

Referente ao PLO Nº 0026/25-GEA
LEI Nº 3426, DE 13 DE JANEIRO DE 2026
Publicada no DOE Nº 8574, de 13/01/2026
Autoria: Poder Executivo

Dispõe sobre a política de inspeção sanitária vegetal, no âmbito do Estado do Amapá, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ:

Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado do Amapá aprovou e eu, nos termos do artigo 107 da Constituição Estadual, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária vegetal de produtos e subprodutos comestíveis, inclusive artesanais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Estado do Amapá, destinados à alimentação humana.

Art. 2º A normatização, os serviços e as atividades dispostos nesta Lei serão desenvolvidos pela Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO, em cumprimento ao disposto no Art. 1º da Lei nº 0701 de 28 de junho de 2002, ressalvado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 3º As disposições desta Lei objetivam garantir a identidade, a qualidade, a inocuidade, de produtos e subprodutos de origem vegetal destinados a alimentação humana, do consumidor, do meio ambiente e da saúde pública, no Estado do Amapá conforme disposto na legislação federal Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e seus decretos.

Art. 4º As ações da inspeção e fiscalização sanitária vegetal constante desta Lei serão exercidas sobre pessoas físicas e jurídicas, de direito público e privado, que sejam possuidoras, depositárias ou a qualquer título mantenham em seu poder ou sob sua guarda produtos, subprodutos de origem vegetal, matérias-primas de origem vegetal de interesse do Estado.

Parágrafo único. As pessoas, físicas ou jurídicas, bem como em toda a cadeia produtiva e de comercialização de produtos e subprodutos de origem vegetal, ficam obrigadas a cumprir as normas dispostas nesta Lei e as que venham a ser instituídas pela DIAGRO, sujeitando-se às penalidades cabíveis, quando do seu descumprimento.

Art. 5º A DIAGRO editará normas específicas e complementares sobre as matérias tratadas nesta Lei.

Art. 6º É conferido à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO através de seus servidores, auditores fiscais agropecuários e agentes de fiscalização, o poder de polícia administrativa, quando, no exercício de suas funções e mediante identificação funcional, terão livre acesso aos estabelecimentos agropecuários públicos ou privados, assim como às respectivas documentações.

Art. 7º Compete à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO dar cumprimento à esta Lei e entende-se:

I – estabelecimento: a estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos comestíveis de origem vegetal;

II – produto artesanal: são produtos produzidos de forma artesanal submetidos ao controle do órgão de inspeção oficial, elaborados a partir de matérias-primas de origem vegetal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno e mantenha a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto;

III – fiscalização: exercício do poder de polícia administrativa, para verificação e determinação de cumprimento da legislação de Inspeção sanitária vegetal, procedimento realizado pela autoridade fiscalizadora para aferição da conformidade dos produtos vegetais;

IV – inspeção vegetal: exercício do poder de polícia administrativa para verificação e determinação, do cumprimento da Lei de Inspeção e defesa sanitária vegetal e assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária de produtos e subprodutos vegetais in natura, processados e industrializados, por meio das ações de inspeção, fiscalização, classificação e identificação de produtos;

V – fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluindo o pseudofruto, e a inflorescência;

VI – fraude: a ação intencional de engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação do produto de origem vegetal, modificando ou prejudicando as características originais de identidade, qualidade, ou inocuidade do produto;

VII – falsificação: a reprodução enganosa do produto de origem vegetal por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem;

VIII – produto clandestino: produto de origem vegetal acondicionado, armazenado, beneficiado, manipulado, preparado, processado, produzido transformado, transportado e comercializado sem origem definida, sem registro sanitário nos órgãos competentes;

IX – adulteração: a alteração proposital do produto de origem vegetal, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componente do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

X – alteração proposital: a modificação das características sensoriais, físicos, químicos ou biológicos do produto de origem vegetal, em decorrência de causas intencionais, desde que a alteração se converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízos ao consumidor;

XI – recolhimento: ação realizada pela empresa responsável e demais estabelecimentos da cadeia produtiva, de forma voluntária ou por determinação do órgão fiscalizador, que visa à imediata e eficaz retirada do mercado do produto vegetal;

XII – apreensão: recolhimento definitivo do produto, subproduto e resíduo de valor econômico, embalagem, envoltório ou contentor;

XIII – amostra de fiscalização: coleta para fins de aferição da qualidade dos serviços prestados e da conformidade da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

XIV – lote: quantidade de produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas;

XV – identidade: conjunto de parâmetros ou características que permitem identificar ou caracterizar um produto de origem vegetal conforme padrão estabelecido em norma;

XVI – qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto de origem vegetal, que permitam determinar as suas especificações quali-quantitativas, sensoriais

e fatores higiênicos–sanitários e tecnológicos;

XVII – inocuidade: a característica do produto de origem vegetal que não oferece risco desconhecido à saúde do consumidor;

XVIII – detentor: pessoa física ou jurídica que, no ato da fiscalização, tem a posse ou a propriedade do produto vegetal e seus subprodutos;

XIX – processador: pessoa física ou jurídica que transforma produto vegetal de forma artesanal ou industrial em subprodutos ou resíduos de valor econômicos;

XX – produto vegetal: o vegetal íntegro ou qualquer de suas partes, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, que se apresenta em seu estado natural ou o vegetal processado e os produtos de interesse agropecuário e passíveis de exploração econômica relativos aos quais existam regulamentos específicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXI – subprodutos: resulta do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de um produto vegetal;

XXII – medida cautelar: ação determinada por Auditor Fiscal Agropecuário, a seu juízo, no ato da fiscalização, da inspeção e da auditoria, para prevenir risco iminente à identidade, à qualidade, à inocuidade e à sanidade de plantas, de produtos e subprodutos vegetais, e de insumos agrícolas, de cumprimento obrigatório por operador de artigo regulamentado;

XXIII – praga: qualquer espécie, raça ou biótipo de vegetais, animais ou agentes patogênicos de importância econômica para plantas ou produtos vegetais;

XXIV – registro: inscrição de operador, pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, que por conta própria ou como intermediária processe, industrialize, beneficie ou embale produto vegetal quando destinado diretamente à alimentação humana, mediante atendimento de requisitos pré-estabelecidos e aprovação da DIAGRO;

XXV – rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permitam detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto vegetal ao longo da cadeia produtiva, por meio de elementos informativos e documentais registrados e auditáveis;

