



Estado do Paraná

Câmara Municipal de Coronel Vivida.

ARQUIVE-SE *conf. rel. autor*

Em 22/10/03.

Antonio Pereira
Presidente da Câmara Municipal

PROJETO DE LEI Nº 035/03

DATA: 14.10.03

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

AUTORIA: Ver. Jones Mário de Carli

PROJETO Nº 403/03

14.10.03

Miskano

Funcionário

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

Art. 1º - Ficam criadas normas e autorização para 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 - Para a fabricação de produtos derivados de suínos, a nível de propriedade rural, o produtor deverá ter instalações adequadas, fiscalizada a construção e com liberação prévia dos órgãos competentes.

Parágrafo único – O produtor somente poderá industrializar suínos se abatidos no CEPAGRO ou em abatedouros credenciados.

Art. 3º - Para produção de derivados de leite, temos:

- a) Industrialização de queijos: O produtor para fabricar queijo colonial, deverá ter em sua propriedade, local próprio para tal fim, podendo utilizar a cozinha da própria residência familiar, contanto que inspecionada e liberada previamente;
- b) Depósito de queijo pós fabrico: Todo o produto pós fabrico deverá ser conservado em depósito alto (em porão, varanda, etc.) em tela e sombreado;
- c) Venda de leite envasado: Poderá o produtor vender leite no varejo em recipiente próprio (litros ou sacos plásticos). Se em litros, os mesmos deverão obrigatoriamente serem depositados, antes do uso, em água quente, com temperatura de 80º (oitenta graus centígrados) ou acima;

d) Pasteurização ou fervura e resfriamento: O leite vendido em litros ou sacos plásticos deverá passar por processo de pasteurização ou fervura seguido de resfriamento.



Estado do Paraná

Câmara Municipal de Coronel Vivida.

Art. 4º - Para comercialização de derivados de aves:

a) poderá o produtor comercializar aves vivas ou abatidas, contanto que criadas em aviários fechados ou semi-fechados.

b) para o sistema semi-fechado, deverá o produtor ter além do aviário/galinheiro, pátio com tela ficando as aves no sistema de semi-confinamento;

c) para abater as aves é obrigatório que as mesmas fiquem num período de 15 (quinze) dias que antecede ao abate, totalmente em confinamento, em processo de limpeza;

d) para a produção de ovos, poderá o produtor ter aves poedeiras, mas obrigatoriamente em regime de confinamento ou em semi-confinamento;

e) todas as aves, tanto para abate como para a produção de ovos deverão receber vacinas periódicas e específicas, conforme prescrição dos órgãos competentes de inspeção.

Art. 5º - Toda inspeção sanitária do processo produtivo de que trata esta Lei, deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 1410 de 02.12.1996 e a Lei Estadual nº 13.513 de 21.01.2002.

Art. 6º - Todo produtor que tiver sua produção autorizada, receberá o certificado de produtor inspecionado/credenciado e comercializará seu produto com a marca CONVIDA.

Art. 7º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Coronel Vivida,
Estado do Paraná, aos 14 (quatorze) dias do mês de outubro de 2003.

Ver. Jones Mário de Carli

