

**DECRETO Nº 45.164,
DE 5 DE SETEMBRO DE 2000**

Regulamenta a Lei nº 10.507, de 1º de março de 2000, que estabelece normas para elaboração, sob a forma artesanal, de produtos comestíveis de origem animal e sua comercialização no Estado de São Paulo

MÁRIO COVAS, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e com fundamento no artigo 19 da Lei nº 10.507, de 1º de março de 2000,

Decreta:

Artigo 1º - A elaboração de produtos comestíveis de origem animal, sob forma artesanal, bem como a sua comercialização no Estado de São Paulo, de que trata a Lei nº 10.507, de 1º de março de 2000, fica regulamentada nos termos deste decreto.

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

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

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

- I - carnes;
- II - leite;
- III - ovos;
- IV - produtos apícolas;
- V - peixes, crustáceos e moluscos;
- VI - outros produtos comestíveis de origem animal.

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

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

1. até 130 (cento e trinta) quilogramas diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
2. até 300 (trezentos) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;
3. até 100 (cem) quilogramas diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;
4. até 150 (cento e cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;
5. até 3.000 (três mil) quilogramas por ano para mel e produtos da colméia.

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

§ 3º - Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para esse fim, localizados em área rural, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades que prejudiquem o processamento de produtos comestíveis.

§ 4º - Para os fins da Lei nº 10.507, de 1º de março de 2000, consideram-se:

1. de características tradicionais: os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal que se transmitam de idade em idade ou de geração em geração;
2. de características regionais: os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal próprios ou relativos a uma região.

§ 5º - Não serão consideradas como elaboração artesanal a forma de criação ou de alimentação dos animais.

§ 6º - O produtor artesanal deverá possuir relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços e quantidade média dos fornecimentos.

§ 7º - A elaboração de produtos em desacordo com este artigo, não será considerada produção artesanal, sujeitando-se às normas técnicas gerais para produtos de origem animal.

§ 8º - 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.

§ 9º - Os produtos artesanais serão submetidos a análises microbiológicas em laboratórios credenciados junto à Coordenadoria de Defesa Agropecuária, sempre que a fiscalização as determinar.

§ 10 - 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, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação do leite nos sentidos horizontal e vertical, de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo.

Artigo 5º - Os produtos de que trata este regulamento poderão ser comercializados em todo o Estado de São Paulo.

Artigo 6º - Compete à Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de que trata este regulamento.

Artigo 7º - É de responsabilidade da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a prestação de orientação técnica e a execução 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 realizar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal, conforme o artigo 5º, alínea "f", da Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

§ 1º - O responsável técnico de que cuida este artigo fará cumprir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas estabelecidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, cabendo-lhe, inclusive, autorizar a entrada e permanência, no estabelecimento, de pessoas estranhas às atividades, desde que devidamente uniformizadas.

§ 2º - O Serviço de Inspeção de São Paulo, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, 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 deverá registrar-se junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

§ 1º - Para fins deste registro o produtor rural deverá apresentar os seguintes documentos:

1. requerimento dirigido ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
2. inscrição de produtor rural;
3. identificação do responsável técnico, credenciado pelo Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo;
4. declaração de que se trata de produto comestível de origem animal, com características tradicionais ou regionais, e sua identificação;
5. análise de água, realizada por laboratório oficial ou laboratório credenciado pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária;
6. planta baixa das instalações (escala de 1:100), com a disposição dos equipamentos e memorial econômico-sanitário;
7. croqui de localização da propriedade.

§ 2º - A partir da data da comunicação ao interessado da aprovação do projeto, terá este o prazo de 90 (noventa) dias para início das obras, sob pena de cancelamento da aprovação e arquivamento do respectivo processo.