XXVI – classificação: o ato de determinar as qualidades intrínsecas e extrínsecas de um produto vegetal com base em padrões oficiais, físicos ou descritos;

XXVII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXVIII – análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias–primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

XXIX – boas práticas de fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico–sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem vegetal;

XXX – análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos;

XXXI – procedimento padrão de higiene operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a

forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXXII – análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou autoridade sanitária;

XXXIII – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

XXXIV – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXXV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXXVI – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXVII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem vegetal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXXVIII – qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem vegetal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico–sanitários e tecnológicos;

XXXIX – aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria–prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XL – descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria–prima de origem vegetal com o objetivo de torná–lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XLI – auditor fiscal agropecuário: profissional de nível superior ocupante de cargo efetivo responsável por ações fiscais de defesa agropecuária, incluindo fiscalização, inspeções e auditoria dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal;

XLII – agente de fiscalização agropecuária: profissionais técnicos de nível médio ocupante de cargo efetivo responsável por ações fiscais de defesa agropecuária;

XLIII – produto regional: são produtos produzidos em determinada região no estado, utilizando ingredientes locais e o emprego de técnicas tradicionais e sua matéria–prima possui sua origem local.

Parágrafo único. Outros atos normativos poderão alterar, suprimir ou acrescentar as definições previstas neste artigo.

TÍTULO I

DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS E DOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 8º A inspeção sanitária de produtos de origem vegetal será fundamentada em estudos, pesquisas e experimentos dos órgãos oficiais específicos ou por eles referendados, será efetuada:

I – através de programas, projetos, campanhas ou procedimentos similares de prevenção que visem alcançá-la pelo controle, a idoneidade a qualidade dos produtos e subprodutos destinados à alimentação humana produzidos em território amapaense;

II – pela aprovação e execução de regras e normas que estabeleçam procedimentos que garantam as boas práticas de fabricação, em toda sua amplitude.

Art. 9º As atividades inerentes à inspeção sanitária dos estabelecimentos e dos produtos de origem vegetal serão exercidas pelo Serviço de Inspeção Estadual – SIE/POV, gerenciado por um Auditor Fiscal Agropecuário, engenheiro Agrônomo.

Parágrafo único. As atividades previstas no caput deste artigo atenderão a todos os ditames legais previstos na legislação federal pertinente.

Art.10. É obrigatória a prévia inspeção e fiscalização sanitária industrial e artesanal, de estabelecimentos e dos produtos de origem vegetal, comestíveis, no Estado do Amapá, sendo exercida nos termos desta Lei e, em casos omissos, em consonância com o disposto nas Leis Federais bem como em demais normas técnicas a serem estabelecidas pela DIAGRO, abrangendo:

I – a classificação do estabelecimento;

II – o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro, bem como para a transferência de propriedade;

III – as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

IV – as normas de funcionamento do estabelecimento;

V – a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

VI – a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem vegetal;

VII – o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

VIII – as condições higiênico-sanitárias, os procedimentos tecnológicos da produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte, comercialização de produtos de origem vegetal e suas matérias-primas, com adicionamento ou não de vegetais;

IX – verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

X – a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos onde são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, distribuídos e comercializados os produtos de origem vegetal;

XI – a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

XII – a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização de produtos de origem vegetal;

XIII – o controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem vegetal;

XIV – os padrões higiênico–sanitários e tecnológicos de produtos e subprodutos de origem vegetal;

XV – as condições dos meios de transporte dos produtos e matérias–primas na recepção e na expedição dos mesmos nos estabelecimentos de produtos de origem vegetal;

XVI – a coleta de material para análise de laboratório e;

XVII – os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico–químicos de matérias–primas e de produtos.

Parágrafo único. Para a realização dos exames laboratoriais referidos no inciso XVI deste artigo, a DIAGRO empregará métodos oficiais e utilizará os laboratórios da rede oficial e outros credenciados.

Art.11. O detalhamento das normas e os demais procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de normas específicas, expedidas pela DIAGRO, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual – SIE/POV, sem prejuízo às legislações sanitárias vigentes.

CAPÍTULO I

DOS OBJETIVOS E AÇÕES DA INSPEÇÃO SANITÁRIA VEGETAL

Art. 12. São objetivos da inspeção sanitária vegetal, assegurar a identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico–sanitária de produtos e subprodutos vegetais processados, industrializados, por meios das ações de inspeção, fiscalização, classificação e identificação dos produtos.

Art. 13. A fiscalização e a inspeção de que trata esta lei, serão exercidas em caráter periódico ou permanente, conforme as necessidades do serviço, mediante o acompanhamento dos Auditores Fiscais Agropecuário entre outros, nos seguintes estabelecimentos de:

I – despulpamento de frutas;

II – fabricação de bebidas, néctares e sucos de frutas;

III – produção de derivados da mandioca; e

IV – produtos regionais comestíveis.

Parágrafo único. Os produtos regionais comestíveis que tratam o inciso IV, desta lei serão regulamentados pela DIAGRO por normas complementares.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização de que trata essa lei far–se–ão:

I – nos estabelecimentos industriais especializados, inclusive os artesanais, situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o preparo ou industrialização de produtos e subprodutos de origem vegetal, sob qualquer forma, destinados ao consumo humano;

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem vegetal;

III – nos estabelecimentos que recebam matéria prima de origem vegetal e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização, destinados a alimentação humana;

IV – nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem vegetal, procedentes ou não de estabelecimentos registrados.

Parágrafo único. Fica ressalvada a fiscalização das casas atacadistas e dos estabelecimentos varejistas, que compete às secretarias estaduais e municipais de saúde pública, consoante legislação específica em vigor.

Art. 15. A DIAGRO estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos inutilização, aproveitamento condicional ou destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Art. 16. Enquanto as normas de que trata o artigo anterior não forem editadas, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal da DIAGRO poderá:

I – autorizar que produtos e subprodutos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II – determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS DA DIAGRO EM INSPEÇÃO VEGETAL

Art. 17. Compete à agência de defesa e inspeção agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO:

I – registrar, inspecionar e fiscalizar estabelecimentos, instalações, equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, armazenamento, acondicionamento, reacondicionamento e transporte de produtos e subprodutos de origem vegetal destinados a alimentação humana;

II – estabelecer normas técnicas para a produção e classificação dos produtos de origem vegetal;

III – estabelecer normas técnicas para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem vegetal;

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

V – criar mecanismos de divulgação junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor;

VI – estimular a participação da comunidade nas ações que visem a qualidade dos produtos de origem vegetal processados;

VII – compatibilizar as providências a serem adotadas com as normas e os princípios de proteção do meio ambiente e da conservação dos recursos naturais, bem como da preservação da saúde humana;

VIII – assegurar a identidade e qualidade dos produtos e subprodutos de origem vegetal gerados, destinados ao consumo humano; priorizando a diminuição da clandestinidade.

