



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os procedimentos de elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Condado/PB e dá outras providências.

O Prefeito Constitucional de Condado – Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte LEI:

Art. 1º - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e fixa as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Condado.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal – SIM será específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime artesanal, e que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I – aves;
- II – cereais;
- III – frutas;
- IV – peixes;
- V – ovos;
- VI – carnes;
- VII – produtos apícolas;
- VIII – leite.



PUBLICADO NO D.O.M.

30 / 08 / 2013

EDIÇÃO Nº 051

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

Parágrafo único – Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Condado, cumpridos os requisitos desta lei.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivos:

I – agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária de empreendimentos de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

II – resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não, de origem animal e vegetal.

III – inspecionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o aspecto industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados a alimentação humana.

IV – expedir relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime artesanal;

V – aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como, o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

VI – registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 4º - o Serviço de inspeção Municipal – SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal, fica subordinado a



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

Secretária Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente, e será composto por profissionais com capacitação técnica e habilitação específica.

Art. 5º - Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 6º - A Secretaria Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente poderá firmar convênio com a Secretaria do Estado do Desenvolvimento da Agricultura e da Pesca, possibilitando a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2º desta lei, quando produzidos em Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, em todo o Estado da Paraíba.

Art. 7º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão municipal competente, através de pedido formal e instruído com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao responsável competente do órgão municipal, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;

II – alvará sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

III – plantas ou croquis do estabelecimento, aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal e pelo Engenheiro da Prefeitura;

IV – prova de estar assistido por profissional habilitado ou prova de realização e conclusão de curso profissionalizante em sua área específica.

Art. 8º - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro específico, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

para os produtores, bem como, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º - O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 10 – Cada tipo de produto deverá ter sua fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e opcionalmente, no Ministério da Agricultura ou Saúde, respeitada a legislação vigente.

Art. 11 – É obrigatório o controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 12 – As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 12 meses e usar uniformes próprios para as suas atividades.

Art. 13 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 14 – As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos, como:

- I – adequada aeração e luminosidade;
- II – adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento;



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

III – água potável encanada e com pressão suficiente para a demanda do estabelecimento;

IV – distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;

V – edificação com piso de material impermeável, resistente e antiderrapante, de fácil escoamento das águas residuais, lavagem e desinfecção;

VI – edificação com paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção;

VII – edificação com forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

VIII – mesas e equipamentos com tampas de materiais resistentes e impermeáveis para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;

IX – edificação com telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e dispositivos contra roedores;

X – todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes e depois da realização dos trabalhos industriais;

Parágrafo único – As agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala ou em regime artesanal, poderão ter sua sede no meio rural, na região suburbana e urbana, a critério do SIM, desde que não transgrida as normas urbanísticas, do Código de Postura Municipal e não causem problemas de poluição.

Art. 15 – A embalagem do produto deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e deve conter informações preconizadas no código de defesa do consumidor, indicando no rótulo, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no serviço de inspeção municipal.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

Parágrafo único - Quando comercializados a granel os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 16 – Entende-se como Mini-Abatedouro de aves, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até o máximo 2.000 kg por mês, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 17 – O Mini-Abatedouro de aves deverá contar com áreas separadas, entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem e banheiro.

Art. 18 – Entendem-se como unidades de produção de doces, doces em pasta, verduras pré-preparadas, polpas e conservas, massa e salgados, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 30.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 19 – A unidade de produção de massas doces e salgadas deverá contar com áreas separadas entre depósitos de matéria-prima, sala de processamento, expedição e banheiro.

Parágrafo único – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

Art. 20 – Entendem-se como Agroindústrias de processamento artesanal de peixes, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até no máximo 30.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 21 – Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos, o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira e que acondicione



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

até 5.000 dúzias por mês, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único - Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos o disposto no Inciso VII do artigo 14 desta Lei.

Art. 22 – A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem e expedição.

Art. 23 – Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira e que processe até 24.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único – Em caso de construção de madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o disposto no Inciso VII do artigo 14 desta Lei.

