento destas atividades, assim como estimularia a legalização dos estabelecimentos que operam sem registro.

A esse respeito, cabe ressaltar que a douta Comissão que nos antecedeu – de Seguridade Social e Família - aprovou unanimemente, com

emendas, o Projeto de Lei nº 2.071, de 2003. Destacou que a proposição “permitirá às autoridades sanitárias atuarem de modo mais incisivo na promoção da qualidade dos produtos gerados pela agroindústria artesanal, pois que, atualmente, a prioridade de atuação se concentra nas grandes indústrias do setor de alimentação”. Portanto, tendo sido considerado meritória do ponto de vista sanitário, o projeto em comento também se reveste de inegável importância econômica para nosso país.

Contradicamos, porém, alguns dispositivos da propositura em análise. Com a louvável intenção de estimular pequenos agricultores a agregar valor à sua produção por meio do processamento de seus produtos, o projeto outorga a gestão das agroindústrias artesanais exclusivamente a tais produtores e dispõe, ainda, que no mínimo cinqüenta por cento da matéria-prima utilizada nesse processo deverá ser de produção própria.

A esse respeito, julgamos que tal disposição representa ingerência indevida na atividade econômica, ferindo, assim, o princípio da livre iniciativa estabelecido pelo inciso IV, art. 170, de nossa Carta Magna. Com essa imposição, excluem-se desta atividade os artesãos rurais que utilizam matéria-prima produzida por terceiros e os artesãos urbanos.

Do ponto de vista econômico, essa restrição impediria a especialização da produção motivada pela divisão do trabalho, que, conforme preconizada pelo pensador Adam Smith em sua obra “A Riqueza das Nações”, eleva a produção e, consequentemente, aumenta o bem-estar das populações. Outro renomado teórico do liberalismo econômico, o economista David Ricardo, admitia que a qualidade do trabalho contribuía para agregar valor ao bem. Por esses motivos, consideramos as restrições estabelecidas no *caput* e no parágrafo 1º do artigo 3º inadequadas para o alcance dos objetivos propostos.

**Ante o exposto, votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 2.071, de 2003 e das três emendas apresentadas pela Comissão de Seguridade Social e Família, com a emenda anexa, de nossa autoria.**

Sala da Comissão, em 04 de agosto de 2010.

**Deputado DR. UBIALI  
Relator**

## **PROJETO DE LEI Nº 2.071, DE 2003.**

Dispõe a elaboração, o beneficiamento e a comercialização de produtos artesanais de origem animal e vegetal, e dá outras providências.

### **EMENDA Nº 1**

Dê-se ao art. 3º do projeto a seguinte redação:

*“Art. 3º No caso de os produtores da agroindústria artesanal utilizarem matéria-prima adquirida de terceiros, exigir-se-á a comprovação, por órgão oficial, de sua qualidade higiênico-sanitária.”*

Sala da Comissão, em 04 de agosto de 2010.

Deputado DR. UBIALI

### **III - PARECER DA COMISSÃO**

A Comissão de Desenvolvimento Econômico, Indústria e Comércio, em reunião ordinária realizada hoje, aprovou unanimemente o Projeto de Lei nº 2.071/2003, com emenda, e as Emendas de Relator nºs 1, 2 e 3 da Comissão de Seguridade Social e Família., nos termos do Parecer do Relator, Deputado Dr. Ubiali.

Estiveram presentes os Senhores Deputados:

Dr. Ubiali - Presidente, Laurez Moreira, Evandro Milhomen e Jurandil Juarez - Vice-Presidentes, Andre Vargas, Bruno Rodrigues, Edson Ezequiel, João Maia, Nelson Pellegrino, Renato Molling, Uldurico Pinto, Albano Franco, Guilherme Campos, Silas Brasileiro e Simão Sessim.

Sala da Comissão, em 10 de novembro de 2010.

Deputado DR. UBIALI  
Presidente

**FIM DO DOCUMENTO**