IX – executar e promover educação sanitária vegetal.

Art. 18. É competência exclusiva de Auditor Fiscal Agropecuário e ao Agente de Fiscalização Agropecuária a Fiscalização das disposições desta Lei.

§ 1º É competência exclusiva de Auditor Fiscal Agropecuário a inspeção e a auditoria dos estabelecimentos que praticam comércio intermunicipal, que serão realizadas sem aviso prévio, exceto em casos específicos em que seja obrigatória a notificação prévia do responsável pelo estabelecimento ou pelos serviços.

§ 2º Compete ao Agente de Fiscalização a fiscalização das disposições previstas nessa Lei, de acordo com as suas competências.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização dos estabelecimentos se estendem aos estabelecimentos que praticam comércio somente no âmbito municipal, onde não houver devidamente instalado o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 19. A inspeção e a fiscalização serão efetuadas em qualquer fase da produção, da transformação, do processamento, do armazenamento, do transporte e da distribuição.

Art. 20. A DIAGRO, no âmbito da competência fixada nesta Lei, juntamente com os órgãos estaduais e municipais responsáveis pela vigilância sanitária, Promotorias do Estado e Municípios, os órgãos de Saúde Pública do Município e do Estado, órgãos de Defesa do Consumidor, órgãos de Defesa do Meio Ambiente, Forças de Segurança Pública, e demais que se fizerem necessários no âmbito de suas competências legais, deverá combater a industrialização e o comércio clandestino bem como as fraudes em produtos e subprodutos de origem vegetal.

Art. 21. Fica ressalvada a competência da União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária, na fiscalização dos produtos destinados ao comércio interestadual e internacional, assim como dos Municípios, quando se tratar de comércio municipal.

Parágrafo único. As atribuições relativas às competências federais que se referem ao artigo anterior poderão ser executadas pela DIAGRO por delegação.

Art. 22. É expressamente proibida a duplicidade de inspeção industrial e sanitária em qualquer estabelecimento de produtos de origem vegetal, devendo ser exercida por um único órgão.

Art. 23. A DIAGRO poderá celebrar termo de cooperação técnica com a Secretaria de Estado da Saúde, Secretarias Municipais de Saúde e demais órgãos, no âmbito de suas competências legais, para estabelecer ação conjunta para reinspeção e fiscalização dos produtos de origem vegetal no setor atacadista e varejista, visando à aquisição de produtos com qualidade e idoneidade para o consumo humano, encontrados nestes comércios.

SEÇÃO I

DAS COMPETÊNCIAS DO SIE/POV

Art. 24. Compete à Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá – DIAGRO, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual – SIE:

I – fiscalizar, inspecionar e supervisionar estabelecimentos industriais e artesanais de produtos de origem vegetal – POV, incluindo instalações, equipamentos matéria-prima, ingredientes, produtos e subprodutos;

II – analisar e aprovar as plantas do estabelecimento de POV requerente, no que diz respeito a parâmetros higiênico-sanitários e fluxo de produção;

III – realizar vistorias prévias de terrenos ou edificações para aprovação e registro;

IV – manter público e com dados atualizados a relação de estabelecimentos de POV com registro no SIE/POV;

V – analisar, aprovar e registrar os produtos passíveis de serem elaborados industrial e artesanalmente, segundo a natureza e origem da matéria-prima e dos ingredientes, o processo de fabricação e o potencial de risco à saúde do consumidor;

VI – analisar, aprovar e expedir o título de registro de funcionamento do estabelecimento;

VII – capacitar e treinar inspetores, fiscais e auxiliares;

VIII – acompanhar e fiscalizar as atividades inerentes a convênios, termos de ajuste de conduta, termos de cooperação técnica e outros acordos oficiais, firmados entre o SIE/AP com municípios e entidades públicas e privadas, podendo cancelar quando não atenderem aos requisitos desta Lei;

IX – verificar e exigir documentos sanitários e exames oficiais do estabelecimento, dos funcionários e dos produtos, exigidos conforme esta Lei e demais normas complementares;

X – estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais;

XI – estabelecer normas para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos e subprodutos;

XII – expedir laudos de condenação de matérias primas e produtos, laudos de inspeção e fiscalização do estabelecimento e da produção, expedir termos de notificação, lavrar autos de infração e demais autos e termos pertinentes ao SIE/AP;

XIII – analisar e aprovar as fórmulas, rótulos, embalagens e carimbos utilizados na elaboração de produtos;

XIV – solicitar, dispor e fornecer dados estatísticos da produção;

XV – elaborar e estabelecer normas técnicas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, respeitando as peculiaridades do Estado;

XVI – estabelecer normas técnicas para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem vegetal;

XVII – criar mecanismos de divulgação do serviço de inspeção, através de atividades de educação sanitária, junto às redes públicas e privadas, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 25. A DIAGRO, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual – SIE, realizará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I – a definição das prioridades de serviço;

II – a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III – a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem vegetal;

IV – a divulgação de informações de interesse da área;

V – a recomendação de medidas de prevenção e controle.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 26. Ficam obrigados ao registro na DIAGRO, para fins de funcionamento, os estabelecimentos que beneficiam, manipulam, industrializam, armazenam e comercializam no âmbito intermunicipal, os produtos e subprodutos comestíveis de origem vegetal, para comercialização dentro dos limites do município onde são produzidos, deverão possuir registro no serviço de inspeção competente.

Parágrafo único. Em casos de trânsito de produtos e subprodutos de origem vegetal registrados em serviço de inspeção com inconformidades limítrofes e ou geográficos, as medidas serão determinados pela DIAGRO em normas complementares.

Art. 27. Os estabelecimentos que beneficiam, processam, manipulam, industrializam e/ou armazenam produtos comestíveis de origem vegetal, incluindo os artesanais, além dos considerados produtos e subprodutos regionais, deverão possuir registro no serviço de inspeção competente.

