



# AGROINDÚSTRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR

## REGULARIZAÇÃO E ACESSO AO MERCADO





Leomar Luiz Prezotto

# AGROINDÚSTRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR

## REGULARIZAÇÃO E ACESSO AO MERCADO

Primeira Edição

Realização:



Apoio:



TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA FINANCEIRA 002/2016 SENAR/CONTAG

---

Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais  
Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG)

Brasília/DF  
2016

**DIRETORIA** (Gestão 2013 - 2017)

**ALBERTO ERCÍLIO BROCH**

Presidente

**WILLIAN CLEMENTINO DA SILVA MATIAS**

Vice-Presidente e secretário de Relações Internacionais

**DORENICE FLOR DA CRUZ**

Secretária Geral

**ARISTIDES VERAS DOS SANTOS**

Secretário de Finanças e Administração

**ZENILDO PEREIRA XAVIER**

Secretário de Política Agrária

**DAVID WYLKERSON RODRIGUES DE SOUZA**

Secretário de Política Agrícola

**ELIAS D'ANGELO BORGES**

Secretário de Assalariados e Assalariadas Rurais

**ANTONINHO ROVARIS**

Secretário de Meio Ambiente

**JOSÉ WILSON SOUZA GONÇALVES**

Secretário de Políticas Sociais

**JURACI MOREIRA SOUTO**

Secretário de Formação e Organização Sindical

**ALESSANDRA DA COSTA LUNAS**

Secretária de Mulheres Trabalhadoras Rurais Agricultoras Familiares

**MARIA JOSÉ MORAIS COSTA**

Secretária de Jovens Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares

**MARIA LUCIA SANTOS DE MOURA**

Secretária de Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares da Terceira Idade

**CONSELHEIROS FISCAIS:**

Marcos Júnior Brambilla

Rilda Maria Alves Jesuino

Elias David Souza

**FICHA TÉCNICA**

**PRODUÇÃO:** Secretaria de Política Agrícola da CONTAG

**COORDENAÇÃO:**

David Wylkerson Rodrigues de Souza – Secretário de Política Agrícola

Décio Lauri Sieb – Assessor de Política Agrícola

**COLABORAÇÃO:**

José Arnaldo de Brito – Assessor de Política Agrícola

Paulo de Oliveira Poleze – Assessor de Política Agrícola

Ronaldo de Lima Ramos – Assessor de Política Agrícola

Rodney Coutinho de Carvalho – Assistente Administrativo

**CONSULTORIA ELABORAÇÃO/TEXTO:** Leomar Luiz Prezotto

**REVISÃO DE TEXTO:** Décio Lauri Sieb e Verônica Tozzi

**PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO:** Wagner Ulisses

**FOTOGRAFIAS:** Barack Fernandes, Cesar Ramos, Luciene Machado, Marcos Nunes, Patrícia Gomes, Soraya Brandão, Ubirajara Machado e colaboração dos STTRs/Federações e Cooperativas/Unicafes

P944a Leomar, Luiz Prezotto.

Agroindústria da agricultura familiar : regularização e acesso ao mercado / Leomar Luiz Prezotto. – Brasília, DF : CONTAG, 2016. –

60 p. : il.

