



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

**LEI Nº 2.201, 28 de novembro de 2012.**

"Institui o sistema de inspeção municipal – S.I.M., delega o poder de fiscalização à SEMAGRO do processo de produção de produtos de origem animal e dá outras providências."

Considerando as Leis Federais nº. 1.283 de 18 de dezembro de 1950, nº. 7.889, de 23 de novembro de 1989, nº. 9.972, de 25 de maio de 2000.

Portaria do MAPA n. 146, de 07 de março de 1996.

Considerando a Instrução Normativa do MAPA n. 57, de 15 de dezembro de 2011.

Considerando a Lei Estadual nº. 19.492, de 13 de janeiro de 2011, Lei Estadual nº. 14.185, de 31 de janeiro de 2002 e Decreto Estadual nº. 42.645, de 05 de junho de 2002.

Considerando a Lei Orgânica Municipal.

Considerando o Código de Posturas Municipal.

Considerando a necessidade de contribuir com o desenvolvimento socioeconômico, agropecuário e sustentável no Município.

Considerando a necessidade de fortalecimento e enaltecimento da agricultura e pecuária do produtor rural, como aspecto cultural e tradicional da formação de nossa cultura.

Considerando a necessidade de padronização dos processos de produção agropecuários a nível municipal, visando fortalecer o seguimento agropecuário do município, ter a propriedade como fonte geradora de renda para o homem do campo, evitando e até coibindo o êxodo rural.

Considerando a necessidade de agregar valor e estabelecer um padrão de qualidade dos produtos municipais.

Considerando a necessidade de valorizar os produtos que acatem as boas práticas de uso e ocupação do solo, de normas de higienização, o bom processo de produção e as boas práticas ambientais.

Considerando o município poder ser um agente facilitador, por habituar o produtor e pequeno empreendedor à normatização e legalização, dentre os processos administrativos comuns do setor. Para facilitar a iniciativa de empreendedores que estejam sujeitos à fiscalização municipal conforme previstas nesta Lei, e assim estarem pré-preparados para regularizarem-se junto ao Estado e/ou União, podendo assim expandir suas atividades e divulgando o nome de Caldas com seus produtos com um ótimo padrão de qualidade.

Considerando o caráter consultivo do CODEMA e CMDRS, bem como a integração entre os temas Meio Ambiente e Agropecuária que se corroboram no Município de Caldas na SEMAGRO – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária.

E considerando por fim, a intersetorialidade e transversalidade, bem como o planejamento na Administração Pública, tendo em vista o bem comum e ação do Homem Público como agentes do povo em benefício do Povo e não de si próprios e/ou de indivíduos isolados da comunidade.

**O POVO DO MUNICÍPIO DE CALDAS/MG**, por seus Representantes legais aprovou e eu, na qualidade de Prefeito Municipal sanciono a seguinte Lei:



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

**Art. 1º.** Fica criado o Sistema de Inspeção Municipal – S.I.M., de Caldas que será executado, administrado e fortalecido pela SEMAGRO – Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária, estando subordinado à mesma.

**§1º** - Para todos os fins nesta Lei as Siglas: S.I.M., SEMAGRO, CODEMA e CMDRS são respectivamente: Sistema de Inspeção Municipal, Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária, Conselho Municipal de Desenvolvimento Ambiental e, Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável.

**§2º** - O S.I.M. contemplará a fiscalização, orientação, educação e acompanhamento de empreendimentos de pequeno, médio e grande porte do ramo do agronegócio, fomentando a agricultura familiar e considerando a transversalidade entre as boas práticas agropecuárias e ambientais, conforme atribuições e critérios previstos nesta Lei.

**§3º** - O S.I.M. também inspecionará todos empreendimentos potencialmente poluidores, do setor de produção de alimentos, para observar as boas praticas ambientais e sustentáveis do empreendimento conforme estabelecido por esta Lei.

**Art. 2º.** A regularização da produção de alimentos realizada pelo S.I.M., só permitirá a comercialização e trânsito dos alimentos inspecionados no perímetro de Caldas, salvo convênios estabelecidos com outros municípios mineiros, nos moldes permitidos pela legislação.

**§1º** - A produção alimentos que não puderem ser regularizados em nível municipal, por serem atribuição de outro órgão da esfera federal e/ou estadual, serão fiscalizados com a finalidade de orientação dos produtores e encaminhamentos aos órgãos competentes.

