



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

LEI Nº 9.060, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2023.

DISPÕE SOBRE AS NORMAS SANITÁRIAS E ESTABELECE TRATAMENTO SIMPLIFICADO E DIFERENCIADO PARA A PRODUÇÃO, O PROCESSAMENTO E A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E DE MICRO-ORGANISMO OU FUNGO, E MICRO AGROINDÚSTRIA NO ESTADO DE ALAGOAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE ALAGOAS

Faço saber que o Poder Legislativo Estadual decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

**LIVRO I
DA PRODUÇÃO ARTESANAL**

**CAPÍTULO I
DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES**

Art. 1º A produção, o processamento e a comercialização de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, sob forma artesanal e de micro agroindústrias no Estado de Alagoas, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.

Parágrafo único. O responsável pela produção, processamento e comercialização dos produtos comestíveis, sob forma artesanal, nos termos desta Lei, responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, à adição de produtos químicos ou biológicos ou a práticas indevidas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 2º Entende-se por forma artesanal de produção, processamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, para efeitos desta Lei, o processo utilizado na obtenção, no transporte e na venda de produtos comestíveis que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, realizado em pequena escala.

Parágrafo único. São considerados passíveis de produção e processamento sob forma artesanal as seguintes matérias-primas, seus derivados, produtos e subprodutos:

I – de origem animal:

a) carnes;

b) leite;



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

- c) ovos;
- d) peixes, crustáceos e moluscos;
- e) anfíbios;
- f) apícolas;
- g) mocotó; e
- h) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

II – de origem vegetal:

- a) frutas;
- b) hortaliças;
- c) raízes e tubérculos;
- d) cana-de-açúcar;
- e) grãos e cereais; e
- f) outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.

III – de origem de micro-organismos ou fungos.

Art. 3º É considerada como produção, processamento e comercialização artesanal de produtos comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo em pequena escala, para efeitos desta Lei, aquela que gerar uma Renda Bruta Anual de até R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais) por estabelecimento e que possuir mão-de-obra predominantemente familiar, limitando-se as contratações a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total de pessoas envolvidas na produção, no processamento e na comercialização dos produtos.

§ 1º O valor estabelecido no *caput* deste artigo será corrigido, anualmente, no mesmo mês em que esta Lei for sancionada, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC ou por outro índice que venha a substituí-lo.

§ 2º Quando o estabelecimento for constituído por grupos, associações ou cooperativas, o limite de sua Renda Bruta Anual pode corresponder ao somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

§ 3º Para efeitos do cálculo referido no § 2º deste artigo, a cota individual será sempre inferior ou igual ao limite definido no *caput* deste artigo, não podendo o somatório da Renda Bruta Anual dos indivíduos que integram o estabelecimento excederem 8 (oito) vezes esse limite.

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, para efeitos desta Lei, a estrutura física, doméstica ou micro industrial, pessoa física ou jurídica, destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, recondicionamento, armazenamento e venda em pequena escala de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, situada nas áreas urbanas e rurais do Estado de Alagoas.

§ 1º Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo devem ser produzidos, processados e comercializados em estabelecimentos apropriados para esse fim, ficando vedada a produção em locais destinados a atividades que prejudiquem o recebimento, a obtenção e o depósito de matéria-prima, bem como sua elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e venda.

§ 2º São consideradas áreas rurais aquelas definidas em Plano Diretor ou definidas no art. 4º da Lei Federal nº 4.504, de 30 de novembro de 1964 – Estatuto da Terra.

CAPÍTULO II
DAS COMPETÊNCIAS, OBRIGAÇÕES E LICENCIAMENTO

Art. 5º Competem ao Poder Público, por meio dos órgãos sanitários competentes, secretarias e autarquias as ações de vigilância, fiscalização e controle sanitário dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, bem como a orientação e o treinamento de técnicos e auxiliares, conforme disciplinado no regulamento desta Lei.

Art. 6º Todo estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo situado no âmbito do Estado de Alagoas deve possuir registro no órgão sanitário competente, conforme regulamento desta Lei.

Art. 7º O registro referido no art. 6º desta Lei, bem como sua renovação, terá isenção de taxas e será requerido ao órgão sanitário competente, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao titular do órgão competente, solicitando o registro e a inspeção do estabelecimento de produção e comercialização artesanal de produtos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo;

II – croqui ou planta baixa das instalações, domésticas ou micro industriais, compatível com a capacidade pleiteada;



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

III – relação discriminada dos equipamentos e fluxograma simplificado de produção;

IV – fórmula do produto processado;

V – cópias dos documentos pessoais: Carteira de Identidade – RG, Cadastro de Pessoa Física – CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, Contrato Social e alterações;

VI – documento de propriedade, aluguel ou arrendamento do imóvel sede do estabelecimento de produção e comercialização artesanal;

VII – solicitação de vistoria às instalações e autorização de acesso ao estabelecimento pelos técnicos da inspeção e fiscalização;

VIII – laudo de análise da água; e

IX – (VETADO).

