

OF GP Nº 3163/2022

Cuiabá/MT, 25 de outubro de 2022

A Sua Excelência, o Senhor

Juca do Guaraná Filho

Presidente da Câmara Municipal de Cuiabá

Senhor Presidente,

Temos a honra de encaminhar a Vossa Excelência e aos dignos Vereadores a mensagem nº 80/2022 com a respectiva proposta de lei que "**DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE ROTULAGEM PRÓPRIA POR QUALQUER ESTABELECIMENTO COMERCIAL, PRODUTOR RURAL OU FEIRANTES QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS A GRANEL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS (MENSAGEM Nº 80/2022)**", para análise .

Na oportunidade apresentamos os nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Emanuel Pinheiro
Prefeito Municipal



MENSAGEM Nº 80/2022

Excelentíssimo Presidente

Excelentíssimos Vereadores,

Faço chegar a essa respeitável Casa Legislativa, para a devida apreciação e deliberação, o Projeto de Lei que **“DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE ROTULAGEM PRÓPRIA POR QUALQUER ESTABELECIMENTO COMERCIAL, PRODUTOR RURAL OU FEIRANTES QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS A GRANEL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”**.

A presente proposta de Lei se justifica tendo em vista a necessidade de regulamentação da rotulagem de produtos a granel comercializados em estabelecimentos comerciais, bem como por produtores rurais ou feirantes.

Através da publicação da presente proposta de lei, entende-se que será possível sanar a problemática da ausência de rotulagem dos produtos a granel, os quais muitas vezes são comercializados sem quaisquer informações acerca de sua procedência.

Insta salientar que a comercialização de produtos obedece a um arcabouço jurídico que estabelece normas sobre a estrutura física, procedimentos operacionais, manipulação, documentação, entre outras regras. Assim, através da rotulagem dos produtos que, inicialmente, são prestadas ao consumidor as informações necessárias sobre o produto que deseja adquirir/consumir.

Portanto, ressalta-se que a presente proposta de Lei irá contribuir para a promoção, proteção e prevenção à saúde da população, pois de posse das informações trazidas por meio da rotulagem, o consumidor poderá fazer suas escolhas, levando em conta os aspectos que apresentem maior relevância para o mesmo, tais como o teor de gorduras, os ingredientes, o modo de conservação, a quantidade de calorias, os componentes, como, por exemplo, o glúten e as proteínas do leite, visando prevenir possíveis reações alérgicas.

Na expectativa do pleno acolhimento por essa edilidade, guardiã dos mais nobres interesses do povo cuiabano, aguardo a aprovação da presente propositura, e aproveito da oportunidade para reiterar o meu testemunho de apreço e respeito.

Palácio Alencastro, em Cuiabá-MT,

de

de 2022.

EMANUEL PINHEIRO

Prefeito Municipal



CAPÍTULO II DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º A oferta é a disponibilização dos produtos a granel ou a sua exposição para a venda, pelos estabelecimentos comerciais de alimentos, produtores rurais e feiras livres, em vitrines, prateleiras, gôndolas, araras, cabides, balcões ou qualquer outro local que possa ser visualizado ou examinado pelo consumidor.

§1º A oferta de produtos a granel aos consumidores deve conter informações corretas, clara e ostensivas, em língua portuguesa, sobre suas características, preço e inclusive, se está à venda por unidade, peso ou medida.

§2º Na oferta de produtos a prazo, o fornecedor deverá informar a taxa de juros, o número de parcelas, o valor total a prazo e o nome da empresa que oferece o financiamento, de forma clara e ostensiva, em cartaz ou tabela.

Art. 3º As informações são consideradas claras quando entendidas de imediato e com facilidade pelo consumidor, não necessitando de interpretação ou cálculo.

Art. 4º As informações são consideradas ostensivas quando são de fácil percepção, dispensando qualquer esforço na sua assimilação.

