



ESTADO DO AMAPÁ  
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

Referente ao Projeto de Lei nº 0043/17-GEA

**LEI Nº 2.260, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2017**

Publicada no Diário Oficial do Estado nº 6581, de 14.12.2017

**Autor: Poder Executivo**

Dispõe sobre normas para registro de estabelecimentos processadores e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Amapá, e dá outras providências.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ,**

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado do Amapá aprovou e eu, nos termos do art. 107 da Constituição Estadual, sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º** Esta Lei estabelece normas para registro de estabelecimentos processadores, beneficiamento, elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Amapá.

**Art. 2º** Entende-se por elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características culturais ou regionais, produzidos em escala não-industrial, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento específico por produto.

**§ 1º** São consideradas matérias-primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

I - produtos cárneos;

II - leite;

III - ovos;

IV - produtos apícolas;

V - peixes, crustáceos e moluscos;

VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;

VII - frutas;

VIII - hortaliças e legumes;

IX - cereais;

X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

**§ 2º** É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - produtos cárneos - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos cárneos artesanais que processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;

II - leite - o estabelecimento destinado à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processar até:

a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria-prima para fabricação de derivados líquidos;

b) 1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - o estabelecimento destinado a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia do produto artesanal;

IV - ovos - o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia;

V - produtos apícolas - o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até:

a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero *Apis*;

b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colmeia oriundos de abelhas do gênero *Melipona*.

**§ 3º** É considerada a produção artesanal de produto de origem vegetal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas *in natura*;

II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpas como matéria-prima básica;

III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria-prima básica;

IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;

V - 360 (trezentas e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

**§ 4º** Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes a quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

**Art. 3º** Os produtos de que trata o artigo anterior poderão ser comercializados em todo o Estado do Amapá, cumpridos os requisitos desta Lei.

**Art. 4º** O registro, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO.

**Parágrafo único.** A DIAGRO poderá celebrar convênios com municípios ou entidades públicas que disponham de estrutura técnica e laboratorial visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por esta Lei.

**Art. 5º** Compete à DIAGRO a fiscalização, orientação e treinamento do seu quadro de pessoal.

**Art. 6º** Compete à DIAGRO, por meio do Serviço de Inspeção Estadual, o acompanhamento e a fiscalização das atividades inerentes aos convênios firmados com os municípios e entidades públicas, podendo ser rescindidos quando não atenderem aos requisitos desta Lei.

**Art. 7º** Para fins do registro de que trata esta lei deve ser formalizado o pedido instruído com a seguinte documentação:

I - requerimento dirigido à Coordenação de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária - CIPOA, solicitando o registro e o serviço de inspeção;

II - prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;

III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;

IV - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;

V - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;

VI - croqui ou planta baixa do estabelecimento;

VII - análise de água de abastecimento;

VIII - formulário e croquis de registro e rotulagem de produtos;

IX - protocolo de produção e Boas Práticas de Fabricação;

X - outros documentos ou análises exigidas pelo setor competente, desde que previstos em lei.

**§ 1º** O registro do estabelecimento processador artesanal de alimentos terá validade de 01 (um) ano, quando do primeiro registro, ficando após esse prazo a obrigatoriedade da renovação a cada 02 (dois) anos.

**§ 2º** A documentação necessária para a renovação do registro ficará a critério da CIPOA.

**Art. 8º** É obrigatório o cadastro do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal junto à DIAGRO.

**Art. 9º** O estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá livro oficial em que serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Estadual, objetivando o controle da produção.

**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção Estadual poderá estabelecer, a seu critério, as análises físicas, químicas e microbiológicas, necessárias para cada produto processado, ficando sob responsabilidade do produtor os custos, bem como a repetição das análises.

**Art. 10.** O estabelecimento de processamento artesanal de alimentos de origem animal e vegetal manterá em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

**Art. 11.** Cada produto artesanal deverá ter registro de fórmula em separado, junto ao Serviço de Inspeção Estadual, estabelecido em norma específica a ser editada para os produtos de origem animal e vegetal.

**Art. 12.** As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciadas e obedecerão aos preceitos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será estabelecida em regulamento próprio.

**Art. 13.** O controle sanitário dos rebanhos e cultivos que geram a matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deverá seguir legislação vigente dos órgãos oficiais de defesa agropecuária.

**Parágrafo único.** O controle de que trata o *caput* deste artigo compreende também a inspeção “ante” e “pós” abate dos animais e demais matérias-primas.

**Art. 14.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, obedecendo às normas técnicas específicas.

**Art. 15.** A rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal deverá obedecer à legislação vigente, indicando que é produto artesanal, com a inscrição do Serviço de Inspeção Estadual.

**Art. 16.** O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

**Art. 17.** A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas em lei e regulamentos específicos.

**Art. 18.** O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

**Art. 19.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Macapá-AP, 14 de dezembro de 2017.

**ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA**

**Governador**