**§2º** - A comercialização e circulação de produtos regularizados pelo S.I.M. conforme reza esta Lei, estarão sujeitos à multa pela Prefeitura do local da infração, do Estado e da fiscalização Federal, bem como serão multados pela Prefeitura Municipal e responderão a processo administrativo, conforme o teor desta Lei.

**§3º** - Os produtos inspecionados e com o selo do S.I.M. de Caldas, que circularem ou forem comercializados fora do Município de Caldas, estarão sujeitos a multas e demais sanções legais previstas em Lei, exceto em situações citadas no *caput* deste artigo.

## CAPÍTULO I Dos Objetivos

**Art. 3º.** O Sistema de Inspeção Municipal tem como objetivo estabelecer um padrão de qualidade dos produtos de origem animal e vegetal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Caldas, bem como orientar e fiscalizar os produtores quanto às boas práticas de higiene, produção artesanal, caseira, semi-industrial, ou industrial, sanitárias e das boas práticas ambientais.

## CAPÍTULO II Das Atribuições

**Art. 4º.** O Sistema de Inspeção Municipal será coordenado e gerido pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária – SEMAGRO.

**Art. 5º.** A fiscalização exercida pela SEMAGRO, na gestão do S.I.M., primará pela orientação e educação dos produtores.

**§1º** - O não cumprimento das orientações e exigências realizadas pelo profissional competente incidirão em medidas administrativas e penalidades, conforme previsto em regulamentação própria desta Lei.

**§2º** - O profissional da SEMAGRO deverá emitir laudo orientativo das medidas a serem tomadas, conforme o verificado, no ato de inspeção, onde será emitida Notificação, assinada pelo servidor que realizou a inspeção e pelo Veterinário do município, com o prazo máximo de 30 (trinta) dias, para iniciar a regularização da situação constatada.

**§3º** - Findado o prazo estipulado pela notificação prevista no parágrafo anterior, será aberto processo administrativo e lavrada as devidas penalidades, sujeito ao embargo do estabelecimento e cassação do selo SIM.



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

§4º - Na reincidência das infrações previstas em Lei, o estabelecimento será imediatamente embargado até sua regularização, sendo lavradas as devidas penalidades, abertura de processo administrativo e cassação do SIM.

§5º - A fiscalização, orientação, emissão de laudo de inspeção poderão ser realizados pelos respectivos servidores lotados na SEMAGRO: Veterinário, Técnico em Agropecuária, Técnico e Fiscal em Meio Ambiente, pelo Secretário de Governo da respectiva pasta.

§6º - A Notificação, emissão de multa, embargo do estabelecimento e cassação do SIM, deverão ser assinados pelo servidor responsável pela inspeção, com o laudo de inspeção que a gerou, e pelo Veterinário, conforme previsto no *caput* deste artigo.

§7º - A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

**Art. 6º.** A fiscalização será feita com a estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

I – estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II – nos entrepostos de recebimento e distribuições do pescado e nas fábricas que o industrializem;

III – nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV – nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

**Art. 7º.** Compete à SEMAGRO:

I – observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

**Parágrafo Único** – A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº. 8.080, de 19 de setembro 1990, Lei Estadual nº. 13.317 de 24 de setembro de 1999, legislação sanitária em vigor e sendo sua competência a inspeção de alimentos conforme previsto na alínea g, do art. 4º, da Lei Federal nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

**Art. 8º.** A SEMAGRO, através do S.I.M., incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente, ou em ações conjuntas com agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

### CAPÍTULO III

#### Da Inspeção De Alimentos

**Art. 9º.** A fiscalização, orientação e inspeção poderão ser realizadas a todo e qualquer tempo, por denuncia, solicitação do interessado ou por inspeção rotineira, onde serão exercidos os poderes de polícia administrativa do Servidor Público competente para este fim, nos moldes e limites da Lei, devendo ser oficializadas no local dos fatos, e por medidas administrativas posteriores (notificação, emissão de laudo técnico e relatório fotográfico).

§1º - Serão exigidos minimamente dos produtores regularização da situação empresarial de acordo com o seu porte, tendo como sede o município de Caldas, e/ou Inscrição do Produtor



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Rural no Município, além, quando for o caso, na apresentação da declaração de bens os veículo(s) automotor(es) de propriedade do requerente deverão ser devidamente registrados no Município.

§2º - Demais normas de procedimentos administrativos e exigências administrativas, para o adequado funcionamento do S.I.M., serão regulamentadas em Decreto específico da presente Lei.