Art. 24 – A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas deverá contar com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem e expedição.

Art. 25 – Entende-se como unidade de produção de derivados de leite, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 25.000 litros por mês e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 26 – A unidade de produção de derivados do leite deverá contar com áreas separadas entre recepção, sala de processamento, sala de cura, expedição e banheiro.



PUBLICADO NO D.O.M.

30/08/2013

EDIÇÃO Nº 051

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO

LEI Nº 403/2013.

Parágrafo único – O leite, para a produção de queijo e seus derivados, deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

Art. 27 – O estabelecimento processador de produtos comestíveis, de origem animal e vegetal, é responsável legal e juridicamente pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 28 – A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação pertinente vigente.

Art. 29 – As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotação orçamentária vinculada à Secretaria Municipal da Agricultura e do Meio Ambiente, constantes no orçamento do Município, e se necessária suplementada através de decreto.

Art. 30 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo os seus efeitos a 02 de janeiro de 2013, ficando revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Condado - PB, em 26 de Agosto de 2013.

Caio Rodrigo Bezerra Paixão
Prefeito



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO
Jornal Oficial do Município "A VOZ DE CONDADO"
LEI Nº 17 DE 25 DE FEVEREIRO DE 1976

ANO: 2013.

Condado – PB, em 30 de Agosto de 2013.

Edição nº. 051

LEI Nº 403/2013.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e os procedimentos de elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Condado/PB e dá outras providências.

O Prefeito Constitucional de Condado – Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte LEI:

Art. 1º - Esta Lei cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e fixa as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Condado.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM será específico para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e ou regime artesanal, e que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta lei.

Art. 2º - São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I - aves;
- II - cereais;
- III - frutas;
- IV - peixes;
- V - ovos;
- VI - carnes;
- VII - produtos apícolas;
- VIII - leite.

Parágrafo único - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Condado, cumpridos os requisitos desta lei.

Art. 3º - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, terá como objetivos:

I - agilizar e orientar os procedimentos para inspeção sanitária de empreendimentos de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

II - resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não, de origem animal e vegetal.

III - inspecionar as agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, sob o aspecto industrial, higiênico e sanitário, realizando a inspeção, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados a alimentação humana.

IV - expedir relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos oriundos das agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala ou em regime artesanal;

V - aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como, o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal;

VI - registrar estatisticamente dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários.

Art. 4º - o Serviço de inspeção Municipal - SIM, para agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e regime artesanal, fica subordinado a

Secretaria Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente, e será composto por profissionais com capacitação técnica e habilitação específica.

Art. 5º - Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

Art. 6º - A Secretaria Municipal de Agricultura e do Meio Ambiente poderá firmar convênio com a Secretaria do Estado do Desenvolvimento da Agricultura e da Pesca, possibilitando a comercialização dos produtos de que trata o artigo 2º desta lei, quando produzidos em Agroindústrias de pequeno porte, que produzam em pequena escala e em regime artesanal, em todo o Estado da Paraíba.

Art. 7º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal e vegetal deverá registrar-se no órgão municipal competente, através de pedido formal e instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao responsável competente do órgão municipal, solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;

II - alvará sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

III - plantas ou croquis do estabelecimento, aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal e pelo Engenheiro da Prefeitura;

IV - prova de estar assistido por profissional habilitado ou prova de realização e conclusão de curso profissionalizante em sua área específica.

Art. 8º - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro específico, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal, objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade da produção.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, sem ônus para os produtores, bem como, coletar novas amostras e repetir as análises que julgar convenientes.

Art. 9º - O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 10 - Cada tipo de produto deverá ter sua fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e opcionalmente, no Ministério da Agricultura ou Saúde, respeitada a legislação vigente.

Art. 11 - É obrigatório o controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção artesanal de alimentos e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 12 - As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 12 meses e usar uniformes próprios para as suas atividades.