Art. 5º Para fins desta Lei considera-se:

I - Órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde e da Agricultura, bem como os órgãos congêneres, federais, estaduais, municipais, dos territórios e do distrito federal, devidamente credenciado;

II – Estabelecimento: é o local onde se manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou comercialize alimentos, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

III – Produtor Rural: pessoa física ou jurídica que explora a terra, com fins econômicos ou de



subsistência, por meio da agricultura, pecuária, silvicultura, extrativismo sustentável, aquicultura, além de atividades não agrícolas, respeitada a função social da terra;

IV – Fabricante: pessoa física ou jurídica, que fabrique um produto ou mande projetar e que o comercialize em seu nome ou sob sua marca;

V - Produto a granel: produto sem recipiente ou embalagem para movimentação, tomando a forma do local;

VI – Alimento: é toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluída as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

VII - Alimento embalado: todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;

VIII - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

IX – Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

X – Embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XI – Recipiente: refere-se ao elemento que permite conter ou armazenar algo;

XII – Fracionamento: é a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;



XIII – Reembalagem: operação pela qual o alimento é retirado de sua embalagem primária e/ou original, fracionado e acondicionado em embalagem própria para atender a comercialização e distribuição ao consumidor;

XIV – Rastreabilidade: é o ato de se rastrear qualquer alimento por todas as etapas de produção, processo e distribuição até chegar ao consumidor final;

XV – Acondicionamento: é a maneira de como um produto é transportado ao público cliente/consumidor, tendo como elemento essencial a embalagem;

XVI - Conteúdo Líquido: é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto;

XVII – Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, produzidos pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XVIII – Cadastro: é o ato, fundamentado na legislação vigente, que informa o início da fabricação/fracionamento/processamento de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro, à autoridade sanitária competente;

XIX – Registro: é o ato legal que, cumpridos os procedimentos descritos nas normas reguladoras, reconhece a adequação de um produto à legislação vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial, devendo a solicitação de registro ser efetuada pelo interessado junto ao órgão competente;

XX – Sanidade: alimento livre de contaminação química, física, biológica e radioativa;

XXI – Processamento/Fabricação: procedimento de preparação de matéria-prima ou alimento, utilizando as técnicas adequadas de preparo e manipulação;

XXII - Boas Práticas: práticas de organização e higiene que envolve todas as etapas de produção, seleção de fornecedores, compras, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição para o consumidor final, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação vigente;



XXIII – Litografia: processo de reprodução que consiste em imprimir sobre papel, por meio de prensa, um escrito ou um desenho executado com tinta graxenta sobre uma superfície calcária ou uma placa metálica;

XXIV – Decalcação: ação de decalcar, de transferir uma imagem, desenho ou pintura, para outra superfície por pressão ou cópia;

XXV - Matéria prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento, precisa sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXVI - Aditivos alimentares intencionais: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

CAPÍTULO III

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 6º Fica obrigado qualquer estabelecimento comercial, produtores rurais e feirantes, onde os alimentos sejam fracionados, fatiados, moídos, ralados e descascados, comercializados a granel, tais como: cereais, leguminosas, sementes, ervas aromáticas, grãos, farináceos, embutidos, laticínios, ovos, doces, conservas, carnes, pescados, condimentos, temperos, dentre outros, a identificar o produto por meio de rotulagem própria.

Art. 7º Os estabelecimentos comerciais de alimentos de que trata esta Lei, através de seu representante legal, deverão solicitar a Licença Sanitária junto à Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Os produtores rurais e feirantes estarão sujeitos a regularização junto ao órgão competente, conforme legislação específica vigente.

Art. 8º Os estabelecimentos comerciais de alimentos, produtores rurais e feiras livres que realizarem as etapas de processamento, tais como: fracionar, fatiar, moer, ralar e descascar alimentos deverão atender, além das disposições desta Lei, as demais legislações e normas



vigentes em relação às boas práticas de manipulação.

CAPÍTULO IV

DA AQUISIÇÃO E DO ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 9º Os produtos alimentícios, adquiridos de produtores ou da indústria, deverão conter todos os dados de rotulagem exigidos pela legislação vigente, tais como, denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, validade, instruções, quando for o caso, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Art. 10. Os produtos alimentícios deverão estar devidamente protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas através da utilização de recipientes com tampas, de material impermeável e de fácil higienização.