**Art. 10.** Os servidores incumbidos de execução desta lei terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

§1º - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

§2º - Os servidores deverão cumprir os procedimentos administrativos previstos nesta Lei, em sua regulamentação própria, nos limites das regras e procedimentos preservando e visando a isonomia e integridade de seus atos.

**Art. 11.** É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

**Art. 12.** Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

#### CAPÍTULO IV

#### Dos Aspectos Gerais Das Medidas Sanitárias

**Art. 13.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização do processo de manufatura ou industrialização.

**Art. 14.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

**Art. 15.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

**Art. 16.** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha a prejudicar o produto final.

**Art. 17.** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

**Art. 18.** Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo Único** – Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

**Art. 19.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

**Art. 20.** Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

**Art. 21.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme determinado nesta Lei e em sua regulamentação.

**Art. 22.** É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame, ao transporte e ao manejo da carne.

#### CAPÍTULO V Alimentos de Origem Animal

**Art. 23.** Entende-se por estabelecimentos de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transportados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados.

#### CAPÍTULO VI Derivados De Carne

**Art. 24.** Os estabelecimentos de abate de animais, matadouros e frigoríficos, não serão regularizados pelo S.I.M., mas sim pelos órgãos da esfera Estadual e/ou Federal competente, estando sujeitos a vistorias da SEMAGRO com a finalidade de orientação e/ou denuncia aos órgãos competentes na forma da Lei.

**Art. 25.** Os estabelecimentos que industrializem, manipulem, armazenem, beneficiem e embalem produtos ou derivados da carne, tais como: fábricas de conserva e/ou embutidos; entrepostos de carnes e derivados, indústrias de subprodutos derivados de carnes, estarão subordinados à regularização e fiscalização do Sistema de Inspeção em nível de consumo e comércio municipal, na forma desta Lei.

**Art. 26.** Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal, mencionados no artigo anterior, é permitido a manipulação de carnes de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas, usadas na alimentação humana.

§1º - O estabelecimento deverá comprovar a origem da carne manipulada, bem como laudo técnico do veterinário responsável pelo frigorífico e/ou matadouro de origem da carne.

§2º - As instalações do estabelecimento deverão seguir as exigências mínimas de higiene e divisão de produção de alimentos, conforme orientação técnica dos servidores responsáveis, conforme estabelecidas nesta Lei.

§3º - Os dispositivos previstos no *caput* serão regulamentados, bem como a previsão de demais normas e procedimentos técnicos, estruturais e sanitários, em Decreto específico do Executivo.

**Art. 27.** Os estabelecimentos deverão possuir no mínimo:

I - entrada e saída de água, proporcionais ao volume de carne processada;

II - possuírem piso com revestimento adequado, em cor clara;

III - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado similar; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

IV - possuir forro de material adequado;

V - possuírem iluminação natural e/ou artificial abundantes;



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

VI - dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de caixa de gordura;

VII - dispor de local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;

VIII - proteger a nascente, cisterna e/ou posto artesiano, da água utilizada no estabelecimento, do acesso de animais domésticos conforme a legislação em vigor;

IX - deverão dar destinação adequada aos resíduos produzidos no mesmo.

**Parágrafo Único** - A regulamentação desta Lei detalhará maiores critérios aos estabelecimentos de processamento de derivados de carne.

**CAPÍTULO VII**  
**Leite E Derivados**

**Art. 28.** Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa ou incompleta de vacas, ovelhas e outras espécies leiteiras que estiverem sadias.

**Art. 29.** Considera-se como Queijo Minas Artesanal, o queijo elaborado, na propriedade de origem do leite, a partir do leite cru, hígido, integral e recém ordenhado, utilizando-se na sua coagulação somente a quimosina de bezerro pura (conhecida como coalho) e no ato de prensagem somente o processo manual, e que o produto final apresenta consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, conforme a tradição histórica e cultural de Caldas.

**Art. 30.** Os estabelecimentos de leite e derivados, comumente denominados queijarias para o fabrico principal do Queijo Minas Artesanal, são classificados em:

I - estâncias leiteiras ou queijarias artesanais;

a) - estâncias leiteiras de pequeno pote, que processem até 150 (cento e cinquenta) litros de leite dia, que utilizem no fabrico do queijo e derivados do leite apenas matéria prima de produção própria;

b) - estâncias leiteiras de médio porte que processem de 151 (cento e cinquenta e um) a 750 (setecentos e cinquenta) litros de leite dia, que utilizem no fabrico do queijo e derivados do leite apenas matéria prima de produção própria.