ISBN 978-8563462-18-3

1. Agricultura familiar. 2. Agroindústria. 3. Agroindústria – Mercado. I. Título.

CDU : 631.115.1

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>2. AGRICULTURA FAMILIAR - ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E MERCADO .....</b>	<b>9</b>
2.1. Desafios da produção, processamento e comercialização .....	9
2.2. Mercados - cadeias curtas, mercados institucionais e outros .....	12
2.3. Cooperativismo solidário - estratégia de agregação de valor e comercialização .....	18
<b>3. AGROINDÚSTRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR – ASPECTOS SOBRE A REGULARIZAÇÃO ..</b>	<b>21</b>
3.1. Regularização da agroindústria como figura jurídica.....	21
3.1.1. Formalização das agroindústrias individuais.....	21
3.1.2. Formalização das agroindústrias grupais .....	22
3.2. Regularização Sanitária.....	26
3.2.1. Registro de estabelecimentos de produtos de origem animal .....	28
3.2.2. Estabelecimentos de Bebidas.....	33
3.2.3. Estabelecimentos de produtos de origem vegetal, exceto bebidas .....	35
3.2.4. Rotulagem .....	40
3.3. Licença ambiental .....	42
3.3.1. Agroindústrias consideradas de baixo impacto ambiental.....	45
3.3.2. Licenciamento das demais agroindústrias que não se enquadram na Resolução 385/2006 do Conama .....	46
3.4. Boas práticas de fabricação .....	47
<b>4. OBSERVAÇÕES GERAIS.....</b>	<b>52</b>
<b>5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>54</b>

# 1. APRESENTAÇÃO

A agroindustrialização e o acesso aos mercados fazem parte dos grandes desafios enfrentados pela agricultura familiar. De acordo com dados do Censo Agropecuário de 2006 (IBGE), existem 4,3 milhões de unidades familiares, sendo que, aproximadamente, 2/3 produzem basicamente para o autoconsumo e eventualmente comercializam algum excedente para fins de gerar renda monetária, ou seja, estão excluídos dos processos de produção, agregação de valor e acesso aos mercados. As famílias que comercializam regularmente sua produção estão em sua maioria submetidas às cadeias produtivas dominadas pelas grandes agroindústrias.

O atual modelo capitalista de produção força a concentração. O que vemos são milhares de unidades familiares ofertando produtos agrícolas e poucas empresas compradoras dominando os mecanismos de compra e venda, sendo que as empresas transnacionais detêm cada vez mais o controle sobre os mercados, direcionando o modelo produtivo e de consumo. Por outro lado, esse domínio sobre as cadeias produtivas do mercado agropecuário está forçando o nivelamento e a padronização de hábitos e costumes alimentares.

Para se opor a este processo concentrador e excludente, o Movimento Sindical de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (MSTTR) defende um modelo que respeita e dá visibilidade à diversidade dos sujeitos do campo, reconhecendo suas organizações próprias, seus saberes, experiências, potencialidades e protagonismo. Isso implica em reconhecer o espaço rural em toda a sua diversidade ambiental, cultural, política e

econômica. É preciso dinamizar a agricultura familiar, econômica e socialmente, promovendo a organização da produção, a agregação de valor e acesso qualificado aos mercados, com respeito aos hábitos, costumes e tradições.

Nessa perspectiva, o MSTTR defende a implementação de um modelo de produção sustentável, que busca reconhecer e respeitar as realidades regionais e territoriais, que trabalhe no sentido de minimizar os impactos ambientais e promova uma transição agroecológica a fim de garantir o direito à soberania e segurança alimentar e nutricional das pessoas. Contudo, este desejo requer uma decisão na construção de estratégias de políticas e práticas.

No aspecto da agroindustrialização, entre as principais dificuldades dos empreendimentos familiares estão nas exigências sanitárias, seja de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), seja dos normativos sanitários de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que continuam inadequados à produção em pequena escala. Na Anvisa, um importante passo foi dado por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49/2013, que promoveu a harmonização, simplificação e racionalização de procedimentos para registro e agroindustrialização, no intuito de estimular o registro e a formalização das agroindústrias com segurança sanitária, respeitando os costumes, hábitos, conhecimentos tradicionais e culturais dos povos do campo.

Na comercialização, os principais canais utilizados pelos agricultores e agricultoras familiares

são: venda direta na propriedade; feiras livres locais e regionais; agroindústria; cooperativa; intermediários; atacado; varejista e mercados institucionais - Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Apesar desses diversos canais utilizados, na atual conjuntura do mercado agrícola, a maioria das famílias está condicionada, basicamente, à produção e ao fornecimento de matéria-prima à indústria agroalimentar.

