



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO

Ofício nº 0654-02/2022 – GAP

Lajeado, 05 de outubro de 2022.

Exm. Sr.
Deolí Gräff
Presidente da Câmara de Vereadores
LAJEADO/RS

Encaminha Veto aos projetos:
Projeto de Lei CM nº 063-02/2022.

Senhor Presidente:

Na oportunidade em que a saúdo, informo que decidi **VETAR INTEGRALMENTE** o Projeto de Lei CM nº 063-02/2022, que dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas no Município de Lajeado.

Atenciosamente,

Marcelo Caumo,
Prefeito

Natanael dos Santos,
Assistente Superior de Gabinete
OAB/RS 73.804



MENSAGEM DE VETO

Senhor Presidente:

Cumpre-me comunicar-lhe, em consonância ao disposto no § 1º do art. 45 da Lei Orgânica do Município, que o Projeto de Lei CM nº 063-02/2022, que “dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas no Município de Lajeado” foi **VETADO TOTALMENTE**, por inconstitucionalidade.

DAS RAZÕES DO VETO

A proposição de iniciativa do Poder Legislativo visa estabelecer regras para a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas no Município de Lajeado.

Ocorre, que a legislação em voga se mostra inconstitucional, pois configura verdadeiro ato administrativo, sendo apenas “formalmente” ato legislativo.

A norma impugnada disciplina, essencialmente, aspectos relacionados à gestão de serviços públicos e atividades ligadas à organização de secretarias municipais, com verdadeira ingerência sobre a forma e os critérios que devem ser seguidos quando da realização de um serviço público pela secretaria municipal responsável, configurando-se claramente a violação do princípio da separação de poderes.

Assim dispõe o Projeto de Lei atacado:

PROJETO DE LEI CM Nº 063-02/2022

Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Lajeado.

MARCELO CAUMO, Prefeito Municipal de Lajeado, Estado do Rio Grande do Sul,

FAÇO SABER, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Lajeado.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO**

Art. 2º Considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo único. As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

Art. 3º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

Art. 4º Para fins deste projeto, entende-se por transformação artesanal/manipulação o processo de transformação de carne in natura resfriada, caracterizado por ausência de linha de produção, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

Parágrafo único. Somente será permitida a abertura de embalagens de aves e seus miúdos, para a manipulação artesanal, conforme previsto no caput deste artigo.

Art. 5º São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

I - almôndegas e hambúrgueres;

II - carnes temperadas;

III - carnes recheadas;

IV – quibes;

V - bifés enrolados;

VI - bifés empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída; e

IX - carne in natura e miúdos de qualquer espécie que tenham sofrido qualquer manipulação ou transformação.

§ 1º Não são permitidos para a manipulação artesanal os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas e os embutidos.

§ 2º É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

Art. 6º Só podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais sal (cloreto de sódio), açúcar, vinagre, leite, ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO**

§ 1º Não é permitido o uso de ovos e de leite in natura para a manipulação artesanal.

*§ 2º São permitidos corantes de origem vegetal tais como açafrão (*Crocus sativus L.*), cúrcuma (*Curcuma longa L.* e *Curcuma tinctoria*), cenoura (*Daucus carota L.*), urucum (*Bixa orellana*), entre outros.*

§ 3º Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão), páprica, salva (sálvia), tomilho, hortelã, entre outros.

Art. 7º Na fabricação de produtos de transformação artesanal, é proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), sal de cura (nitrito e nitrato) e proteína não cárnica.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura, não sendo permitido o descongelamento de cortes congelados ou o congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 9º Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal devem ser acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura de 0 a 4º C, imediatamente após seu preparo, para exposição e venda a granel.

Parágrafo único. Não é permitido embalar, na ausência do consumidor, produtos de transformação artesanal.

Art. 10. O estabelecimento, para fins de fiscalização, deverá ter no local um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o proprietário ou um funcionário registrado.

Art. 11. Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - as paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - os pisos devem ser impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - os ralos devem ser de fácil higienização e sifonados;

V - deve haver luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO

VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavadas e desinfetadas a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e ser em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento; e

IX - o fluxo de processamento deve ser ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

§ 1º É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

§ 2º Deverá ser instalado ao lado do local de produção lavatório para higienização das mãos, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 3º Não é permitido o uso de toalhas de tecido.

§ 4º Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa de acionamento não manual.

§ 5º É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários, portando aventais, em sanitários.

Art. 12. Os equipamentos destinados ao processo de transformação artesanal devem ser de uso exclusivo para tal fim, estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo proibido o uso de materiais em madeira.

Art. 13. Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas devem possuir:

I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em equipamentos de frio ou balcões frigoríficos; e

II - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 14. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO**

I - o uso de machadinha;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra além do tempo mínimo necessário para proceder à desossa; e

IV - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 15. Somente poderá exercer a atividade de transformação artesanal o estabelecimento que estiver com seu Alvará Sanitário regular, o qual deverá ser exposto em local visível e de fácil acesso ao consumidor.