§ 1º Os registros nos órgãos sanitários competentes terão validade de 1 (um) ano, salvo recomendação diferente determinada pelo laudo de vistoria, realizada por força do inciso VII deste artigo, devendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos.

§ 2º O processo de registro dos estabelecimentos de produção, processamento ou comercialização artesanal deve ser efetivado pelos órgãos sanitários competentes, no prazo máximo de 30 (trinta) dias do protocolo de todos os documentos e do atendimento às exigências previstas nesta Lei.

§ 3º É dispensável a contratação de Responsável Técnico, por tratar-se de atividade artesanal e de pequena escala.

§ 4º Constituirão a fórmula dos produtos comestíveis artesanais, referida no inciso IV deste artigo:

I – matéria(s)-prima(s) de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo;

II – ingredientes e sua composição centesimal: condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração; e

III – tecnologia de processamento.

Art. 8º O estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo deve:



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

I – manter, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, os insumos e produtos processados com os lotes que originaram, bem como os dados de produção;

II – manter livro ou fichário, para registro das informações, recomendações e visitas da inspeção e fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, em conformidade com esta Lei e seu regulamento; e

III – apresentar semestralmente ao órgão sanitário competente mapas de produção e comercialização dos produtos.

Parágrafo único. As autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, devem apresentar a Carteira de Identificação Funcional e sua respectiva matrícula.

Art. 9º (VETADO).

§ 1º As embalagens dos produtos artesanais, quando forem elaboradas com matérias-primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

§ 2º As embalagens e os rótulos dos produtos artesanais devem conter:

I – as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor – CDC;

II – a indicação de que é produto artesanal; e

III – o seu número de registro, conforme estabelecido no art. 7º desta Lei.

§ 3º Os produtos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, quando a granel, devem ser expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas neste artigo.

§ 4º Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação quando devidamente fiscalizados e certificados.

§ 5º Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados e disciplinados no regulamento desta Lei.

Art. 10. Fica assegurado aos produtores artesanais de produtos comestíveis o tratamento diferenciado e simplificado, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento, nas áreas:

I – fiscal e tributária;

II – de crédito;



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

III – de licenciamento ambiental;

IV – de análises laboratoriais;

V – de análise de água;

VI – de organização social e econômica; e

VII – de produção e comercialização dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo.

Art. 11. Para os produtores artesanais será assegurado o licenciamento ambiental simplificado.

Parágrafo único. (VETADO).

CAPÍTULO III
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 12. Os estabelecimentos, domésticos ou micro industriais, que armazenem, processem ou vendam produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, considerando-se a pequena escala, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene e:

I – localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;

II – ser construídos de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados;

III – possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiro, vestiários e depósitos;

IV – possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V – possuir forro, com sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI – possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;

VII – possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

VIII – dispor de água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX – dispor de sistema de escoamento de águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;

X – dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção dos produtos artesanais comestíveis;

XI – dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;

XII – dispor, quando necessário, de instalação de câmaras de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII – dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XIV – ser mantido livre de pragas e vetores, bem como de quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas no regulamento desta Lei;

XV – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização; e

XVI – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Art. 13. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, de ingredientes e de produtos artesanais elaborados em recipientes, depósitos ou veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para produtos potencialmente perigosos à saúde.

Art. 14. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas e calçados apropriados e limpos pelos funcionários e proprietários nas dependências de recebimento e depósito de matérias-primas e ingredientes, de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem de produtos artesanais.

CAPÍTULO IV

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 15. O controle sanitário dos rebanhos e demais criações que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deve seguir a legislação e as normas técnicas vigentes, bem como as orientações dos órgãos sanitários competentes.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

§ 1º O controle de que trata o *caput* deste artigo compreende também a inspeção anterior e posterior ao abate dos animais e das demais matérias-primas.

§ 2º O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

§ 3º Todo o rebanho destinado a produção de leite ou carne deve ser sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses sejam satisfatórios, e deve ter atestado de vacinação e atestado de sanidade, comprovando que não oferece risco a saúde humana.