II - estabelecimentos semi-industriais e mini-laticínios;

a) - serão estabelecimentos semi-industriais que processem de 751 (setecentos e cinquenta e um) a 2.000 (dois mil) litros de leite dia na propriedade rural e que também são produtores de todo o leite consumido;

b) - serão mini-laticínios que processem de 151 (cento e cinquenta e um) a 2000 (dois mil) litros de leite dia na propriedade rural e que também são produtores de todo o leite consumido e adquiram leite de terceiros, não sendo considerada artesanal sua produção, tendo em vista o disposto no art. 3º do Decreto Estadual nº. 42.645 de 05 de junho de 2002.

**Parágrafo Único** - Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local, bem como o seu beneficiamento e/ou produção de derivados.

**Art. 31.** Os estabelecimentos previstos no artigo anterior deverão possuir:

I - entrada e saída de água, proporcionais ao volume de leite processado;

II - possuírem piso com revestimento adequado, em cor clara;

III - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 1.80 m (um metro e oitenta centímetros) de altura no mínimo e, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado similar; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

IV - possuir forro de material adequado;

V - possuírem iluminação natural e/ou artificial abundantes;

VI - possuírem mosquiteiros em suas janelas e portas impedindo a entrada de animais e insetos;

VII - dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de caixa de gordura;



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

VIII - dispor de local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e/ou esterilização do vasilhame;

IX - proteger a nascente, cisterna e/ou posto artesiano, da água utilizada no estabelecimento, do acesso de animais domésticos conforme a legislação em vigor.

**Parágrafo Único** - As queijarias poderão ser instaladas junto a estábulos desde que cumprido o disposto na Lei Estadual n. 14.185, de 31 de janeiro de 2002, conforme seu artigo 5, parágrafo único.

**Art. 32.** As queijarias deverão apresentar, para sua regularização:

I - controle sanitário do rebanho produtor do leite processado, contemplando no mínimo:

- a) - vacinação contra brucelose;
- b) - exame de brucelose anual;
- c) - vacinação contra a febre aftosa;
- d) - controle da mastite;
- e) - controle de parasitas e outras manifestações patológicas.

II - análise bacteriológica da água a cada dois anos;

III - cartão do produtor rural;

IV - endereço da propriedade;

V - informar a média diária de leite processado no estabelecimento durante o ano, informando também o volume mínimo e o volume máximo de leite processado;

VI - o produtor ter feito ou se comprometer a fazer curso de capacitação, para aperfeiçoamento do processamento do queijo, promovido pela EMATER, EPAMIG, SENAR, ou instituição similar, conforme iniciativa própria ou mobilização da SEMAGRO;

VII - apresentar croqui ou planta baixa do estabelecimento;

VIII - veterinário responsável pelo estabelecimento;

IX - demais especificidades consideradas na regulamentação desta Lei.

**Art. 33.** As queijarias classificadas como estâncias leiteiras, deverão ter como estrutura mínima:

I - Quando de pequeno porte:

a) - Um cômodo devidamente estruturado nas proporções do leite manipulado no estabelecimento com o volume máximo previsto nesta Lei e medidas mínimas de estrutura previstas no art. 30, e conforme exigências técnicas e o previsto na regulamentação da presente Lei.

II - Quando de médio porte:

a) - No mínimo dois cômodos devidamente estruturados, nas proporções do leite manipulado no estabelecimento com o volume máximo previsto nesta Lei, e medidas mínimas de estrutura previstas no art. 30, e conforme exigências técnicas e o previsto na regulamentação da presente Lei;

b) - Devendo ser um cômodo para recepção e manipulação do leite e o segundo para armazenamento, embalagem e saída do mesmo;

c) - Não poderá haver retorno do produto confeccionado, dos trabalhadores do estabelecimento, bem como de utensílios do segundo para o primeiro cômodo;

d) - O estabelecimento deverá seguir as boas práticas da sua linha de produção, sanitárias, de segurança do trabalho e ambientais.;

e) - O estabelecimento deverá possuir local adequado para a higienização do(s) trabalhador(es) do estabelecimento antes do acesso ao mesmo.