Parágrafo único. Deverão ser interrompidos os procedimentos de transformação caso o Alvará de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado sem ter sido encaminhada a sua renovação, sob pena de lavratura de auto de infração.

Art. 16. A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 17. O descumprimento do disposto nesta Lei ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas e, em caso de reincidência, a interdição do estabelecimento, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinente.

Art. 18. Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização do dia, a Fiscalização deverá adotar o sistema de Dupla Visita, sendo a primeira visita, obrigatoriamente, orientativa.

§ 1º A inobservância do critério de Dupla Visita implicará nulidade do auto de infração lavrado em descumprimento ao disposto neste artigo.

§ 2º Não será aplicado o disposto no caput deste artigo quando houver fundada suspeita de existência de produtos adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

Art. 19. Os estabelecimentos que já se encontrarem instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei e que não puderem atender integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequarem às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Chefia do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Art. 20. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO

de 1977, será aplicada mediante procedimento administrativo.

Art. 21. As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolo de requerimento de desinterdição no Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram sanadas.

Sala Presidente Tancredo de Almeida Neves, 22 de julho de 2022.

Isidoro Fornari Neto
Vereador Progressistas

Logo, a ordem exarada no texto legal mencionado acaba tisonada de vício formal, destacando-se a inobservância da titularidade da iniciativa reservada de Lei no processo legislativo e a afronta aos princípios da separação dos poderes, imputando-se lhe inegável inconstitucionalidade, considerando a norma contida no art. 60, II, "b" e "d" da CE/89, que reserva de forma privativa ao Chefe do Poder Executivo a propositura de projetos de Lei que disponham sobre a criação, estruturação e atribuições das secretarias e órgãos da administração pública e serviços públicos.

Aqui reside o vício formal de iniciativa do processo legislativo, uma vez que acaba por adentrar no âmbito da estruturação e atribuições das secretarias e órgãos da administração pública, pois impõe regras obrigatórias como forma de conduta nos serviços atrelados à vigilância sanitária e Secretaria de Saúde.

Caso semelhante, aplicado por analogia ao presente, já foi apreciado pelo Tribunal Pleno do Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul:

AÇÃO DIRETA DE INCONSTITUCIONALIDADE. MUNICÍPIO DE VIAMÃO. LEI MUNICIPAL n.º 4028/2013. MATÉRIA DE NATUREZA ADMINISTRATIVA DE INICIATIVA DO EXECUTIVO MUNICIPAL. VÍCIO FORMAL. Padece de inconstitucionalidade Lei Municipal, de iniciativa do Poder Legislativo, dispendo sobre criação, estruturação e atribuições das secretarias. Matéria de iniciativa privativa do Chefe do Poder Executivo. Afronta ao disposto nos artigos 8º, "caput", 10, 60, inciso II, alínea "d", todos da Constituição Estadual. Ação direta de inconstitucionalidade julgada procedente. Unânime. (Ação Direta de Inconstitucionalidade, Nº 70055124861, Tribunal Pleno, Tribunal de Justiça do RS, Relator: Jorge Luís Dall'Agnol, Julgado em: 30-09-2013). Assunto: 1. LEI. INCONSTITUCIONALIDADE. AÇÃO DIRETA DE INCONSTITUCIONALIDADE. 2. LEI MUNICIPAL. INICIATIVA PRIVATIVA DO CHEFE DO PODER EXECUTIVO. FALTA DE INICIATIVA DO PREFEITO. EFEITOS. MATÉRIA ADMINISTRATIVA. PRODUTOS AGROPECUÁRIOS E AGROINDUSTRIÁRIOS DO MUNICÍPIO. INDUSTRIALIZAÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO. NORMAS E INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA. 3. ORIGEM: VIAMÃO. Referência legislativa: LM-4028 DE 2013 (VIAMÃO) CE-8 DE 1989 CE-10 DE 1989 CE-60 INC-II LET-D DE 1989 CE-82 INC-II INC-VII DE 1989 LM-2575 DE 1997 (VIAMÃO). Jurisprudência: ADI 70053951166 ADI 70044785095.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO
GABINETE DO PREFEITO

Diante das razões citadas, informo que **VETEI TOTALMENTE**, o Projeto de Lei CM nº 063-02/2022 que “dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas no Município de Lajeado” em razão de sua inconstitucionalidade, o que fiz com fulcro no § 1º do art. 45 da Lei Orgânica do Município.

Lajeado, 05 de dezembro de 2022.

Marcelo Caumo,
Prefeito

Natanael dos Santos,
Assistente Superior de Gabinete
OAB/RS 73.804