Art. 28. Os estabelecimentos mencionados no artigo anterior deverão se registrar no SIE POV mediante formalização de pedido e instruídos de documentos solicitados pela DIAGRO relacionados em normas específicas.

Art. 29. Para os estabelecimentos classificados como artesanais, os documentos obrigatórios e os requisitos exigidos respeitarão especificidades regionais de produtos e as diferentes escalas de produção, baseando-se, caso necessário, em normas específicas relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais.

Art. 30. Para obtenção do registro serão observadas as seguintes etapas:

I – entrega, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II – avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III – vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Agropecuário com formação em Agronomia, Engenharia Agrônômica; e

IV – concessão de registro.

Art. 31. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, em Decretos ou Normas Complementares, a DIAGRO autorizará a emissão do *Título de Registro* devendo constar no mínimo o

número, razão social, classificação do estabelecimento e localização.

Art. 32. O SIE/AP adotará sistema próprio de registro de estabelecimentos, e editará normas complementares, em conformidade com as determinações desta lei.

Art. 33. O registro tem validade de 1 (um ano), devendo ser renovado por igual período, sucessivamente, mediante solicitação em até 30 (trinta) dias antes do seu vencimento.

Parágrafo único. A documentação necessária para renovação do registro, será solicitada à critério do SIE/POV.

Art. 34. A suspensão do funcionamento ou não renovação do registro poderá ocorrer quando não se cumprirem as obrigações previstas nesta Lei e em normas complementares.

Art. 35. O responsável pelo estabelecimento pode, voluntariamente por qualquer motivo, solicitar suspensão do registro por até 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período. O retorno das atividades só poderá ser concedido após vistoria técnica e atualização documental, com autorização do SIE/POV.

Parágrafo único. o não cumprimento do prazo previsto acarretará cancelamento do registro.

Art. 36. Todos os produtos de origem vegetal, entregues ao comércio, deverão estar identificados por meio de etiquetas ou rótulos registrados ou com carimbos oficiais, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, embalagens ou continentes.

Art. 37. As indicações obrigatórias previstas nos rótulos serão especificadas em normas complementares, incluindo a identificação do produto como inspecionado.

Art. 38. O Diretor-Presidente da DIAGRO deverá, no limite de suas atribuições, editar norma definindo os parâmetros de identificação dos produtos registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual desta Agência, de acordo com esta lei e com as demais normas federais complementares.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 39. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem vegetal será especificada e detalhada em normas complementares em conformidade com a legislação federal.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS ARTESANAIS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 40. Para fins do disposto nesta lei, consideram-se:

I – estabelecimento artesanal de produtos de origem vegetal é aquele que possui estrutura física para o processamento de forma artesanal, de produtos comestíveis de origem vegetal com características tradicionais ou regionais próprias, sendo necessário a transformação da matéria prima em um produto;

II – origem determinada – dados de identificação das matérias–primas de origem vegetal utilizadas na fabricação ou no processo de obtenção do produto final artesanal, na hipótese de as matérias–primas não serem produzidas na propriedade onde estiver localizada a unidade de processamento.

Art. 41. São passíveis de elaboração sob a forma artesanal, os produtos derivados de mandioca, frutas e produtos e subprodutos considerados regionais à critério do SIE AP em norma específica. Estas matérias primas devem sofrer uma transformação para serem consideradas como produção artesanal.

Art. 42. Para o funcionamento do estabelecimento artesanal de produtos de origem vegetal, deverá obrigatoriamente registrar–se na DIAGRO.

Art. 43. Para obter o registro na DIAGRO, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com documentos obrigatórios relacionados em norma específica.

Art. 44. Qualquer ampliação, remodelagem ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIE/POV.

Art. 45. O estabelecimento só poderá usar rótulos, devidamente aprovados e registrados no SIE/POV.

Art. 46. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico–sanitários, físico–químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria–prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 47. Os produtos artesanais deverão ser elaborados em estabelecimentos apropriados para este fim, ficando vedado o processamento em locais destinados à residência ou a outras atividades alheias ao processamento de produtos comestíveis.

Art. 48. As instalações para estabelecimento processador artesanal de alimentos de origem vegetal serão diferenciadas e obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e higiene, e sua especificação será determinada conforme regulamentos.

Art. 49. Os produtos de que trata esta seção poderão ser comercializados em todo o Estado do Amapá, cumpridos os requisitos desta Lei.

Art. 50. O estabelecimento artesanal fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção, de dispor de instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 51. A inspeção e fiscalização obedecerão às normas estabelecidas em regulamento. Os casos omissos respeitarão as normas federais e suas atualizações.

Art. 52. A inspeção e a fiscalização serão exercidas pela DIAGRO, sobre pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado.

Art. 53. No estabelecimento sujeito a inspeção industrial e sanitária de produto de origem vegetal, o Serviço de Inspeção Estadual – SIE/POV será instalado em caráter periódico, de acordo com a característica de produção ou industrialização da matéria-prima e produto final.

Art. 54. Auditores fiscais agropecuários que executem os serviços de inspeção deverão ter ingressado no serviço público através de concurso público e deverão executar suas atividades sem conflitos de interesse.

Art. 55. A autoridade fiscal terá livre acesso ao local e documentos relativos ao estabelecimento, produtos e subprodutos, podendo romper qualquer impedimento para a inspeção, fiscalização e auditoria, independente de autorização de inspecionado ou fiscalizado, não cabendo indenização por prejuízos causados, e poderão ainda reter documentos de interesse na atividade fiscalizatória.

Parágrafo único. A autoridade fiscal poderá solicitar auxílio de forças de segurança pública nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 56. A DIAGRO poderá conveniar-se com municípios que possuam ou tenham acesso à estrutura técnica e laboratorial, bem como com entidades públicas que preencham as condições adequadas à execução das tarefas para implantação e funcionamento da inspeção e fiscalização de estabelecimentos, visando a garantia dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos e ao controle de qualidade dos produtos processados.

Art. 57. A DIAGRO poderá baixar normas e instruções adicionais ao exercício da inspeção e fiscalização, da elaboração e comercialização dos produtos comestíveis e não comestíveis de origem vegetal.

Parágrafo único. É proibida a elaboração, o transporte, a comercialização e a exposição de produtos de origem vegetal, inclusive artesanais, em desacordo com esta Lei e normas complementares.

