
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA – ASSESSORIA TÉCNICA

LEI Nº 11.140, DE 3 DE SETEMBRO DE 2025.

Dispõe sobre a caracterização do batedor(a) artesanal de açaí, as formas de congelamento e armazenamento da polpa de açaí pelo batedor(a) artesanal de açaí para a comercialização no Estado do Pará; altera a Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a:

- I - caracterização batedor(a) artesanal de açaí no Estado do Pará;
- II - normas e procedimentos para congelamento e armazenamento da polpa de açaí congelada por batedores artesanais de açaí no Estado do Pará; e
- III - altera a Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011.

Art. 2º A presente Lei tem como objetivos:

- I - assegurar a qualidade e segurança do produto para consumo humano;
- II - garantir a continuidade da comercialização durante a entressafra;
- III - permitir a inclusão dos batedores artesanais nas cadeias formais de comercialização do açaí.

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se batedor(a) artesanal, a pessoa física ou jurídica que seja:

- I - registrada como microempreendedor individual;
- II - atue na manipulação artesanal do fruto do açaí, realizando o processamento e a comercialização interna da polpa de forma não industrial, destinada ao consumo direto do consumidor paraense; e
- III - a capacidade máxima de processamento diário é limitada a:
 - a) até 40 (quarenta) latas de açaí, sendo cada lata equivalente a 14 kg (catorze quilogramas) de fruto in natura; ou
 - b) produção de 240 l (duzentos e quarenta litros) por dia e 7.200 l (sete mil e duzentos litros) mensais de polpa já batida.

Art. 4º O congelamento e armazenamento da polpa de açaí destinada à comercialização na forma desta Lei poderá ser feito em câmaras frias ou freezers, observado o seguinte:

I - obediência às normas de vigilância sanitária e defesa sanitária, de acordo com a competência prevista na legislação;

II - realização do congelamento imediatamente após o processo de envasamento, para evitar qualquer tipo de contaminação e/ou deterioração do produto, especialmente pelo crescimento microbiano;

III - armazenamento em temperaturas entre -18°C (dezoito graus celsius negativos) e -25°C (vinte e cinco graus celsius negativos), aferidas mediante utilização de termômetros;

IV - utilização exclusiva do freezer para o armazenamento de polpa de açaí, sem o compartilhamento com outros produtos;

V - utilização de embalagens próprias para o congelamento, com espessura maior do que a utilizada para o consumo em temperatura ambiente e passíveis de serem seladas; e

VI - indicação, na embalagem, do conteúdo expresso em massa ou em volume, com a indicação se o produto é oriundo da fruta in natura ou obtido a partir do processamento da polpa.

Art. 5º Fica estabelecida a criação de um estoque regulador de polpa de açaí congelada em consonância com os critérios previstos nesta Lei, com o objetivo de garantir a oferta contínua do produto durante o período de entressafra, mantendo a estabilidade econômica do setor e assegurando a segurança alimentar da população paraense.

§ 1º O estoque regulador deverá ser formado no período de até 3 (três) meses antes do início da entressafra.

§ 2º O estoque regulador observará as capacidades de produção, congelamento e armazenamento do batedor artesanal ou estabelecimento comercial e, em qualquer caso, não poderá exceder os seguintes limites:

I - 67kg (sessenta e sete quilogramas) diários ou 2.010kg (dois mil e dez quilogramas) mensais de polpa de açaí; ou

II - 6.030kg (seis mil e trinta quilogramas) durante todo o período de estocagem permitido por esta Lei.

Art. 6º Os batedores artesanais de açaí deverão estar registrados e sujeitos à fiscalização:

I - da vigilância sanitária e de defesa agropecuária estadual, caso possuam câmara fria;

II - da vigilância sanitária municipal, caso possuam freezer.

Art. 7º A Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º

§ 1º

XI - o açaí in natura e polpa.

§ 3º

VI - conforme o disposto em legislação específica, no caso do açaí in natura e da polpa de açaí.

Art. 2º-A O processamento, congelamento e armazenamento tradicional do açaí será objeto de lei específica, inclusive quanto às normas de registro e fiscalização.”

Art. 8º O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

Art. 9º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 3 de setembro de 2025.

HELDER BARBALHO
Governador do Estado

DOE Nº 36.352, DE 04/09/2025.

***Este texto não substitui o texto publicado no Diário Oficial do Estado do Pará.**