Art. 13 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

Art. 14 - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, recomendadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, observando aspectos, como:

I - adequada aeração e luminosidade;

II - adequada destinação de resíduos e rejeitos seguindo a legislação Municipal sobre saneamento;



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONDADO
Jornal Oficial do Município "A VOZ DE CONDADO"
LEI Nº 17 DE 25 DE FEVEREIRO DE 1976

ANO: 2013.

Condado – PB, em 30 de Agosto de 2013.

Edição nº. 051

LEI Nº 403/2013.

III – água potável encanada e com pressão suficiente para a demanda do estabelecimento;

IV – distância mínima de fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental;

V – edificação com piso de material impermeável, resistente e antiderrapante, de fácil escoamento das águas residuais, lavagem e desinfecção;

VI – edificação com paredes lisas, impermeabilizadas com material claro de fácil lavagem e desinfecção;

VII – edificação com forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

VIII – mesas e equipamentos com tampas de materiais resistentes e impermeáveis para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;

IX – edificação com telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e dispositivos contra roedores;

X – todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes e depois da realização dos trabalhos industriais;

Parágrafo único – As agroindústrias de pequeno porte, que produzem em pequena escala ou em regime artesanal, poderão ter sua sede no meio rural, na região suburbana e urbana, a critério do SIM, desde que não transgrida as normas urbanísticas, do Código de Postura Municipal e não causem problemas de poluição.

Art. 15 – A embalagem do produto deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e deve conter informações preconizadas no código de defesa do consumidor, indicando no rótulo, quando for o caso, que é produto artesanal e com inscrição no serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único – Quando comercializados a granel os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 16 – Entende-se como Mini-Abatedouro de aves, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que abate até o máximo 2.000 kg por mês, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 17 – O Mini-Abatedouro de aves deverá contar com áreas separadas, entre área suja, limpa, miúdos, depósito, estocagem e banheiro.

Art. 18 – Entendem-se como unidades de produção de doces, doces em pasta, verduras pré-preparadas, polpas e conservas, massa e salgados, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 30.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 19 – A unidade de produção de massas doces e salgadas deverá contar com áreas separadas entre depósitos de matéria-prima, sala de processamento, expedição e banheiro.

Parágrafo único – Nas unidades que utilizarão forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependência separada e ventilada.

Art. 20 – Entendem-se como Agroindústrias de processamento artesanal de peixes, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até no máximo 30.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 21 – Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos, o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira e que acondicione

até 5.000 dúzias por mês, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único – Em caso de construção em madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e acondicionamento de ovos o disposto no inciso VII do artigo 14 desta Lei.

Art. 22 – A unidade de recepção e acondicionamento de ovos deverá contar com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, armazenagem e expedição.

Art. 23 – Entende-se como unidade de recepção e processamento de produtos apícolas, o estabelecimento de construção simples, podendo ser de madeira e que processe até 24.000 kg por ano, e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único – Em caso de construção de madeira, não se aplicam para as unidades de recepção e processamento de produtos apícolas o disposto no inciso VII do artigo 14 desta Lei.

Art. 24 – A unidade de recepção e processamento de produtos apícolas deverá contar com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem e expedição.

Art. 25 – Entende-se como unidade de produção de derivados de leite, o estabelecimento voltado à industrialização artesanal, de construção simples, área física pequena e que produza até 25.000 litros por mês e que apresente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único – O leite, para a produção de queijo e seus derivados, deverá sofrer processo de pasteurização lenta ou industrial.

Art. 27 – O estabelecimento processador de produtos comestíveis, de origem animal e vegetal, é responsável legal e juridicamente pelos danos causados à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 28 – A caracterização de qualquer tipo de fraude ou descumprimento desta Lei sujeitará o infrator às sanções previstas na legislação pertinente vigente.

Art. 29 – As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotação orçamentária vinculada à Secretaria Municipal da Agricultura e do Meio Ambiente, constantes no orçamento do Município, e se necessária suplementada através de decreto.

Art. 30 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo os seus efeitos a 02 de janeiro de 2013, ficando revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Condado - PB, em 26 de Agosto de 2013.


Caio Rodrigo Bezerra Paixão
Prefeito