SEÇÃO I

DAS RESPONSABILIDADES DOS PROPRIETÁRIOS E REPRESENTANTES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 58. É responsabilidade dos proprietários e responsáveis pelos estabelecimentos:

I – observar e atender as exigências contidas na presente Lei, em normas complementares e demais legislações relacionadas às atividades desenvolvidas;

II – notificar aos interessados na compra ou arrendamento, ainda durante a fase de transação comercial, a situação em que se encontra em face das exigências desta norma;

III – fornecer materiais destinados ao serviço de inspeção como EPIs, e toda a estrutura para a realização da inspeção periódica em estabelecimento industrial;

IV – garantir o acesso de servidores do SIE/POV a todas as instalações do estabelecimento;

V – fornecer os dados de produção e estatísticos de interesse da inspeção, enviando dados solicitados à DIAGRO até o décimo dia útil de cada mês subsequente através de relatórios mensais aprovados pelo SIE/POV;

VI – sempre que requisitado, fornecer a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico;

VII – fornecer substâncias apropriadas para inutilização de produtos condenados, quando não houver condições para sua imediata transformação;

VIII – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem vegetal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares e manter registros auditáveis de sua realização;

IX – manter registros auditáveis da recepção, matérias-primas, insumos e produtos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição, na forma aprovada pela DIAGRO;

X – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XI – dispor de funcionários em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço, os quais deverão possuir comprovante de saúde vigente e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos;

XII – elaborar e executar os programas de autocontrole;

XIII – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XIV – fornecer dados de produção e estatísticos de interesse da inspeção, até o décimo dia útil de cada mês subsequente através de relatórios mensais aprovados pelo SIE/POV;

XV – fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

XVI – fornecer ao serviço de inspeção sanitária a relação atualizada dos fornecedores da matéria prima, quando requisitado e;

XVII – priorizar condições que permitam as boas práticas de fabricação dos alimentos, estrutura física, equipamentos adequados, treinamento dos funcionários, obedecendo a legislação vigente.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, regulamentado por seus conselhos de classe.

§ 1º Os estabelecimentos deverão apresentar a Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, homologada pela instituição de classe e o Responsável Técnico responderá, diante do SIE/POV, por todas as operações de natureza técnica e higiênico-sanitária envolvidas com o produto no respectivo estabelecimento.

§ 2º A ART poderá ser dispensada em casos específicos, onde a responsabilidade técnica for exercida por instituições governamentais, nos estabelecimentos os quais, de acordo com sua classificação, são autorizados por lei ou normas complementares.

Art. 60. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e

auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico– sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Lei e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria–prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIE/POV.

Art. 61. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias–primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Lei e com as normas complementares.

Subseção I

Das Instalações, Equipamentos e Pessoal

Art. 62. Será autorizado o funcionamento de estabelecimento de origem vegetal que possuir documentação e projetos aprovados, completamente instalado e equipado para a finalidade que se destina e que atendam às condições higiênicos–sanitários, tecnológicas, estruturais e de localização exigidas em normas complementares.

Art. 63. A saúde dos funcionários e demais envolvidos no processo produtivo deverá ser atestada de acordo com as atividades laborais realizadas da forma a ser definidas em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DAS PENALIDADES E MEDIDAS CAUTELARES

Art. 64. Sem prejuízo das responsabilidades de natureza civil e penal, caberá ao autuado das disposições previstas nesta Lei e demais normas complementares, isolada ou cumulativamente, independente de medidas cautelares cabíveis, a aplicação das penalidades aqui previstas.

Art. 65. São penalidades:

I – Advertência;

II – multa;

III – apreensão;

IV – suspensão de atividade;

V – interdição parcial ou total do estabelecimento;

VI – suspensão do registro do estabelecimento; e

VII – cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º As sanções de que tratam os incisos III, IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 66.

§ 3º Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

§ 4º A suspensão de atividade, prevista no inciso IV do *caput* poderá ser aplicada, a critério do SIE/POV, inclusive cautelarmente, quando constatado descumprimento de obrigações dos estabelecimentos ou qualquer infração a esta lei, até que seja comprovada a inexistência ou a cessação das causas que a motivaram.

Art. 66. Se houver evidência ou suspeita de que um produto, subproduto de origem vegetal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado proposital, alterado, fraudado, falsificado, ou se alguma atividade oferecer risco aos consumidores, trabalhadores da indústria ou funcionários da fiscalização, a autoridade fiscal agropecuária adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I – apreensão de matérias primas, do produto, dos rótulos ou das embalagens ou outro material sob suspeita;

II – suspensão do processo de fabricação ou de suas etapas;

III – coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV – determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado;

V – inutilização do produto de origem vegetal perecível ou determinação do seu aproveitamento condicional, se cabível.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas previstas nos incisos I e II deste artigo serão suspensas caso constatada a inexistência ou a cessação das causas que as motivaram.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º Não caberá análise laboratorial para produtos apreendidos sem identificação ou sem comprovação de origem, cabendo, neste caso, a inutilização cautelar, se assim julgado pelo SIE/POV.

§ 8º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 9º As medidas previstas nos incisos I, IV e V poderão ocorrer por ausência de documentos comprobatórios de origem ou impossibilidade de obtê-los.

§ 10. As despesas decorrentes da aplicação de medidas cautelares correm por conta do autuado.

Art. 67. Ao aplicar a sanção de advertência, o Engenheiro Agrônomo Oficial poderá lavrar termo de compromisso, com finalidade de orientação ao estabelecimento e seus responsáveis legais, a ser disciplinado em norma regulamentar.

Art. 68. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o autuado da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 69. Para fins de aplicação das sanções de apreensão de que trata o art. 75 será considerado que as matérias primas e os produtos de origem vegetal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram impróprios para consumo humano, alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Lei.

Art. 70. Somente será destinado à alimentação humana o produto de origem vegetal, seu subproduto que:

- I – não apresente risco à saúde humana;
- II – não tenha sido adulterado, fraudado ou falsificado;
- III – tenha assegurado a sua origem; e
- IV – atenda às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Lei e suas regulamentações.

Art. 71. Nos casos de apreensão de produtos de origem vegetal, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, a autoridade sanitária oficial poderá:

- I – autorizar seu aproveitamento para consumo humano, desde que comprovada a inexistência de risco;
- II – autorizar seu aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins, atendidas as determinações do SIE/POV;
- III – autorizar seu aproveitamento para fins não comestíveis ou para alimentação animal, caso não implique risco à incolumidade pública, atendidas as determinações do SIE/POV;
- IV – determinar sua condenação e destruição, nos demais casos.

