



**CASA DE EPITÁCIO PESSOA
GABINETE DA PRESIDÊNCIA**

**AUTÓGRAFO Nº 624/2021
PROJETO DE LEI Nº 787/2019
AUTORIA: DEPUTADO LINDOLFO PIRES**

Define e caracteriza os sistemas de produção de frangos e ovos caipiras no Estado da Paraíba e dá outras providências.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA PARAÍBA DECRETA:

Art. 1º Esta Lei define e caracteriza os sistemas para a produção de frangos e de ovos, seus derivados e subprodutos, bem como o seu beneficiamento e rotulagem.

§ 1º Os efeitos desta Lei aplicam-se a aves da espécie *Gallus gallus domesticus*.

§ 2º Para efeito desta Lei, adotam-se os seguintes conceitos:

I – Aditivo Zootécnico – é toda substância utilizada para influir positivamente na melhoria do desempenho dos animais, sendo o mesmo dividido nos seguintes grupos funcionais: digestivo; equilibradores de flora e melhoradores de desempenho;

a) Digestivos – Substâncias que facilitam a digestão dos alimentos ingeridos, como algumas enzimas, atuando sobre determinadas matérias-primas destinadas à fabricação de produtos para a alimentação animal;

b) Equilibradores de flora – Microrganismos ou outras substâncias, definidas quimicamente, que tem um efeito positivo sobre a flora do trato digestório das aves, tais como probióticos, prebióticos, simbióticos, ácidos orgânicos e óleos essenciais (extratos vegetais);

c) Melhoradores de desempenho – Substâncias, microrganismos ou produtos formulados, adicionados intencionalmente aos produtos, que não são utilizadas normalmente como ingredientes, tenha ou não valor nutritivo, e que melhorem as características dos produtos destinados à alimentação animal ou dos produtos animais, bem como melhorem o desempenho dos animais sadios e que atendam às necessidades nutricionais.

II – Alimentos complementares – Alimentos de origem vegetal, tais como legumes, frutas, folhas, grãos, gramíneas, leguminosas e tubérculos, oferecidos adicionalmente à ração balanceada, com recomendação técnica;

a) Não são consideradas alimentos complementares os restos e/ou sobras de alimentos destinados ao consumo humano de restaurantes, de feiras ou lixos.

III – Antibiótico – Substância química produzida ou derivada de microrganismos que, em baixa concentração, inviabilizam ou inibem o crescimento de microrganismos causadores de doenças;

IV – Antimicrobiano – Qualquer substância que, em baixa concentração, exerce toxicidade seletiva contra microrganismos;

V – Anticoccidiano – Substância obtida por síntese química ou por processos fermentáveis produzidos por fungos (ionóforos), que agem eliminando (coccidicidas) ou impedindo (coccidiostáticos) o desenvolvimento de protozoários parasitas do gênero *Eimeria*;

VI – Pigmentante (Corante) – Substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

VII - Estabelecimento – Granja ou propriedade de exploração de aves comerciais para a produção de frango caipira e/ou galinhas para a produção de ovos caipiras;

VIII – Frangos caipiras – Aves de raças ou linhagem de crescimento lento, destinados à produção de carne, com idade mínima de 70 (setenta) dias e máximo de 120 (cento e vinte) dias, criados em conformidade com esta Lei;

IX – Galinhas caipiras – Aves de raças ou linhagem para a produção de ovos, criadas de conformidade com esta Lei, no sistema caipira de produção de ovos podendo, ao final do seu ciclo, ser destinadas à produção de carne;

X – Galos caipiras – Aves machos acima dos 120 (cento e vinte) dias de idade e maturos sexualmente;

XI – Galpão – Unidade física de produção avícola que aloja um grupo de aves com a mesma espécie e idade;

XII – Piquete – Área externa e contígua ao galpão para o acesso das aves, delimitada por tela ou outro material que impeça a entrada de outros animais e a fuga das aves;

XIII – Lote de aves – Grupo de aves de mesma espécie, finalidade e idade, alojado em um ou vários galpões pertencentes a mesma granja ou propriedade;

XIV – Núcleo – Unidade física de produção avícola para produção de frangos ou ovos caipiras, composta por um ou mais galpões, que aloja grupo de aves da mesma espécie, com a finalidade produtiva e com a mesma avícola por meio da utilização de barreiras físicas naturais ou artificiais;

XV – Ovo caipira – Ovo oriundo de galinhas criadas no sistema caipira de produção de ovos, em conformidade com esta Lei;