Art. 16. A produção de vegetais e micro-organismos ou fungos que geram matéria-prima para a elaboração artesanal de conservas e alimentos deve seguir as normas técnicas específicas quanto ao seu plantio, cultivo, controle de pragas, uso de agrotóxicos e afins, colheita e conservação.

Parágrafo único. As conservas e demais produtos artesanais vegetais e de micro-organismos ou fungos, quando adicionadas de água, sal, óleo vegetal e condimentos, bem como de vinagre, limão e outros ácidos orgânicos, como cítrico, acético, láctico, ainda que isentas de registro no órgão federal competente, só podem ser expostas à venda ou distribuídas após o seu registro no órgão sanitário competente, conforme estabelecido nesta Lei e no seu regulamento.

Art. 17. No caso de a aquisição das matérias-primas para a elaboração dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo ser efetuada no comércio ou de terceiros, deve-se observar a qualidade e a procedência delas.

Art. 18. Os produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade, conforme estabelecido no regulamento desta Lei.

Art. 19. O Poder Público do Estado de Alagoas, por meio dos órgãos competentes, disponibilizará aos estabelecimentos de produção, processamento e comercialização artesanal de alimentos de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo, quando do registro preconizado no art. 6º desta Lei, acesso a outras normas e legislação vigentes que os afetem.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE DOS PRODUTOS

Art. 20. O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

§ 1º Os produtos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

§ 2º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

CAPÍTULO VI DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 21. Todos os produtos artesanais, que estejam em conformidade com esta Lei e respeitem as normas técnicas de produção de alimentos, poderão ser comercializados em todo Estado de Alagoas.

Parágrafo único. A autorização para comercialização dos produtos de que trata esta Lei será concedida por meio de alvará, selo, certificado ou qualquer documento autorizativo emitido pelos órgãos competentes.

CAPÍTULO VII DAS PENALIDADES E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22. Os infratores desta Lei ficam sujeitos às seguintes penalidades, aplicadas pelo órgão sanitário competente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I – advertência por escrito, nos casos de primeira infração, com prazo de 15 (quinze) dias para a regularização da situação, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II – multa a ser fixada no regulamento desta Lei, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, vegetal e de micro-organismo ou fungo adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – interdição parcial ou total do estabelecimento por prazo determinado, nos casos de reincidências ou nas hipóteses de adulteração ou de falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias; e

V – cancelamento do registro, quando os motivos da advertência ou da interdição não forem sanados nos prazos estabelecidos.

Parágrafo único. A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV deste artigo cessará somente após o atendimento às exigências que motivaram a sanção e quando sanados os riscos ou ameaças de natureza higiênico-sanitária.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

LIVRO II DA MICRO AGROINDÚSTRIA

CAPÍTULO VIII DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Art. 23. A produção de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, pela micro agroindústria, bem como a sua comercialização, no Estado de Alagoas, sujeitar-se-ão às normas estabelecidas nesta Lei.

Art. 24. A elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, pela micro agroindústria, será permitida exclusivamente aos produtores rurais que utilizarem matéria-prima de produção própria.

Parágrafo único. Admitir-se-á, na elaboração dos produtos, a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros até o limite de 50% (cinquenta por cento) da quantidade de matéria-prima da produção própria, desde que tenha comprovação de inspeção higiênico-sanitária por órgão oficial.

Art. 25. São considerados passíveis de elaboração por micro agroindústria, nos termos desta Lei:

- I – carnes e derivados;
- II – leite e derivados;
- III – ovos;
- IV – produtos apícolas;
- V – peixes, crustáceos e moluscos;
- VI – outros produtos comestíveis de origem animal;
- VII – frutas;
- VIII – hortaliças;
- IX – raízes e tubérculos;
- X – cana-de-açúcar;
- XI – grãos e cereais; e
- XII – outros devidamente aprovados pelos órgãos sanitários competentes.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

Art. 26. Entende-se por micro agroindústria a pequena propriedade rural que explore atividade de processamento de gêneros alimentícios de origem animal e vegetal com mão-de-obra predominantemente familiar em pequena escala, e com características tradicionais ou regionais próprias.

§ 1º É considerada pequena escala a produção da micro agroindústria que se enquadrar dentro dos seguintes limites, por produtor:

I – até 250 Kg (duzentos e cinquenta quilogramas) diários de carnes, provenientes de pequenos, médios e grandes animais, como matéria-prima para produtos cárneos;

II – até 500 L (quinhentos litros) de leite diários como matéria-prima para produtos lácteos;

III – até 100 Kg (cem quilogramas) diários de peixes, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;

IV – até 150 (cento e cinquenta) dúzias diárias de ovos como matéria-prima para produtos oriundos de ovos; e

V – até 3.000 Kg (três mil quilogramas) por ano para mel ou produtos da colmeia.