Dentre as diversas alternativas para promover a agregação de valor e melhorar a inserção da agricultura familiar nos mercados está no associativismo. O cooperativismo tem mostrado ser uma forma socioeconômica bem eficiente para suprir o papel institucional neste processo. Soluções cooperativas e de outras formas coletivas de acesso aos mercados podem melhorar o desempenho nas transações e, conseqüentemente, a renda das famílias.

Um dos desafios está em tornar mais evidente o papel das organizações associativas, cooperativas e sindicais e suas convergências no processo de fortalecimento da agricultura familiar para potencializar as agroindústrias e promover melhor inserção nos mercados. O Movimento Sindical precisa apropriar-se mais da agenda do associativismo e cooperativismo que, junto com o sindicalismo, formam redes de organizações políticas, sociais e econômicas dos agricultores e agricultoras familiares em defesa de interesses comuns.

Para cumprir com as diretrizes do Projeto Alternativo de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário (PADRSS), relacionadas à organização da produção da agricultura familiar, o Movimento Sindical construiu o Sistema CONTAG de Organização da Produção (SISCOP), que é uma

estratégia de ação política e organizacional. Como resultado dessa estratégia, o MSTTR tornou-se uma das principais entidades apoiadoras da criação da União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (Unicafes), ocorrida em 2005, e da União das Organizações Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (Unicopas), em 2014.

A Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG), por meio da publicação do presente Caderno, objetiva o fortalecimento da organização da produção e, por meio da agregação de valor, promover o acesso qualificado aos diversos mercados, contribuindo, assim, com a geração de renda e qualidade de vida de agricultores e agricultoras familiares.

Nessa perspectiva, o presente Caderno objetiva disponibilizar informações e orientações sobre o tema da agroindustrialização pela agricultura familiar. Ele é dirigido às organizações sindicais, aos empreendimentos familiares, associações e cooperativas, bem como às lideranças e técnicos envolvidos com o tema do processamento de produtos pela agricultura familiar.

Propõe-se a servir como subsídio para a implantação de projetos de agroindústria, desde o momento da concepção até a implantação do projeto e registro da agroindústria. Seu conteúdo não está detalhado a ponto de dispensar o apoio técnico de profissionais da assistência técnica, mas visa subsidiar as lideranças sindicais, agricultores e agricultoras familiares e profissionais sobre o tema.

Enfoca os desafios da produção, do processamento e comercialização da produção pela

agricultura familiar. Indica algumas opções e características de mercado para os produtos e contextualiza o cooperativismo solidário como um instrumento de desenvolvimento sustentável e solidário, especialmente para a implementação da agroindustrialização.

Referente à legalização da agroindústria, inclui informações sobre a formalização jurídica da agroindústria. Descreve as principais formas para legalizar a agroindústria, os tipos de figura jurídica e as suas principais características.

Sobre o registro sanitário, contém informações sobre os tipos de serviços de inspeção sanitária existentes, as responsabilidades de cada um, a área de atuação e os respectivos órgãos responsáveis pela execução dos serviços. De forma sucinta, descreve o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa). Descreve também os principais procedimentos necessários para que os estabelecimentos interessados possam obter o registro no serviço de inspeção sanitária. Indica, ainda, alguns aspectos mais importantes sobre a rotulagem dos produtos.

Igualmente, tem orientações técnicas e legais para o licenciamento ambiental da agroindústria. Apresenta informações sobre os órgãos responsáveis pelo licenciamento, os tipos de licenciamento ambiental e os principais procedimentos para licenciamento das pequenas agroindústrias da agricultura familiar e das demais agroindústrias junto aos órgãos ambientais.

Também indica algumas considerações sobre o que são as Boas Práticas de Fabricação (BPF), sua importância e os principais aspectos a serem implementados nas agroindústrias. Por fim, traz algumas observações importantes sobre os temas tratados nessa cartilha.

Boa leitura.

Brasília/DF, dezembro de 2016.