III - Estabelecimentos semi-industriais e mini-laticínios:

a) - No mínimo quatro cômodos devidamente estruturados, nas proporções do leite manipulado no estabelecimento com o volume máximo previsto nesta Lei, e medidas mínimas de estrutura previstas no art. 30, e conforme exigências técnicas e o previsto na regulamentação da presente Lei.

b) - Estes cômodos serão para:

1 - recepção do leite;

2 - manipulação e manufatura;

3 - armazenamento;

4 - embalagem e saída dos derivados processados.



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

- c) – Deverão possuir também:
- 1 – dois banheiros – masculino e feminino – para higienização dos trabalhadores do recinto, sendo devidamente pavimentado o acesso do banheiro à estrutura principal do estabelecimento;
  - 2 – cômodo para depósito de produtos de limpeza;
  - 3 – cômodo para instalação de escritório;
  - 4 – cômodo para a instalação de laboratório e recepção do serviço de inspeção nos casos de mini-laticínios.
- d) – Não poderá haver retorno do produto confeccionado, dos trabalhadores do estabelecimento, bem como de utensílios do quarto para o terceiro cômodo e assim sucessivamente.
- f) – O estabelecimento deverá seguir as boas práticas da sua linha de produção, sanitárias, de segurança do trabalho e ambientais.

**Art. 34.** É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

**Parágrafo Único** - Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 35.** Os critérios para derivados defumados de leite, para pasteurização do leite, produção de bebida láctea, dentre outros ficam condicionados às determinações desta Lei, com suas especificidades consideradas na regulamentação desta Lei.

**Art. 36.** O soro e outros resíduos do processamento do leite não poderão ser lançados na Natureza, devendo ser utilizado na alimentação animal ou passando por tratamento adequado.

#### CAPÍTULO VIII

##### Mel, Ovos, Peixe E Outros Produtos De Origem Animal

**Art. 37.** Demais produtos de origem animal, não sendo de relevante produção no município de Caldas, terão especificação nesta Lei, ficando as determinações de sanidade e higiene genéricas previstas nesta Lei – artgs. 13 a 22 – bem como as determinações do responsável técnico pelo S.I.M., regulamentação própria, e a legislação vigente quanto à higiene e sanidade de alimentos.

**Parágrafo Único** – Demais produtos de origem animal são: mel, cera de abelha, ovos, pescado e seus derivados.

**Art. 38.** Estes estabelecimentos deverão possuir no mínimo:

- I - entrada e saída de água, proporcionais ao volume de matéria prima processada;
- II - possuírem piso com revestimento adequado, em cor clara;
- III - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado similar; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;
- IV - possuir forro de material adequado;
- V – possuírem iluminação natural e/ou artificial abundantes;
- VI - dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de caixa de gordura.
- VII - dispor de local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;
- VIII – proteger a nascente, cisterna e/ou posto artesiano, da água utilizada no estabelecimento, do acesso de animais domésticos conforme a legislação em vigor;
- IX – deverão dar destinação adequada aos resíduos produzidos no mesmo.

#### CAPÍTULO IX

##### Produtos De Origem Vegetal E Bebidas Alcoólicas E Não Alcoólicas

**Art. 39.** A inspeção de produtos de origem vegetal e bebidas alcoólicas e não alcoólicas não é de competência do S.I.M., sendo do Estado e/ou da União, reservando-se a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agropecuária no direito de orientar e dar o bom direcionamento aos





Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

produtores caldenses que queiram formalizar e/ou regularizar sua atividade referente a produtos de origem vegetal e bebidas no Município de Caldas.

**Art. 40.** A SEMAGRO manterá um cadastro dos produtores de bebidas e de produtos de origem vegetal caldenses.

**Art. 41.** A SEMAGRO auxiliará – em caráter orientativo – na regularização das atividades previstas no caput deste capítulo, para a devida regularização junto ao SIF, MAPA, IMA e outros órgãos da esfera estadual e/ou federal.

**Art. 42.** A SEMAGRO promoverá a participação destes produtores junto a cursos específicos nas instituições competentes tais como EPAMIG, EMATER, SENAR, EMBRAPA, SEBRAE, dentre outros, bem como palestras, oficinas, treinamentos, reuniões e outras atividades de caráter educativo.

**Art. 43.** A SEMAGRO auxiliará na emissão de notas fiscais dos produtores, promovendo a devida orientação, conscientização e sensibilização aos produtores quanto a esta prática.