XVI – Sistema de Produção de Frango Caipira – Sistema de criação de aves comerciais, destinadas à produção de carne, através de raças e linhagens de crescimento lento, com acesso às áreas livres para pastejo em sistema semiextensivo e que não recebam, via ração, antibióticos e anticoccidianos de forma profilática, e não usa produtos e subprodutos provenientes do abate de animais em sua ração, tais como: farinha de sangue, farinha de vísceras, farinha de osso e farinha de penas, em conformidade com esta Lei;

XVII – Sistema Caipira de Produção de Ovos – Sistema de produção de ovos comerciais de galinhas criadas com acesso às áreas livres para pastejo em sistema semiextensivo e que não recebam, via ração, antibióticos e anticoccidianos de forma profilática, e não utiliza produtos e subprodutos provenientes do abate de animais em sua ração, tais como: farinha de sangue, farinha de vísceras, farinha de osso e farinha de penas, em conformidade com esta Lei;

XVIII - Sistema de Produção de Ovos Cage Free – É o sistema de criação em que as aves são soltas e não têm acesso ao pasto, ficando somente dentro dos galpões. São aves criadas livres de gaiolas, porém ainda confinadas no interior de um galpão, caracterizando um sistema intensivo de produção;

XIX – Sistema de Produção de Ovos Free Range – Sistema de produção de ovos comerciais oriundos de galinhas criadas em sistema semiextensivos, com acesso às áreas para pastejo.

Art. 2º Os pintos (pintainhos) e pintas (pintainhas) de um dia devem ser provenientes de incubatórios devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em conformidade com o Programa Nacional de Sanidade Avícola – PNSA e em conformidade com a legislação vigente.

Parágrafo único. O produtor que optar por adquirir frangas, ou seja, aves na fase de cria e recria antes do início da postura, deve fazer prova que o estabelecimento de origem dessas frangas esteja devidamente registrado e certificado pelo Serviço Veterinário Oficial – SVO, apresentar a Guia de Trânsito Animal – GTA e estar em conformidade com o *caput* deste artigo.

Art. 3º No incubatório não é permitido aplicar antibióticos ou quimioterápicos nos pintainhos e pintainhas em caráter preventivo.

Art. 4º Deve ser implementado programa vacinal que atenda a legislação vigente e aos desafios sanitários locais.

Parágrafo único. Recomenda-se que os pintainhos e pintainhas de um dia sejam vacinados contra a coccidiose.

Art. 5º Os estabelecimentos devem ser cadastrados no Serviço Veterinário Oficial – SVO e estar em conformidade com a legislação vigente, bem como atender aos seguintes cuidados mínimos de biossegurança:

I - dispor de ponto de desinfecção de veículos na entrada e na saída do estabelecimento, galpão ou núcleo, conforme o caso do produtor;

II - manter as áreas internas dos galpões e dos núcleos limpas, organizadas e livre de itens inservíveis;

III - manter uma cerca de isolamento que impeça o acesso de animais ou pessoas não autorizadas nas instalações. Em aviários comerciais de corte e/ou postura, a altura mínima da cerca em volta do galpão e núcleo deve ser de 1m (um metro) e com afastamento mínimo de 5m (cinco metros) entre a cerca e o galpão e/ou núcleo;

IV - fornecer alimentação e água de bebida dentro dos galpões providos de proteção ao ambiente externo por meio de tela, com malha não superior a 2,54 cm (dois vírgula cinquenta e quatro centímetros), que impeça o acesso se aves de vida livre e/ou migratórias que passam carrear, transmitir ou propagar agentes infectantes;

V - dispor de local apropriado para a destinação de carcaças de aves mortas e ovos descartados, como composteira ou outro método capaz de inativar os agentes patogênicos, em conformidade com a legislação ambiental vigente;

VI - dispor de pedilúvio na entrada dos galpões, com cal virgem ou solução líquida apropriada, para a desinfecção dos calçados;

VII - realizar o controle de pragas e vetores;

VIII - manter controle da qualidade da água de bebida das aves, e, se necessário, implantar sistema de tratamento de água;

IX - manter de forma visível, avisos e advertências destinadas às pessoas que transitem no estabelecimento com as regras de acesso às instalações e com a proibição de entradas de pessoas não autorizadas;

X - estabelecer e executar programa de higienização a ser realizado nos galpões e equipamentos após a saída de cada lote de aves;

XI - utilizar apenas produtos de limpeza e desinfecção registrados e autorizados pelos órgãos competentes;

XII - o uso de antibióticos, anticoccidianos, antiparasitários e quimioterápicos deve ser prescrito pelo médico veterinário responsável pelo controle sanitário do estabelecimento, somente para finalidade de tratamento de doenças cujas prescrições devem ser arquivadas por um período mínimo de 2 (dois) anos, para fins de auditoria;

XIII - é obrigatória a observância ao período de carência dos medicamentos eventualmente utilizados durante a produção dos lotes de aves.