§ 1º Ocorrendo apreensão, o autuado, quando identificado, deverá ser fiel depositário se a autoridade fiscal assim determinar, ficando proibida a substituição ou comercialização do objeto da apreensão até determinação do órgão fiscalizador.

§ 2º Se os produtos exigirem condições específicas para a guarda e armazenamento e o autuado não as dispor em prazo hábil, os produtos ou subprodutos serão cautelarmente inutilizados ou destinados a finalidades previstas em lei.

§ 3º As despesas ou ônus decorrentes da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem vegetal irregulares cabem ao autuado, ao proprietário ou responsável legal, sem direito a indenização e sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas nesta lei.

§ 4º Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado que, apesar dos motivos que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 72. As medidas de inspeção sanitária vegetal cuja adoção for determinada pelo Estado deverão ser executadas pelas pessoas físicas ou jurídicas que deram causa, no prazo fixado pelo poder público.

Parágrafo único. Em caso de omissão, o Poder Público executará ou mandará executar as medidas necessárias, devendo a quem deu causa ressarcir o Estado das despesas decorrentes da realização dos procedimentos compulsórios indicados.

Art. 73. O regulamento definirá as multas como:

I – infração leve, no valor de 1.000 a 2.500 (mil a dois mil e quinhentos) UPF's;

II – infração média, no valor de 2.501 a 5.000 (dois mil e quinhentos e um a cinco mil) UPF's;

III – infração grave, no valor de 5.001 a 10.000 (cinco mil e um a dez mil) UPF's;

IV – infração gravíssima, no valor de 10.001 a 20.000 (dez mil e um a vinte mil) UPF's.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro sobre a última multa, em caso de reincidência na mesma infração.

§ 2º Na hipótese de não pagamento de multa, na forma prevista nesta Lei, cópia dos autos serão encaminhados à Procuradoria Geral do Estado para inscrição na dívida ativa, cobrança judicial e extrajudicial.

§ 3º As multas previstas no *caput* deverão ser reduzidas em 70% do valor em caso de estabelecimentos classificados como artesanais.

Art. 74. As hipóteses de suspensão e cancelamento de registros de produtos, assim como demais critérios regulamentadores serão previstos em normas complementares.

Art. 75. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência de fraude, adulteração ou falsificação, alteração proposital, do produto ou oriundas de embaraço à ação fiscalizadora da constatação de inexistência de condições higiênico–sanitárias adequadas, e decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico–sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma:

I – parcial, aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico–sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II – total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

Art. 76. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I – reincidência na prática das infrações gravíssimas prevista nesta Lei e em normas complementares;

II – reincidência em infração cuja sanção tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão das atividades;

III – não levantamento da interdição ou suspensão do estabelecimento após decorridos doze meses.

§ 1º No caso de cassação do registro, será apreendida as embalagens, a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIEPOV, além de documentos, lacres e carimbos oficiais. Os responsáveis poderão entregar o referido material voluntariamente ou de forma compulsória.

SEÇÃO I

DAS OBRIGAÇÕES E PENAS PELO DESCUMPRIMENTO

Art. 77. As pessoas físicas e jurídicas de trata esta Lei ficam obrigadas a:

I – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações somente com prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos registrados junto ao SIE/POV, e com prévia atualização da documentação depositada, os mesmos, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve.

II – realizar as transferências de responsabilidade ou notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve.

III – utilizar rótulo que atenda ao disposto na legislação aplicável específica;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão de rótulos e embalagens; e apreensão de produtos.

IV – somente armazenar produtos com rótulo após beneficiamento final;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

V – expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições adequadas;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VI – não ultrapassar a capacidade máxima de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VII – somente elaborar produtos que possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na DIAGRO.

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; apreensão do produto.

VIII – manter registro ou fornecer os documentos e dados de produção, de entrada e saída de matérias primas ou dados de auto-controle de interesse do SIE nos prazos regulamentares;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

IX – manter somente pessoal habilitado na responsabilidade dos trabalhos técnicos e que execute as atribuições inerentes à função, e ainda manter pessoal com treinamento adequado para as funções;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

X – dispor de responsável técnico legalmente habilitado, com contrato vigente e em situação regular no seu órgão de classe;

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

XI – atender à necessidade do SIE quanto a estrutura física, vestiários, materiais, serviços, higiene, EPIs e outras condições obrigatórias em estabelecimentos com inspeção periódica.

a) pena pelo descumprimento: advertência ou multa leve; suspensão de atividade.

XII – obedecer às exigências de Boas Práticas de Fabricação, técnicas e sanitárias relativas ao uso de EPIs, funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios, dos funcionários, dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e dos produtos;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XIII – manter o estabelecimento livre de pragas, insetos, roedores e animais domésticos em todas as dependências de obtenção, manipulação, armazenamento e expedição de produtos, subprodutos e embalagens.

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XIV – obedecer e observar exigências relativas à comprovação da saúde dos funcionários através de atestado de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de saúde pública;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XV – somente receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto providos da comprovação de sua procedência;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de matéria prima, ingrediente ou produto.

XVI – somente utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que atendem ao disposto na legislação específica;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão e inutilização de produtos.

XVII – cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIE/POV relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XVIII – somente adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem vegetal fabricados em estabelecimento registrado;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição em caso de reincidência.

XIX – não expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento registrado;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XX – não fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem vegetal com rotulagem em desacordo com normas específicas;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XXI – somente elaborar produtos que atendam ao disposto na legislação específica ou de acordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXII – somente prestar ou apresentar informações corretas e exatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXIII – não aplicar aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXIV – se dispor a exercer o papel de fiel depositário nos casos de apreensão quaisquer materiais, matérias-primas, produtos, subprodutos e rótulos;

a) pena pelo descumprimento: multa média; suspensão de atividade.

XXV – somente utilizar produtos e ingredientes dentro do prazo de validade e de acordo com os critérios estabelecidos nesta Lei ou em normas complementares;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXVI – não sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse à DIAGRO e ao consumidor;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXVII – não fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIE/POV;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXVIII – não ceder e não utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXIX – não adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem vegetal;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXX – não simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade.

