



Senhora Presidenta,

Submetemos à deliberação desse Poder Legislativo, o anexo Projeto de Lei, que dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Caxias do Sul.

Atenciosamente,

---

ADILÓ DIDOMENICO

**Prefeito Municipal**

À Sua Excelência a Senhora  
Vereadora Denise Pessôa,  
PRESIDENTA DA CÂMARA MUNICIPAL.  
Nesta Cidade.



Protocolado em: PL - 62/2022 11/05/2022 17:12	DISPONIBILIZADO EM: 11/Maio/2022	Comissões: CCJL, CSMA 12/05/2022
--	-------------------------------------	-------------------------------------

## EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Senhora Presidenta,  
Senhoras Vereadoras e Senhores Vereadores,

Encaminhamos à consideração dessa Casa Legislativa o presente Projeto de Lei que dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Caxias do Sul.

A Lei Geral de Liberdade Econômica, Lei Federal nº 13.874 de 20 de setembro de 2019, surgiu a fim de garantir o direito às pessoas de desenvolver atividades econômicas, trabalhar, gerar reservas e investir sem muita interferência do Estado, aliviando o peso da burocracia sobre o empreendedor.

Em 2019 foi publicado o Decreto Estadual nº 54.910, que alterou o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que dispõe sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, visando à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva.

Posteriormente, o Decreto foi regulamentado pela Portaria Estadual nº 749 de 2019, alterando substancialmente de forma negativa o dia a dia das atividades de açougues e fiambrias.

Tendo em vista a mobilização da categoria no ano de 2019, com auxílio da própria Câmara Municipal e mais recentemente do Poder Executivo Municipal, o Governo do Estado alterou a Portaria, publicando a de nº 763 de 2021, atendendo, principalmente, a autorização para a venda a granel de carne moída e a não exigência de identificação individual das carnes.

Ocorre que careceu de regulamento a comercialização de carnes com manipulação e/ou transformação artesanal.

Dessa forma, é necessário nortear, de maneira clara, a manipulação de carne, de forma artesanal, com o devido regramento, a fim de garantir que os produtos sejam manipulados e transformados de forma adequada.



É importante considerar que os produtos cárneos são produtos já inspecionados na origem. Trata-se de uma tradição da nossa região o consumo de carne, sendo que os consumidores buscam muito pelos produtos de manipulação e/ou transformação artesanal, tais como almôndegas e hambúrgueres; carnes temperadas; carnes recheadas; quibes; bifés enrolados; bifés empanados; miúdos temperados; carne moída, etc...

Nesse sentido, encaminhamos o presente Projeto a fim de regulamentar a matéria no Município, dentro da competência municipal para suplementar a legislação federal e estadual, no que couber.

Diante do exposto, certos da acolhida à matéria proposta, colocamo-nos a disposição para eventuais esclarecimentos.

Caxias do Sul, 10 de maio de 2022; 147º da Colonização e 132º da Emancipação Política.

---

ADILÓ DIDOMENICO

**Prefeito Municipal**



**PROJETO DE LEI nº 62/2022**

LEI Nº ..., DE ..., DE ..... DE ....

**Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Caxias do Sul.**

Art. 1º Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Caxias do Sul.

Art. 2º Considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo único. As instalações de que trata o *caput* deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

Art. 3º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

Art. 4º Para efeitos desta Lei entende-se por transformação artesanal/manipulação, o processo de transformação de carne in natura resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizados por ausência de linha de produção.

Parágrafo único. Somente será permitida a abertura de embalagens de aves e seus miúdos, para a manipulação artesanal, conforme previsto no *caput* deste artigo.

Art. 5º São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

I - almôndegas e hambúrgueres;

II - carnes temperadas;



III - carnes recheadas;

IV – quibes;

V - bifés enrolados;

VI - bifés empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída; e

IX - qualquer manipulação ou transformação na carne in natura e miúdos de qualquer espécie.

§ 1º Não serão permitidos para a manipulação artesanal, os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas, e os embutidos.

§ 2º É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

Art. 6º Somente poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, leite, ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§ 1º Não será permitido o uso de ovos e leite in natura para a manipulação artesanal.

§ 2º São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão - *crocus sativus* I, a curcuma - curcuma longa I e curcuma tinctoria, a cenoura *daucus carota* I, o urucum - bixa orellana, dentre outros.

§ 3º Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas - preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão - páprica, salva - sálvia, tomilho, hortelã, dentre outros.

Art. 7º Na fabricação de produtos de transformação artesanal é proibida a utilização de carne mecanicamente separada - CMS, sal de cura - nitrito e nitrato, e proteína não-cárnica.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura, não sendo permitido o descongelamento de cortes congelados ou congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 9º Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura de 0 a 4º C, para exposição e venda a granel.



Parágrafo único. Não será permitido embalar, na ausência do consumidor, produtos de transformação artesanal.

Art. 10. O estabelecimento deverá ter no local um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, se não o proprietário, outro que tenha o curso em questão e demonstre para fins de fiscalização ser funcionário registrado do estabelecimento.

Art. 11. Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas de carne deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a Higienização;

II - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - ralos de fácil higienização e sifonados;

V - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavadas e desinfetadas a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e serem em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento; e

IX - fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

§ 1º É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

§ 2º Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos ao lado do local de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 3º Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

§ 4º Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa de acionamento não manual.



§ 5º É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários.

Art. 12. Os equipamentos dos estabelecimentos deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação artesanal, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo proibido o uso de materiais em madeira.

Art. 13. Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, deverão possuir:

I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em equipamentos de frio ou balcões frigoríficos; e

II - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 14. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas:

I - o uso de machadinha;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa; e

IV - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 15. Somente poderá exercer a atividade de “transformação artesanal” o estabelecimento que estiver com seu Alvará Sanitário regular, o qual deverá ser exposto em local visível e de fácil acesso ao consumidor

Parágrafo único. Devem ser interrompidos os procedimentos de transformação caso a autorização de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado, e ainda não foi encaminhada a sua renovação, sob pena de lavratura de auto de infração.

Art. 16. A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 17. O descumprimento do disposto nesta Lei, ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas, e em caso de reincidência o estabelecimento será interdito, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.



Art. 18. Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização do dia, a Fiscalização deverá adotar o sistema de “Dupla Visita”, sendo a primeira visita, obrigatoriamente, orientativa.

§ 1º A inobservância do critério de dupla visita implica nulidade do auto de infração lavrado sem cumprimento ao disposto neste artigo.

§ 2º Não será aplicado o caput deste artigo, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

Art. 19. Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei, e que não puderem atender integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequar às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Chefia do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Art. 20. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, será aplicada mediante procedimento administrativo.

Art. 21. As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto ao Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram sanadas.

Art. 22. O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei.

Art. 23. As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 24. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Caxias do Sul, em

---

**PREFEITO MUNICIPAL**