Diretoria da CONTAG



## 2. AGRICULTURA FAMILIAR - ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E MERCADO

### 2.1. DESAFIOS DA PRODUÇÃO, PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO

Verifica-se, ao longo dos anos, uma redução na renda de grande parte da agricultura familiar. Os sistemas produtivos que se caracterizam por um baixo nível de diversificação, pouca integração entre a produção animal e vegetal, produção de grãos e reduzido grau de agregação de valor aos produtos geram baixo nível de renda.

O processo de agroindustrialização dos produtos agrícolas e pecuários tem sido, historicamente, centrado em grandes unidades industriais localizadas em centros urbanos. Parcela significativa da agricultura familiar é fornecedora de matérias-primas para as grandes agroindústrias e/ou vendem a produção a “atravessadores”. Enfrentam sérias dificuldades em relação a sua capacidade de sustentabilidade econômica e para a melhoria da qualidade de vida das famílias.

Ao mesmo tempo, vem ocorrendo uma procura crescente dos consumidores por produtos de origem da agricultura familiar, saudáveis, ecológicos e que valorizem as culturas e tradições locais.

Nesse contexto, se insere o debate sobre o modelo de desenvolvimento rural sustentável e solidário. Esse desenvolvimento deve ser resultado de um processo planejado, de

modo a viabilizar à população rural opções duradouras de progresso. Deve considerar as diversas dimensões:

- **econômica** – inserção no processo produtivo e oportunidade de trabalho e renda;
- **social** – melhoria da qualidade de vida e inclusão social;
- **ambiental** – recuperação e/ou preservação ambiental e produção agroecológica;
- **institucional** – instituições cujas missões, estrutura organizacional e programações devem ser harmonizadas com o desenvolvimento sustentável e solidário da agricultura familiar;
- **política** – grupos sociais e pessoas empoderadas, cidadania e gestão social, com participação no planejamento, execução, acompanhamento e avaliação dos programas e projetos de desenvolvimento;
- **espacial** – ocupação adequada, ordenada e justa do território, de acordo com as suas potencialidades;
- **cultural** – incluindo ideias, valores, costumes, técnicas tradicionais, arte e valorização da diversidade cultural.

Em síntese, a sustentabilidade incorpora, neste caso, a ideia de um processo dinâmico e durável. Nessa visão, se insere a agroindustrialização pelos agricultores e agricultoras familiares. A agroindustrialização compreende o beneficiamento, processamento e/ou transformação de matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais. Abrange desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos como as operações física, química ou biológica, como, por exemplo, a extração de óleos, a caramelizeção e a fermentação.

No entanto, as políticas públicas de apoio à inserção dos agricultores e agricultoras familiares no processo de agroindustrialização da sua produção são, de maneira geral, ainda recentes.

A implantação de agroindústrias é uma das alternativas econômicas para a permanência dos agricultores e agricultoras familiares no meio rural. Para eles, a industrialização dos produtos agropecuários é um grande desafio, mas não se constitui em uma novidade. Isto já faz parte da sua própria história e cultura, destinado ao consumo familiar e/ou a venda de excedentes.

Oportuniza a inclusão social, promovendo a participação e a equidade especialmente de segmentos menos privilegiados como, por exemplo, as mulheres, os(as) idosos(as) e os(as) jovens. Possibilita adição de valores relativos à venda de um produto mais acabado e, em geral, pronto para o consumo.

Por ser uma atividade complexa, entretanto, não se pode imaginar que a agroindustrialização seja a solução única e imediatamente apli-

cável para toda a agricultura familiar. Assim, a agroindustrialização deve ser compreendida e trabalhada como um dos instrumentos de desenvolvimento rural sustentável e solidário, articulado com outras alternativas produtivas.

Um dos grandes desafios é a inclusão no processo de agroindustrialização e comercialização da produção pela agricultura familiar. Agregar valor, encurtar a intermediação e gerar renda e oportunidades de trabalho no meio rural, com consequente melhoria das condições de vida das populações.

