



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
ESTADO DO PARANÁ**

**LEI Nº 1719/2003, de 27 de novembro de 2003**

Dispõe sobre a produção, industrialização e comercialização de produtos de origem animal no Município de Coronel Vivida PR.

**AUTORIA:** Ver. Jones Mário de Carli

A Câmara Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná aprovou, e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

**Art. 1º** - Ficam criadas normas suplementares de regularização da autorização para a produção, industrialização e comercialização de produtos de origem animal, a saber:

- a) Derivados de suínos;
- b) Derivados de leite;
- c) Derivados de aves.

**Art. 2º** - O produtor somente poderá industrializar e comercializar carne suína que seja proveniente de abate fiscalizado pelos órgãos governamentais competentes em unidade do CEPAGRO (Centro de Profissionalização do Agricultor), ou em abatedouro devidamente credenciado perante os órgãos de vigilância sanitária.

**Parágrafo Único** - Os órgãos de vigilância sanitária municipal, obedecendo a legislação técnica específica aplicada a cada caso, expedirão licença para funcionamento de abatedouros particulares independentemente da necessidade, ou não, do alvará administrativo de funcionamento.

**Art. 3º** - Para a fabricação de produtos derivados de suínos, na propriedade rural, o produtor deverá possuir e manter instalações adequadas, com liberação e credenciamento prévios junto aos órgãos governamentais competentes.

**Parágrafo único** - A construção ou adaptação dos locais em que se procederá à manufatura dos produtos coloniais, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos órgãos governamentais competentes, os quais serão responsáveis pela expedição de licença prevista no parágrafo único do art. 2º desta Lei.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Art. 4º** - Para a fabricação do queijo colonial na propriedade rural ou em local diverso destinado para tal finalidade, bem como para sua comercialização, o produtor ou produtores, deverá manter local apropriado, sendo vedado à utilização do mesmo local da cozinha em que se preparam os alimentos para consumo da família ou de terceiros.

**§ 1º** - O produtor, ou produtores, poderá utilizar local destinado para o fabrico do queijo colonial em sua própria residência ou adjacências, e ainda em local comunitário, desde que o referido local esteja devidamente isolado e adequado segundo as normas sanitárias vigentes, sendo obrigatória a inspeção, fiscalização, credenciamento e liberação para a produção, na forma prevista no parágrafo único do art. 3º desta Lei.

**§ 2º** - Toda a produção depois de finalizada sua etapa de fabricação deverá ser armazenada em local com garantias sanitárias adequadas, a ser construído ou adaptado pelo produtor e inspecionado e liberado pelos órgãos sanitários competentes, na forma do parágrafo único do art. 3º desta Lei, a fim de que os produtores conservem sua higiene e características originais.

**§ 3º** - O leite cru destinado à fabricação de queijo colonial não poderá ser comercializado, salvo se obedecidos os critérios de pasteurização definidos nesta Lei.

**Art. 5º** - Todo o leite comercializado neste Município na forma de venda direta pelo produtor ao consumidor deverá passar por processo de pasteurização rápida ou lenta.

**§ 1º** - Poderá o produtor cadastrado perante os órgãos sanitários competentes, vender o leite pasteurizados em recipientes próprios autorizados pelos referidos órgãos.

**§ 2º** - As embalagens poderão ser de vidro, plástico ou caixa de papel.

**§ 3º** - Para cada tipo de embalagem utilizada, o produtor deverá proceder às adaptações necessárias às técnicas previstas pela vigilância sanitária de esterilização e envasamento, a fim de que se garanta a não contaminação do produto, bem como sua qualidade original.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**§ 4º** - Cabe aos órgãos de vigilância sanitária municipal a inspeção, fiscalização e orientação a respeito da utilização de embalagens, inclusive no momento da comercialização do produto.

**§ 5º** - Deverá o produtor, no momento de seu cadastramento perante os órgãos sanitários competentes, declarar o tipo e quantidade estimada de embalagens a serem utilizadas para o envasamento de sua produção.

**Art. 6º** - Poderá o produtor, devidamente cadastrado perante o órgão fiscalizador competente, comercializar aves vivas ou abatidas, mediante venda direta ao consumidor, contando que criadas em aviários fechados ou semifechados.

**§ 1º** - Para o sistema semifechado, deverá o produtor possuir além do aviário/galinheiro, pátio isolado, permanecendo as aves no sistema de semiconfinamento.

**§ 2º** - Para abater aves é obrigatório que as mesmas permaneçam totalmente em confinamento por um período de 07 dias, anteriormente ao abate, sendo que nas últimas 24 horas, a ave deverá permanecer em dieta hídrica, para efeito de processo de limpeza.

**§ 3º** - Para o abate, industrialização e comercialização de carne de aves, deverá o produtor rural obedecer ao estabelecido no art. 2º e parágrafo e art. 3º e parágrafo desta Lei.

**§ 4º** - Para a produção de ovos, poderá o produtor possuir aves poedeiras, mas obrigatoriamente em regime de confinamento ou semiconfinamento.

**§ 5º** - Todas as aves, tanto as destinadas para abate, quanto para a produção de ovos deverão estar com o manejo sanitário adequado, segundo as normas sanitárias em vigor.

**§ 6º** - Deverá o produtor cadastrado comprovar perante os órgãos da vigilância sanitária competentes, sempre que necessário ou solicitado, a realização de exames para aferição de doenças infecto contagiosas das aves que mantém em criadouro.

**Art. 7º** - A caracterização do produto como do tipo e origem "COLONIAL", para fins de certificado e liberação de produção, dentro dos critérios da presente lei dependerá de aferição técnica da



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

autoridade sanitária competente, responsável pela inspeção e certificação dos produtos.

**Art. 8º** - Todos os produtos de que trata esta Lei, para receberem a certificação de origem, bem como para sua liberação para comercialização deverão apresentar, obedecidas as suas características próprias, rotulagem de identificação com os seguintes itens: *nome da empresa ou do produtor, CNPJ ou CPF; endereço completo; data de fabricação o embalagem; data de validade; dados de conservação e armazenagem e ingredientes e matéria prima.*

**Art. 9º** - Todo produtor que obtiver dos órgãos de vigilância sanitária licença autorizatória para comercialização de seu produto na forma especificada nesta Lei, receberá o certificado de produtor inspecionado/credenciado e comercializará seu produto com a marca **CONVIDA**/PRODUTO DE ORIGEM/TIPO COLONIAL ou ARTESANAL.

**Art. 10** - Toda a inspeção sanitária do processo produtivo de que trata esta Lei, deverá ser feita de acordo com a Lei Municipal de nº 1.410 de 02.12.1996 e Lei Estadual de nº 13.513 de 21.01.2002, ficando os órgãos municipais responsáveis, obrigados a buscar todos os meios necessários de promover a divulgação e implementação do disposto neste diploma legal.

**Art. 11** - Esta Lei entrará em vigor na ata de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná,  
aos 27 (vinte e sete) dias do mês de novembro de 2003.

IVANIR OGLIARI  
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

ADEMIR ANTONIO AZILIERO  
Assessor de Planejamento