**Art. 44.** Para o produtor ser atendido devidamente orientado e beneficiado com o previsto nesta Lei deverá:

- I – residir e ter sua propriedade em Caldas;
- II – possuir Inscrição do Produtor Rural em Caldas;
- III – se possuidor de veículos automotores, ter o registro dos mesmos e emplacamento em Caldas;
- IV – protocolar requerimento junto à Prefeitura Municipal, pagando taxa específica, apresentando as mínimas informações tais como:
  - a) – nome;
  - b) – endereço da propriedade e/ou de correspondência;
  - c) – dimensões da propriedade e tipo(s) de atividade(s) exercida(s);
  - d) – o tipo de atividade que pretende regularizar, cadastrar e/ou formalizar, área abrangida, volume e média de safra colhida;
  - e) – apresentar descrição de como chegar à propriedade.

**CAPÍTULO X**  
**Disposições Transitórias**

**Art. 45.** Esta Lei será regulamentada num prazo de 120 (cento e vinte dias), a contar de sua publicação.

**Parágrafo Único** – Fica o executivo autorizado a abrir orçamento suplementar para contratação, nas conformidades da Lei Federal nº. 8.666. de 21 de junho 1993, de assessoria técnica na regulamentação, e se necessário, revisão da presente Lei.

**Art. 46.** Os produtores terão 24 (vinte e quatro) meses para regularização de seus estabelecimentos à partir da data de publicação desta Lei.

**Parágrafo Único** – Findado o prazo estipulado no *caput* deste artigo, não será emitido Alvará Sanitário sem o cumprimento de todos os critérios estabelecidos na presente lei e em sua regulamentação.

**CAPÍTULO XI**  
**Disposições Gerais**

**Art. 47.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com a regulamentação desta Lei e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

**Art. 48.** O carimbo a ser utilizado, bem como o selo do S.I.M. serão estabelecidos, com seus dizeres, dimensões e formas de uso na regulamentação própria da presente Lei.



Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

**Art. 49.** O Executivo fica autorizado a firmar convênios e parcerias prevendo a capacitação, educação, organização, orientação, parceria comercial, dentre outras ações – com instituições tais como: associações e cooperativas locais de produtores, IMA, EMATER, EPAMIG, EMBRAPA, CONAB, municípios vizinhos, dentre outros – que promovam o devido cumprimento da seguinte Lei, bem como a promoção e qualidade dos produtos caldenses.

**Art. 50.** A orientação, fiscalização e acompanhamento do previsto nesta Lei se iniciarão na data de publicação desta Lei, com cronograma de metas a serem cumpridas, para o atendimento das exigências sanitárias, com prazos escalonados, respeitando-se o limite estabelecido no art. 46º da presente Lei.

§1º – Os produtores poderão requerer Alvará Sanitário à SEMAGRO à partir da data de publicação da presente Lei.

§2º - A SEMAGRO terá 15 (quinze) dias, prorrogável por igual período se justificável, para emitir o respectivo Alvará, devidamente assinado pelo veterinário da Prefeitura e pelo secretário da respectiva pasta.

§3º - O Alvará deverá ser acompanhado de parecer administrativo constando de descrição da situação do estabelecimento, as melhorias a serem feitas com base no estabelecido nesta lei, com prazos estipulados pela SEMAGRO, maiores especificidades técnicas segundo as atribuições do veterinário municipal, sendo o parecer assinado pelo veterinário e pelo servidor a redigir o parecer.

§4º - Entre a SEMAGRO e cada produtor para a obtenção do Alvará, deverá ser firmado Termo de Compromisso conforme as exigências legais e os critérios estabelecidos na presente Lei.

§5º - A partir da regulamentação da presente Lei, os produtores deverão incluir na rotulagem de seus produtos o selo do S.I.M., com numeração e demais detalhes fornecidos pela SEMAGRO, conforme regulamentação.

§6º - O Alvará sanitário terá validade de 1 (um) ano.

**Art. 51.** A base de cálculo das multas será afixada na regulamentação desta Lei, bem como os procedimentos de apreensão de produtos e interdição de estabelecimento.

**Art. 52.** Será criado Fundo Municipal de Agropecuária, regulamentado em Lei própria, com conta corrente própria em banco oficial, onde serão recolhidas as taxas, multas, e demais recursos resultantes do previsto na presente Lei, sendo supervisionado pelo CMDRS em caráter consultivo.

**Art. 53.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Caldas/MG, 28 de novembro de 2012.

Hugo Camacho Claros Júnior  
Prefeito Municipal