§ 3º - As alterações na estrutura física e nos equipamentos do estabelecimento, bem como na forma de processamento dos produtos só poderão ser efetuadas mediante prévia autorização do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 4º - O registro previsto neste artigo terá validade de 1 (um) ano, devendo a solicitação de sua renovação ser providenciada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Artigo 10 - O produtor artesanal deverá apresentar ao Escritório de Defesa Agropecuária da região onde se localiza o estabelecimento, relatório mensal, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, 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 deram origem.

Parágrafo único - Compete ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecer os elementos necessários à avaliação de que cuida este artigo.

Artigo 11 - O livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, deve ser rubricado pelo Diretor do Escritório de Defesa Agropecuária regional e mantido no estabelecimento produtor, à disposição da fiscalização.

Artigo 12 - Cada produto artesanal deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Artigo 13 - 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 Secretaria de Agricultura e Abastecimento, normas essas que estabelecerão, também, suas condições de higiene.

Artigo 14 - 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.

Parágrafo único - A matéria-prima adquirida na forma do parágrafo único do artigo 2º deste decreto, deverá provir de rebanho em que se promova o controle sanitário segundo orientação do órgão de defesa sanitária animal do Estado de São Paulo.

Artigo 15 - A embalagem do produto artesanal de origem animal deverá ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde e o rótulo deverá conter:

- I - nome do produto segundo nomenclatura oficial;
- II - número de registro no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e carimbo do "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - SISP", número do registro do rótulo após a expressão: "Rótulo registrado no SISP, sob nº ...";
- III - data de fabricação e data de validade;
- IV - indicação de que é produto artesanal;
- V - demais exigências previstas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Artigo 16 - Na armazenagem dos produtos comestíveis de origem animal poderá, a juízo do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ser tolerada a utilização de geladeira industrial, desde que mantenha a temperatura adequada para cada produto.

Artigo 17 - O produto artesanal será ser transportado, conforme sua natureza, em veículo isotérmico, desde que não perca durante o transporte e distribuição, mais de 2 (dois) graus Celsius e permaneça em temperatura em 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 18 - Os infratores da legislação e normas regulamentares pertinentes aos produtos artesanais, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I - advertência, nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização.

II - multa, até o limite de 5.000 (cinco mil) UFESPs, 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 higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV - suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de embarcação à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação de 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.

§ 1º - A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora;

§ 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.

Artigo 19 - As multas previstas no inciso II, do artigo 18 deste regulamento, ficam fixadas nos seguintes valores:

- I - 10 (dez) UFESPs:
 - a) aos que permitirem a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;
 - b) aos que deixarem de enviar o relatório mensal de produção;
 - c) aos que utilizarem rótulo em desacordo com o aprovado pelo Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo;
 - d) aos que permitirem a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme adequado;
- II - 50 (cinquenta) UFESPs:
 - a) aos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação não procederem à limpeza e à higienização rigorosa das dependências e equipamentos;
 - b) aos que ultrapassarem a capacidade máxima de industrialização ou beneficiamento;
 - c) aos que não realizarem as análises necessárias para matéria-prima;
 - d) aos que deixarem de comunicar a transferência de responsabilidade técnica, ou que estejam elaborando produtos sem possuírem responsável técnico de acordo com a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968;

III - 100 (cem) UFESPs:

- a) aos que utilizarem matéria-prima e ingredientes diferentes da composição da fórmula aprovada pelo Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo;
- b) aos que não comunicarem ao serviço de inspeção a transferência de propriedade, locação ou arrendamento;
- c) aos que utilizarem água não potável e não tratada;

IV - 200 (duzentas) UFESPs:

- a) aos que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo serviço de inspeção;
- b) aos que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

V - 300 (trezentas) UFESPs: aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos e formulação não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo;

VI - 500 (quinhentas) UFESPs: aos que embarcarem ou burlarem a ação dos servidores do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, no exercício de suas funções;

VII - 1.000 (mil) UFESPs:

- a) aos que adulterarem, fraudarem ou falsificarem produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

VIII - 1.500 (mil e quinhentas) UFESPs: aos que oferecerem ou prometerem vantagem indevida ao servidor do serviço de fiscalização no exercício de suas atribuições, ou contra eles usarem de violência;

IX - 2.500 (duas mil e quinhentas) UFESPs: aos que elaborarem produtos que comprovadamente puder ou vier a colocar em risco a saúde pública.