CAPÍTULO V

DA ROTULAGEM/IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS A GRANEL

Art. 11. As informações dos produtos comercializados a granel deverão ser transcritas para uma etiqueta que permita a sua identificação, placa ou cartaz para garantir sua rastreabilidade, contendo padrão gráfico, com as seguintes informações mínimas:

- I – Nome do produto;
- II – Data de fabricação;
- III – Data de validade;
- IV – Fabricante: nome ou razão social, endereço, CNPJ/CPF.

Art. 12. Os cartazes ou placas devem ser expostos em local visível ao consumidor, no mesmo campo visual dos produtos aos quais se referem.

§1º Os cartazes ou placas podem ser fixados em expositor, em caixaria ou em outro tipo de



suporte que permita sua perfeita visualização.

§2º As informações descritas nos cartazes ou placas deverão ser legíveis quanto ao tamanho e a cor da letra.

CAPÍTULO VI

DA ROTULAGEM/IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FRACIONADOS, FATIADOS, MOÍDOS, RALADOS, DESCASCADOS E EMBALADOS NA AUSÊNCIA DO CONSUMIDOR

Art. 13. A rotulagem/identificação dos produtos alimentícios fracionados, fatiados, moídos, ralados, descascados e embalados na ausência do consumidor deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – Nome do produto;

II – Data do fracionamento;

III – Data de validade;

IV – Lista de ingredientes;

V – Nome ou razão social, endereço, CNPJ/CPF do fracionador;

VI – Nome ou razão social, endereço e CNPJ/CPF do fabricante ou importador do alimento;

VII – Conteúdo líquido;

VIII – Informação quanto ao método de conservação, quando o alimento necessitar de condições especiais de temperatura.

CAPÍTULO VII

DAS EMBALAGENS E DOS RECIPIENTES DE ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 14. As embalagens utilizadas para acondicionamento dos alimentos deverão atender o seguinte:

I - devem ser própria para alimentos e estar em conformidade com a legislação vigente;



II - devem ser armazenadas em local próprio e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 15. Os recipientes deverão atender aos seguintes critérios:

I – devem ser de materiais impermeáveis, laváveis e que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos produtos, conforme estabelecido em legislação específica;

II – devem ser mantidos em estado adequado de conservação, sem frestas e outras imperfeições e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

III - devem ser inspecionados imediatamente antes do uso e adequadamente higienizados, com produtos regularizados no Ministério da Saúde.

CAPÍTULO VIII

DAS COMPETÊNCIAS E SANÇÕES

Art. 16. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária Municipal, fiscalizar as condições de higiene, origem/procedência e conservação dos alimentos colocados à venda, sem prejuízo da fiscalização decorrente da legislação de postura.

Art. 17. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Trabalho e Desenvolvimento Econômico, através da Diretoria de Agricultura e Abastecimento, dar o apoio necessário ao cumprimento desta Lei.

Art. 18. O descumprimento do disposto nesta Lei constitui infração sujeita às penalidades dispostas na Lei Complementar nº 004, de 24 de dezembro de 1992 (Lei Complementar de Gerenciamento Urbano), sem prejuízo das penalidades sanitárias dos órgãos estadual e federal, inclusive sanções cíveis e criminais, tais como:

I - advertência;

II - pena educativa;



- III - apreensão de produtos, embalagens, utensílios e/ou equipamentos;
- IV - multa;
- V - interdição de produtos, serviços, embalagens, utensílios e/ou equipamentos;
- VI - interdição parcial ou total de estabelecimentos, seções, dependências, veículos e/ou equipamentos;
- VII - inutilização de produtos, embalagens e/ou recipientes;
- VIII - suspensão de vendas do produto;
- IX - suspensão de fabricação do produto;
- X - proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda;
- XI - cancelamento da Licença Sanitária

Art. 19. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Alencastro, Cuiabá-MT, 25 de outubro de 2022

Emanuel Pinheiro
Prefeito Municipal