### **FATORES DETERMINANTES PARA A VIABILIDADE DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES**

Diversos fatores podem determinar o sucesso das agroindústrias, dentre os quais destacam-se:

- a elaboração de estudo de viabilidade na implantação;
- a adequação da escala de produção com a matéria-prima, a mão de obra, os equipamentos, as instalações e o mercado;
- a padronização e qualidade diferenciada dos produtos;
- a escala adequada de produtos para a comercialização e a continuidade da oferta;
- a capacidade gerencial em todas as etapas do processo produtivo;
- os aspectos sociais e a organização associativa e cooperativismo;
- a localização da agroindústria;

- a disponibilidade de infraestrutura pública;
- o conhecimento das legislações sanitária, fiscal e tributária;
- o crédito para investimento e capital de giro.

Desses fatores acima, é importante considerar algumas características importantes sobre alguns deles:

**A gestão:** Com a agroindústria, os agricultores e agricultoras familiares passam a atuar também em outras duas importantes etapas da cadeia produtiva – os setores secundário e o da comercialização. É uma mudança de papel da agricultura familiar, que além da produção de matéria-prima passou a agregar valor à produção agropecuária. A gestão do empreendimento pode ser individual ou, em geral, em grupos de agricultores e agricultoras. O importante é que toda a tomada de decisão cabe aos agricultores e agricultoras, de forma transparente e participativa e com base em informações técnicas.

**Matéria-prima e mão de obra:** a maior parte da matéria-prima principal a ser processada na agroindústria é produzida pelos próprios agricultores e agricultoras associados(as) e é fator determinante para a viabilidade. Favorece um planejamento mais racional das atividades, aumenta a autonomia no processo produtivo, diminui os riscos, o custo de produção e a necessidade de capital de giro. Da mesma forma, o aproveitamento da mão de obra dos agricultores e agricultoras associados(as) aumenta a renda das famílias, que é um dos importantes componentes de viabilidade da agricultura familiar. Assim, boa parte das receitas que seriam

utilizadas como capital de giro, e que estaria remunerando a mão de obra e matéria-prima de terceiros, se transforma em renda aos associados e associadas.

**Adequação dos fatores de produção e escala de produção:**

Para a viabilidade, principalmente, das pequenas agroindústrias, é essencial uma perfeita adequação entre os fatores de produção, como o modelo tecnológico, o tamanho da construção e dos equipamentos, a matéria-prima e mão de obra disponíveis com a escala de produção da unidade, considerando, também, o potencial de mercado para colocação dos produtos. Quanto maior o ajuste entre esses pontos, mais possibilidade de obter um menor custo de produção do produto, sem perder de vista a sua qualidade. Para isso, é necessário um estudo de viabilidade antes de iniciar a construção da agroindústria para aumentar a competitividade dos produtos no mercado.

**Localização da unidade:** A instalação da pequena agroindústria no meio rural, bem como nas comunidades, próximo das famílias associadas, favorece o aproveitamento da mão de obra familiar e da matéria-prima própria, com baixo custo de transporte. Evita concentrar grande volume de resíduos, águas servidas e esgotos, facilitando o reaproveitamento no processo produtivo, seja como adubo, seja como alimento dos animais e sem poluir o ambiente.

**Diferenciação dos produtos:** Os produtos oriundos das agroindústrias da agricultura familiar são diferenciados dos demais pelo seu processo de produção e por suas características intrínsecas. Mais adiante, nessa cartilha, sugerimos alguns aspectos sobre essa diferenciação.

Patrícia Gomes



A agroindústria da agricultura familiar, em geral, processa pequenas quantidades, não tendo os ganhos da economia da grande escala. Deve ser bem planejada, em uma lógica ou um jeito próprio, com a participação dos próprios agricultores e agricultoras e da equipe técnica.

Diante disso, é recomendável um bom estudo e a elaboração de um projeto de viabilidade antes de iniciar a instalação da agroindústria. O objetivo é saber se é viável, ou em que condições é viável, implantar um estabelecimento de processamento buscando diminuir os riscos e aumentando o máximo possível o potencial de sucesso.

