

LEI N 1.896, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2008.

Publicado no Diário Oficial nº 2.601

Dispõe sobre a elaboração e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal e vegetal no Estado do Tocantins.

O Governador do Estado do Tocantins

Faço saber que a Assembléia Legislativa do Estado do Tocantins decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. São estabelecidas as normas para a elaboração artesanal de produtos comestíveis de origem animal e vegetal e sua comercialização no Estado do Tocantins.

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 tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala.

§ 1º. São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

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

§ 2º. É considerada pequena escala a produção artesanal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

- I - até 100 (cem) quilogramas de carne por dia, proveniente de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;
- II - até 300 (trezentos) litros de leite por dia, como matéria-prima de produtos lácteos;
- III - até 100 (cem) dúzias de ovos por dia, como matéria-prima básica;
- IV - até 3.000 (três mil) quilogramas de mel, 600 (seiscentos) quilogramas de pólen e 100 (cem) quilogramas por ano de outros produtos de colméia;
- V - até 200 (duzentos) quilogramas por dia de peixes, crustáceos e moluscos, como matéria-prima destinada à elaboração de produtos derivados;
- VI - 60 (sessenta) toneladas por ano de frutas ou hortaliças, como matéria-prima básica;

VII - até 360 (trezentos e sessenta) toneladas por ano de cereais, como matéria-prima básica.

§ 3º. Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até 3 (três) vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual.

§ 4º. Os produtos de que trata este artigo podem ser comercializados em todo o Estado do Tocantins, cumpridos os requisitos desta Lei.

§ 5º. É assegurado aos produtos de que trata este artigo o tratamento diferenciado e simplificado nas áreas:

- I - fiscal e tributária;
- II - de crédito;
- III - de licenciamento ambiental;
- IV - de produção e comercialização dos produtos comestíveis de origem animal e vegetal;
- V - devidamente regulamentadas em legislação específica.

Art. 3º. Compete ao Poder Executivo, através da Secretaria da Saúde, por meio da Diretoria de Vigilância Sanitária e da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS, a inspeção e fiscalização dos produtos artesanais comestíveis, a orientação e treinamento de técnicos e auxiliares e a definição de outros mecanismos de apoio técnico, nos limites de suas áreas de atuação.

Parágrafo único. O órgão e autarquia referidos no *caput* deste artigo podem celebrar convênios com municípios ou entidades públicas ou privadas 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. 4º. É obrigatório o registro do produtor ou do estabelecimento processador artesanal de alimentos:

- I - de origem animal, junto à ADAPEC/TOCANTINS;
- II - de origem vegetal, junto à Secretaria da Saúde, na unidade administrativa de vigilância sanitária estadual - VISA.

§ 1º. Para fins do registro de que trata o *caput* deste artigo, deve ser formalizado o pedido instruído com seguinte documentação:

- I - requerimento dirigido ao órgão competente 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 pessoais ou de constituição e registro;
- IV - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria da Fazenda;
- V - outros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente, desde que previstos em lei.

§ 2º. O registro tem validade de 2 (dois) anos, podendo ser revalidado por igual período sucessivamente, mediante solicitação anterior ao vencimento.

Art. 5º. O produtor ou estabelecimento processador artesanal de que trata esta Lei deve apresentar relatório mensal à ADAPEC/TOCANTINS ou à Secretaria da Saúde conforme o caso, com os dados de produção, em conformidade com as normas de inspeção vigentes, bem como manter livro para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

Art. 6º. As instalações do estabelecimento processador artesanal de alimentos devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos, higiene e escala de produção, cujas normas técnicas são estabelecidas em regulamento.

Art. 7º. Os produtos artesanais devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade, observadas as normas técnicas específicas.

Art. 8º. Os rótulos dos produtos artesanais devem conter as informações exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que a seguir se especifica:

- I - nome do produto;
- II - ingredientes;
- III - nome e endereço do produtor;
- IV - número do registro na entidade ou órgão competente;
- V - peso;
- VI - data de fabricação e de validade.

§ 1º. Além das informações especificadas no *caput* deste artigo, o rótulo do produto artesanal deve conter todas as indicações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor, e a expressão “produto artesanal, produzido no Estado do Tocantins.”

§ 2º. O produto que não contiver em seu rótulo as informações necessárias deve ser apreendido e inutilizado.

Art. 9º. Os infratores desta Lei, do respectivo regulamento e demais normas decorrentes, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, ficam sujeitos às seguintes penalidades:

- I - advertência, nos casos de primeira infração, com prazo para regularização a ser estabelecido em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitário ao consumidor;
- II - multa a ser fixada em regulamento próprio, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal ou vegetal adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam;
- IV - suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou de ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou de embaraço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento na hipótese de adulteração ou falsificação do 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 máximo de 180 dias, contados a partir da notificação.

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

§ 2º. A interdição de que trata o inciso V deste artigo pode ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 10. O Poder Executivo regulamenta esta Lei no prazo de 120 dias.

Art. 11. Os produtos apícolas devem ter regulamentação específica, por possuírem características diferenciadas dos demais produtos de origem animal.

Art. 12. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Araguaia, em Palmas, aos 28 dias do mês de fevereiro de 2008; 187º da Independência, 120º da República e 20º do Estado.

MARCELO DE CARVALHO MIRANDA
Governador do Estado