§ 1º - As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que cuidam os incisos III, IV, V e VI do artigo 18 deste decreto;

§ 2º - No caso de reincidência, as multas serão aplicadas em dobro;

§ 3º - Em se tratando de reincidência nas infrações previstas nas alíneas "b", do inciso II e "a" do inciso V, o infrator perderá a condição de produtor rural processador artesanal de que trata este decreto;

§ 4º - Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário do estabelecimento.

§ 5º - Para o cálculo das multas, deverá ser considerado o valor da UFESP vigente no dia em que se lavrar o Auto de Infração.

§ 6º - Se ocorrer substituição da UFESP, o valor da multa corresponderá à quantidade equivalente do novo índice adotado.

Artigo 20 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias por servidor credenciado, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, consignando:

- I - nome, qualificação e endereço do autuado;
- II - data e local da lavratura;
- III - citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;
- IV - assinatura do infrator, preposto ou representante legal, ou de 2 (duas) testemunhas devidamente qualificadas quando houver recusa ou impossibilidade de assinar o auto;
- V - notificação de prazo e local para apresentar defesa.

§ 1º - Nas hipóteses da lavratura do Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato, ou de impossibilidade ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento.

§ 2º - Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração, e não implicará em sua nulidade.

§ 3º - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

§ 4º - A primeira via do Auto de Infração será remetida ao Escritório de Defesa Agropecuária - EDA, onde se situar o estabelecimento do infrator, a segunda será entregue ao infrator e a terceira ficará arquivada no Escritório que o lavrou.

§ 5º - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houverem, que lhe sirvam de instrução.

Artigo 21 - O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Grupo de Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único - A defesa deve ser protocolada no Escritório de Defesa Agropecuária onde se iniciou o processo, e após ser a ele juntada será o processo encaminhado ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Artigo 22 - O Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como o seu prazo e, julgando procedente a autuação, aplicará a penalidade.

Artigo 23 - Acolhida a defesa no mérito, o Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal determinará o cancelamento do Auto de Infração.

Artigo 24 - Da decisão que julgar improcedente a defesa caberá recurso ao Diretor do Grupo de Defesa Sanitária Animal, da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da intimação.

Artigo 25 - Na hipótese de acolhimento do recurso, o Diretor do Grupo de Defesa Sanitária Animal determinará o cancelamento do Auto de Infração e demais documentos, com arquivamento do processo.

Artigo 26 - O infrator deverá ser notificado pessoalmente ou por via postal, com Aviso de Recebimento, da decisão que julgar procedente ou improcedente a autuação.

Artigo 27 - O prazo para pagamento da multa é de 15 (quinze) dias, a contar da notificação pessoal ou por meio de Aviso de Recebimento.

Parágrafo único - Os valores correspondentes às multas previstas no Artigo 19 serão recolhidos ao Fundo Especial de Despesa da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 28 - Mantida a decisão, e decorrido o prazo para recolhimento sem o respectivo pagamento, a Coordenadoria de Defesa Agropecuária remeterá o processo à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito na dívida ativa e sua cobrança judicial.

Parágrafo único - Os débitos não recolhidos até o vencimento, serão atualizados na data do efetivo pagamento e acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, contados do dia seguinte ao vencimento.

Artigo 29 - Os estabelecimentos de produtos artesanais ficam isentos das taxas previstas no § 1º, do artigo 7º da Lei nº 8.208, de 30 de dezembro de 1992.

Artigo 30 - 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 Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo.

§ 2º - No caso de cancelamento do registro, deverá o proprietário encaminhar ao Escritório de Defesa Agropecuária regional a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização.

Artigo 31 - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprovem negligências ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos quím-