§ 1º A cerca dos piquetes poderá ser considerada como de isolamento, desde que circule todo o galpão e atenda as características do inciso III deste artigo.

§ 2º No caso do sistema caipira de produção de ovos, ninhos também devem estar dispostos no galpão.

Art. 6º As aves alojadas em um mesmo galpão devem ter a mesma idade e procedência para que possam ser tratadas como um lote.

Parágrafo único. Considera-se aves de mesma idade aquelas que tenham até 7 (sete) dias de diferença no alojamento.

Art. 7º As aves podem ser criadas em galpões, sem a área de pastejo, até atingirem a idade de 30 (trinta). Após este período, exceto quando as condições climáticas não o permitirem, as aves devem ter acesso às áreas externas (piquetes), devendo ser soltas no período da manhã e recolhidas ao final da tarde.

Art. 8º A densidade máxima de alojamento no interior dos galpões é de 35 (trinta e cinco) kg/m² para a produção de frangos caipiras e de 8 (oito) aves para a produção de ovos caipira e, na área externa (piquetes), deve ser de no mínimo 0,5 (zero vírgula cinco) m² por ave.

Art. 9º As aves devem dispor de, no mínimo, 6 (seis) horas contínuas de escuro por dia, a partir do terceiro dia do seu alojamento.

Art. 10. As aves devem ser abatidas com a idade mínima de 70 (setenta) dias.

Art. 11. Cada galpão deve conter ficha de acompanhamento do lote, devendo conter a data do alojamento, número de aves, origem dos pintinhos ou pintinhas, raça ou linhagem, ocorrências sanitárias, programas de luz, mortalidade diária, data de saída do lote, fornecimento de ração e medicamentos, vermífugos e vacinas utilizadas, o caso da produção de ovos, produção diária de ovos.

Art. 12. A coleta de ovos deve ocorrer no mínimo 3 (três) vezes ao dia. As camas dos ninhos devem ser trocadas frequentemente e os ninhos, quando possível e necessário, ser desinfetados.

Art. 13. O estabelecimento fabricante de alimentos para o sistema caipira de produção de vês e ovos, quando não for exclusivo para este fim, deve implantar procedimentos de controle e segregação que garantam que os produtos acabados atendam aos requisitos desta Lei e da legislação vigente.

Art. 14. Os alimentos para a produção de frango e ovos devem estar em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, quando a produção de alimentos for para uso próprio, deve ter os controles de entrada das matérias-primas e saídas dos produtos acabados, não podendo fabricar alimentos para ruminantes, dispor de um plano de limpeza e higienização dos equipamentos e implantar programa de boas práticas de fabricação.

Art. 15. Os alimentos para a produção de frangos e ovos caipiras não podem conter substâncias proibidas por esta Lei e pela legislação vigente.

Art. 16. A suplementação com macro e microminerais é permitida somente para atender às exigências nutricionais.

Art. 17. No transporte dos alimentos devem ser adotados procedimentos que evitem a contaminação cruzada com outros alimentos e insumos.

Art. 18. Alimentos complementares podem ser oferecidos com o objetivo de atender às exigências nutricionais, de bem-estar e de características organolépticas da carne e do ovo.

Art. 19. A qualidade da água deve ser monitorada de acordo com a legislação vigente, devendo a fonte e/ou reservatório de água ser protegida e não receber adição de quaisquer substâncias proibidas citadas nesta Lei e na legislação vigente.

Art. 20. O estabelecimento deve manter por um período mínimo de 2 (dois) anos todos os registros possíveis, como a ficha de acompanhamento, cópia dos GTAs, das ocorrências e ações sanitárias executadas, dos protocolos de vacinações e medicações utilizadas, registros de acesso de visitantes e veículos, registros dos produtos e insumos utilizados, registros das análises e tratamento da água e outros pertinentes ao melhor monitoramento e controle de cada lote, para fins de rastreabilidade e possíveis auditorias.