§ 2º As micro agroindústrias estarão sujeitas à inspeção higiênico-sanitária.

§ 3º O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

CAPÍTULO IX
DO REGISTRO, COMERCIALIZAÇÃO, FISCALIZAÇÃO
E TRANSPORTE

Art. 27. Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados em todo o Estado de Alagoas, cumprindo os requisitos desta Lei.

Art. 28. Os produtos de que trata este artigo deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, vedado o processamento em locais destinados à residência ou outras atividades que prejudiquem a qualidade de produtos comestíveis.

Art. 29. Compete à Vigilância Sanitária Estadual ou Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária de Alagoas – ADEAL, dependendo do tipo de produção, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos comestíveis da micro agroindústria de que trata esta Lei.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

Art. 30. A orientação técnica e o treinamento específico das atividades a serem desenvolvidas pelas micro agroindústrias são de competência do Poder Executivo Estadual por intermédio do órgão competente.

Art. 31. O Estado de Alagoas poderá celebrar convênios com os municípios que disponham de estrutura técnica e laboratorial, bem como com outras pessoas jurídicas de direito público capacitadas, delegando-lhes a fiscalização prevista nesta Lei, visando garantir os aspectos higiênico sanitários, tecnológicos e o controle da qualidade dos produtos.

Art. 32. O produtor rural proprietário de micro agroindústria de produtos de origem animal e vegetal deverá registrar-se junto a ADEAL.

§ 1º Para os fins deste artigo, a micro agroindústria deverá apresentar:

I – requerimento dirigido à Presidência da ADEAL;

II – prova da condição de produtor rural; e

III – atestados ou exames, a critério do órgão.

§ 2º O registro previsto no art. 32 desta Lei terá validade de 1 (um) ano, devendo a solicitação de renovação ser efetuada até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Art. 33. A micro agroindústria de que trata esta Lei deverá apresentar relatório mensal com os dados de produção, em conformidade com as normas preconizadas na legislação, bem como manter livro ou fichário para registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção.

Parágrafo único. O órgão competente estabelecerá em regulamento, sem ônus para o produtor, as análises fiscais necessárias para cada produto processado.

Art. 34. Cada produto deverá ter registro de sua composição e método de processamento junto ao órgão competente, observadas as normas técnicas estabelecidas pela legislação em vigor.

Parágrafo único. Às micro agroindústrias fica assegurado, junto aos órgãos ambientais e demais órgãos, o licenciamento simplificado.

Art. 35. As instalações da micro agroindústria de alimentos de origem animal e vegetal observarão preceitos simplificados, no tocante à construção e aos equipamentos, estabelecidos em normas técnicas.

Art. 36. A micro agroindústria está obrigada a efetuar o controle sanitário dos rebanhos que gerem a matéria-prima para a sua produção, observando a orientação dos órgãos competentes.



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

Art. 37. O transporte e a armazenagem dos produtos da micro agroindústria deverão obedecer às condições e cuidados de higiene e segurança estabelecidas em normas técnicas vigentes, visando manter a qualidade dos alimentos.

Art. 38. As embalagens e os rótulos dos produtos deverão conter:

I – todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor – CDC;

II – a indicação de que é produto proveniente de micro agroindústria;

III – o seu número de registro junto a Vigilância Sanitária Estadual ou a ADEAL; e

IV – a composição do produto, constando todos os ingredientes utilizado na fabricação.

CAPÍTULO X
DAS PENALIDADES E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 39. Os infratores desta Lei, de seu regulamento e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

I – advertência nos casos de primeira infração, com prazo para a regularização da situação a ser estabelecida em regulamento, desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária;

II – multa a ser fixada em regulamento nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias; e

IV – cancelamento do registro quando o motivo da interdição não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1º A suspensão de atividades de que trata o inciso III deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 2º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV deste artigo poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 40. (VETADO).



ESTADO DE ALAGOAS
GABINETE DO GOVERNADOR

Art. 41. (VETADO).

Art. 42. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 43. Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO REPÚBLICA DOS PALMARES, em Maceió, 10 de novembro de 2023, 207º da Emancipação Política e 135º da República.

PAULO SURUAGY DO AMARAL DANTAS
Governador

Este texto não substitui o publicado no DOE Suplementar do dia 13.11.2023.