XXXI – preparar, armazenar ou expedir com finalidade comercial somente produtos que tenham sido registrados pelo órgão fiscalizador;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produtos; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXII – somente utilizar rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no serviço estadual em produtos oriundos de local ou estabelecimento que esteja sob inspeção do Estado;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produtos; apreensão de rótulos e embalagens; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXIII – expedir produtos com rótulos e que tenham sido registrados no serviço de inspeção;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXXIV – não receber matérias-primas ou produtos, subprodutos de origem vegetal, fraudados, falsificados, adulterados;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão e inutilização de produtos; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXV – iniciar atividade somente com o processo de registro do estabelecimento finalizado e atendendo às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto; interdição.

XXXVI – apresentar produtos de origem vegetal sujeitos à reinspeção obrigatória no local autorizado;

a) pena pelo descumprimento: multa grave; suspensão de atividade; apreensão de produto.

XXXVII – não embaraçar a ação da Autoridade Fiscal Agropecuária no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXVIII – não desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar Autoridade Fiscal Agropecuária;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XXXIX – produzir ou expedir somente produtos que não representem risco à saúde pública;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XL – utilizar somente matérias-primas e produtos que não tenham sido descartados ou condenados no processo produtivo, que tenham sido inspecionados e de procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; apreensão de produtos e ingredientes; cassação de registro em caso de reincidência.

XLI – não utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pela DIAGRO e mantidos sob a guarda do estabelecimento e ainda não permitir e tomar providências para que não ocorra;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLII – não fraudar documentos oficiais;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLIII – realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

XLIV – não utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados da DIAGRO;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição.

XLV – prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos autênticos à DIAGRO;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição.

XLVI – receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem vegetal que possuam registro no órgão de fiscalização competente;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; apreensão de produtos, apreensão de rótulos e embalagens; interdição.

XLVII – cumprir as determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

a) pena pelo descumprimento: multa gravíssima; suspensão de atividade; interdição; cassação de registro em caso de reincidência.

Art. 78. As infrações previstas no artigo 77, além das penas previstas nele estão sujeitas às medidas cautelares estabelecidas no art. 66 e às multas estabelecidas no art. 73.

CAPÍTULO VII

DAS TAXAS DA INSPEÇÃO VEGETAL

Art. 79. A DIAGRO poderá instituir taxas e emolumentos pela prestação de serviços, de acordo com as regras estabelecidas no art. 113 da Lei nº 400, de 22 de dezembro de 1997, observado o disposto no Decreto nº 7.907, de 19 de dezembro de 2003 ou norma que vier a substituí-las, cujas receitas serão destinadas ao custeio e investimento da própria DIAGRO.

Parágrafo único. As taxas serão fixadas de acordo com o disposto no Decreto nº 7.907, de 19 de dezembro de 2003, e serão fixadas por ato do Secretário de Estado da Fazenda.

I – registro do Estabelecimento industrial que recebe, manipule, transforme, elabora, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule, produtos de origem vegetal;

a) taxa de 238 UPF por unidade registrada.

II – renovação do registro industrial, ou recredenciamento de estabelecimento que recebe, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem vegetal;

a) taxa de 119 UPF por unidade registrada.

III – análise de rótulo – estabelecimento industrial;

a) taxa de 22 UPF por cada análise.

IV – laudo Técnico de Vistoria de estabelecimento industrial;

a) taxa de 135 UPF.

V – alteração e análise documental de dados cadastrais da pessoa jurídica de estabelecimento industrial;

a) taxa de 68 UPF por análise.

VI – colheita de material para análises laboratorial realizado pelo serviço oficial;

a) taxa de 19 UPF por cada amostra.

VII – transporte de material para análise laboratorial;

a) taxa de 172 UPF por remessa.

VIII – realização de atividade de interesse do produtor fora do expediente de trabalho (por hora trabalhada);

a) taxa de 18 UPF.

IX – análise e avaliação documental com emissão de parecer técnico para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento industrial registrado;

a) taxa de 68 UPF.

X – inspeção de processamento in natura de frutas, hortaliças, legumes, raízes, tubérculos e derivados – por tonelada ou fração;

a) taxa de 7 UPF – por tonelada ou fração.

XI – inspeção de Cereais e Grãos;

a) taxa de 8 UPF– por tonelada ou fração.

XII – registro do estabelecimento artesanal que receba, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem vegetal;

a) taxa de 73 UPF por registro de estabelecimento artesanais.

XIII – renovação do registro de estabelecimento artesanal que recebe, manipule, transforme, elabore, prepare, conserve, acondicione, embale, mantenha em depósito, ou rotule produtos de origem vegetal;

a) taxa de 37 UPF por renovação.

XIV – análise de rótulo – estabelecimento artesanal;

a) taxa de 8 UPF por cada análise.

XV – laudo técnico de vistoria de estabelecimento artesanal;

a) taxa de 51 UPF por cada estabelecimento.

XVI – alteração e análise documental de dados cadastrais da pessoa física ou jurídica de estabelecimento artesanal;

a) taxa de 17 UPF por cada estabelecimento artesanal.

XVII – deslocamento para realização de atividade de interesse do produtor ou profissional autônomo por quilômetro percorrido;

a) taxa de 0,2 UPF por quilômetro.

XVIII – análise e avaliação documental com emissão de parecer técnico para ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento artesanal registrado;

a) taxa de 34 UPF por cada estabelecimento artesanal.

§ 1º As taxas referentes aos incisos IV e XIV deste artigo limitam-se a três vistorias para fins de registro.

§ 2º O registro que exceder o limite do parágrafo anterior, será cobrada nova taxa de vistoria.

§ 3º A taxa terá validade de 24 meses.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Seção I

Do Trâmite processual

Art. 80. Em caso de descumprimento das obrigações previstas nesta Lei e demais regulamentos, será lavrado Auto de Infração, pela autoridade fiscal competente, que deverá conter, obrigatoriamente, os seguintes elementos:

I – identificação do autuado (pessoa física ou jurídica), CPF ou CNPJ;

II – local, data e hora em que foi verificada a infração, mesmo quando o auto de infração for lavrado (a) posteriormente na unidade administrativa;

III – descrição da infração com todas as suas circunstâncias, bem como o dispositivo legal infringido;

IV – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

V – prazo para o autuado apresentar defesa e/ou impugnação ao auto de infração;

VI – data da lavratura e identificação autuante.