Art. 21. É vedado o uso de:

I - todo e quaisquer insumos, produtos e medicamentos não autorizados ou não registrados para uso em aves, conforme legislação vigente;

II - azul de metileno, formal e violeta de genciana, usados como desinfetantes, antibacterianos e antifúngicos aspergidos sobre as aves e/ou nos aviários, e usados pela reação ou água de bebida;

III - óleos vegetais reciclados, por exemplo de cozinhas, como ingredientes de rações;

IV - antimicrobianos com finalidade preventiva e como melhoradores de desempenho;

V - corantes/pigmentantes sintéticos na ração.

Parágrafo único. Em caso de denúncias ou suspeitas fundamentadas de uso de substâncias constantes neste artigo e proibidas conforme a legislação vigente, as análises devem ser realizadas conforme o caso para grupos específicos de substâncias.

Art. 22. As unidades de beneficiamento de frangos, abatedouros, devem preferencialmente, ser exclusivas para este tipo de abate, ou quando isso não for possível, estabelecer turnos específicos sob controle do serviço de inspeção sanitária oficial, devendo, ainda, existir procedimentos de separação e identificação dos lotes de frangos caipiras, galo caipira e galinhas caipiras, congelados ou resfriados, e seus respectivos cortes, miúdos comestíveis, processados e derivados em relação aos demais lotes de aves abatidas, em todas as etapas que envolvam o carregamento, transporte, pré-abate, abate, cortes, embalagem, armazenamento e comercialização.

Parágrafo único. Em abatedouros onde o abate de frango convencionais for realizado antes do abate das aves criadas em sistema caipira de produção, devem ser realizadas procedimentos de higienização de equipamentos, troca de uniforme, a exemplo de aventais e luvas, troca de água da escaldadeira, do pré-chiller, a critério do serviço de inspeção sanitária oficial.

Art. 23. Os produtos provenientes do abate destas aves devem ser identificados na rotulagem por “Frango Caipira”, congelado ou resfriado, e seus respectivos cortes e miúdos comestíveis, processados e derivados, sendo variáveis apenas o processo de conservação.

Art. 24. As unidades de beneficiamento de ovos, entrepostos de ovos e granjas avícolas devem, preferencialmente, ser exclusivos para este tipo de produto (ovo caipira e seus derivados) ou, quando não for possível, estabelecer critérios específicos sob controle do serviço de inspeção sanitária oficial. É obrigatória a existência de procedimentos de separação e identificação dos ovos caipiras e de seus derivados, em relação aos demais lotes de ovos, em todas as etapas que envolvem o carregamento, transporte, ovoscopia, classificação, embalagem, armazenamento e comercialização.

Art. 25. Os produtos provenientes da produção de ovos caipiras devem ser identificados na rotulagem por “Ovo Caipira”, *in natura*, processados e derivados (ovo em pó, ovo líquido, etc).

Art. 26. Na rotulagem podem existir textos referentes aos métodos de criação e arraçamento das aves que estejam de acordo com os órgãos oficiais de inspeção, para esclarecer os consumidores sobre a identidade do produto, tais como: Free Range, Cage Free, Orgânico e Caipira.

Art. 27. Somente os empreendimentos e produtos que atendam integralmente esta Lei poderão utilizar nos rótulos de seus produtos as identificações contidas nos artigos 23, 25 e 26.

Art. 28. Os rótulos deverão informar ao consumidor que o produto for produzido de acordo com esta Lei.

Art. 29. Nos casos de uso de corantes/pigmentos, devidamente autorizados por esta Lei, com a finalidade de intensificar a coloração da carne ou do ovo, será obrigatória a declaração do uso dos mesmos no respectivo rótulo.

Art. 30. A Anotação de Responsabilidade Técnica – ART dos estabelecimentos descritos na presente Lei poderá ser assumida por profissionais Médicos Veterinários e Zootecnistas, devidamente inscritos em seu conselho de fiscalização profissional.

Art. 31. Esta Lei aplica-se aos produtos registrados no Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba e aos Serviços de Inspeção Municipal nos municípios paraibanos.

Parágrafo único. A exigência prevista neste artigo não se aplica aos produtos com registro no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 32. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 33. Revogam-se as disposições em contrário.

Paço da Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, “Casa de Epitácio Pessoa”, João Pessoa, 03 de março de 2021.


ADRIANO GALDINO
Presidente