Parágrafo único: o auto de infração poderá conter, de forma complementar, o endereço, número do cadastro, bem como quaisquer demais elementos importantes à sua identificação;

Art. 81. O auto de infração será lavrado por autoridade fiscal agropecuária que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou nas unidades administrativas da DIAGRO.

Art. 82. Caracteriza intimação válida, para todos os efeitos legais, a ciência do autuado através da assinatura no próprio auto de infração, ou:

I – por via postal com aviso de recebimento – AR;

II – pela publicação de edital quando estiver em lugar incerto;

III – por assinatura de duas testemunhas, em caso de recusa;

IV – por meio eletrônico oficial nos endereços cadastrados;

V – ou por outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 83. O autuante deverá, no prazo de até 10 dias úteis, a contar da lavratura, emitir relatório de ocorrência enviá-lo junto com o auto de infração ao responsável pela unidade administrativa que terá até 5 dias úteis para ser enviado ao setor hierárquico competente para abertura do processo administrativo.

Art. 84. O autuado possui até 15 dias úteis, a contar da ciência da infração cometida, para apresentar sua defesa no processo, direcionada ao Diretor–Presidente, que deverá ser protocolada na unidade administrativa que deu origem ao auto de infração na unidade central ou via sistema informatizado da DIAGRO.

§ 1º No caso em que a apresentação de defesa ou impugnação ao auto de infração ocorra fora do prazo estabelecido por esta Lei, a manifestação será recebida, protocolada, anexada ao processo e considerada intempestiva.

§ 2º As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 30% (trinta por cento) caso o autuado efetue o pagamento no prazo de 14 (quatorze) dias contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Art. 85. O autuado tem direito a ter acesso a todo e qualquer documento que constitua prova contra ele, em qualquer fase do processo.

Art. 86. A unidade responsável pela abertura do processo administrativo, deverá:

I – determinar a abertura do processo imediatamente;

II – juntada a defesa ou esgotado o prazo, deverá encaminhar em até 5 dias úteis o processo ao Diretor–Presidente.

a) ao receber o processo, o gabinete somente tomará ciência do mesmo e o encaminhará à comissão técnica julgadora, no prazo de 5 dias úteis.

Art. 87. A comissão técnica julgadora deverá analisar o processo, composto por:

I – auto de infração;

II – relatório de ocorrência;

III – defesa do acusado, se houver.

Seção II

Do Julgamento da Lavratura do Auto de Infração

Art. 88. Compete a comissão técnica julgadora decidir, motivadamente, sobre a admissão das provas, determinar produção de novas, caso necessário, fixando o prazo para este fim.

Art. 89. É de competência da comissão técnica julgadora decidir, motivadamente sobre a procedência da irregularidade descrita no auto de infração.

Art. 90. A comissão técnica julgadora será formada por servidores efetivos em exercício na DIAGRO, assessorados pelo setor jurídico, nomeados pelo Diretor–Presidente.

Art. 91. A comissão técnica julgadora terá prazo de 30 dias úteis para análise de processos, podendo ser prorrogado por igual período a critério da comissão.

Art. 92. Os demais procedimentos para análise de processos e composição da comissão técnica julgadora deverão ser definidos em normas complementares.

Subseção I

Da improcedência da infração

Art. 93. Caso julgada improcedente a infração, a comissão técnica julgadora determinará:

- I – o arquivamento do processo;
- II – o envio de cópia à unidade administrativa de origem;
- III – a notificação ao acusado da decisão;
- IV – a publicidade do ato.

Subseção II

Da procedência da infração

Art. 94. Julgada a infração procedente, a comissão técnica julgadora determinará:

- I – a aplicação da penalidade;
- II – a cobrança da multa;
- III – notificação ao autuado;
- IV – a publicidade do ato.

Art. 95. Notificado o autuado e não havendo recurso de sua parte, e cumpridas as penalidades, a comissão técnica julgadora encaminhará os autos para arquivamento do processo, envio de cópia à unidade de origem e certificação da quitação da penalidade.

Subseção III

Do Julgamento do Recurso da Condenação

Art. 96. O autuado terá 20 dias úteis, a contar da notificação, para apresentar recurso da decisão, direcionado ao Diretor-Presidente.

Art. 97. Ao receber o recurso, o Diretor Presidente somente tomará ciência do mesmo e o encaminhará à comissão especial de julgamento, no prazo de 5 dias úteis.

Art. 98. Compete a comissão especial de julgamento, decidir motivadamente, sobre admissão da procedência do recurso, fixando o prazo para este fim.

Art. 99. A comissão especial de julgamento será formada por servidores efetivos em exercício na DIAGRO, nomeados pelo Diretor-Presidente.

Art. 100. A comissão especial de julgamento terá prazo de 30 dias úteis para análise do recurso, podendo ser prorrogado por igual período a critério da comissão.

Art. 101. Os demais procedimentos para análise de processos e composição da comissão especial de julgamento deverão ser definidos em normas complementares.

Subseção IV

Da improcedência do recurso

Art. 102. Caso julgado improcedente o recurso, a comissão especial de julgamento determinará:

I – a aplicação da penalidade;

II – a cobrança da multa;

III – notificação ao autuado;

IV – a publicidade do ato.

Art. 103. Notificado o autuado, e cumpridas as penalidades, a comissão técnica julgadora encaminhará os autos para arquivamento do processo, envio de cópia à unidade de origem e certificação da quitação da penalidade.

Subseção V

Da procedência do recurso

Art. 104. Julgado o recurso procedente, a comissão especial de julgamento determinará:

I – o arquivamento do processo;

II – o envio de cópia à unidade administrativa de origem;

III – a notificação ao acusado da decisão;

IV – a publicidade do ato.

Subseção VI

Da execução das penalidades

Art. 105. Fica o Diretor-Presidente da DIAGRO obrigado a promover apuração de responsabilidades em todos os casos em que o processo de aplicação de penalidades ultrapasse o prazo máximo de 210 (duzentos e dez) dias.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 106. As situações que configuram conflitos de interesse envolvendo ocupantes de cargo, com o sem vínculo na DIAGRO, seguem os dispositivos da Lei Federal nº 12.813 de 16 de maio de 2013 e as que venham a ser instituída pelo Estado.

Art. 107. Os valores provenientes da arrecadação de multa e de taxa, a que se refere esta Lei, serão recolhidos em favor da DIAGRO.

Art. 108. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 109. Revogam-se as disposições em contrário.

Macapá, 13 de dezembro de 2025.

CLÉCIO LUIS VILHENA VIEIRA

Governador