## 2.2. MERCADOS - CADEIAS CURTAS, MERCADOS INSTITUCIONAIS E OUTROS

O mercado torna-se cada vez mais competitivo, com aumento da concorrência, com ação intensa de grandes fornecedores e grandes marcas nacionais e internacionais. Várias grandes empresas vêm fazendo parceria ou se associam

a outras com o objetivo de conquistar fatias maiores de mercado.

Ao mesmo tempo, diversos espaços no mercado têm sido conquistados pela agricultura familiar, seja no mercado institucional público, seja no mercado privado. Nesse contexto, a organização e a construção de estratégias são fundamentais para ampliar o espaço e permanecer no mercado. Representa uma ferramenta importante para viabilizar logísticas, aumentar escala e diversidade de produtos, e aumentar a capacidade de negociação com compradores.

Outra ferramenta estratégica para a agricultura familiar é a diferenciação da qualidade dos produtos como forma de demonstrar as suas características. É um conjunto de informações que se relaciona aos diferentes aspectos que determinam um conceito de qualidade em uma cadeia produtiva. Essas características que um bom produto deve apresentar chamamos de **qualidade ampla**.

A qualidade ampla está relacionada à qualidade de vida, numa associação de alimento com vida saudável e longevidade e, também, às normas sanitárias que orientam o controle de qualida-

César Ramos



de dos alimentos. O enfoque desejado da **qualidade ampla** leva em conta diversas dimensões, em uma heterogeneidade de critérios e indicadores para avaliar um produto.

Sugerimos, a seguir, as principais dimensões da qualidade ampla, que servem de referência para implementar a diferenciação dos produtos, especialmente os alimentos:

- **ecológica:** produto “limpo”, agroecológico ou em transição, mais favorável à saúde e ao meio ambiente;

Arquivo FETAES



- **nutricional:** essa dimensão da qualidade dos alimentos se refere à satisfação das necessidades fisiológicas dos consumidores, alimentos ricos em nutrientes;
- **cultural:** valorização e incorporação dos atributos culturais nos produtos ligados aos costumes, hábitos de consumo, aos conhecimentos e tecnologias tradicionais e ao saber-fazer de cada local, na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos do campo. Incorpora a diversidade dos produtos com seus sabores específicos, que “enriquecem” a

mesa dos consumidos e contribuem para a segurança alimentar das populações;

- **social:** promove inclusão produtiva da agricultura familiar e da população para o consumo correto, com práticas de comércio justo e solidário;
- **sanitário:** alimentos seguros para a saúde da população, que promovem saúde;
- **regulamentar:** produto e processo produtivo que respeita as diversas normas (que devem ser justas), com oportunidade de inclusão dos produtos no mercado formal;
- **organoléptica:** refere-se à cor, ao aroma, à textura e ao sabor, e proporciona prazer ao consumidor com os mais diversos tipos e características dos produtos, em respeito à diversidade cultural da população;
- **facilidade de uso:** ligada à possibilidade de armazenagem e transporte dos diversos tipos de produtos e ao pleno acesso e uso pela população, mas sem colocar em risco as demais dimensões da qualidade;
- **aparência:** essa dimensão refere-se à forma de embalagem dos produtos, com segurança e com boa e agradável apresentação.

Marcos Nunes



Com a definição e implementação do conceito de qualidade ampla nos produtos, o desafio é estabelecer um sistema de comunicação com os compradores, principalmente os consumidores, evidenciando esse padrão de qualidade e a associação dos produtos à melhoria da qualidade de vida da população.

Essa comunicação é necessária devido à dificuldade dos consumidores identificarem a verdadeira qualidade presente nos produtos. A reversão dessa situação de desinformação pode ocorrer na medida em que houver um sistema de comunicação entre quem produz e quem consome, demonstrando quais os aspectos de qualidade estão contemplados naquele alimento.

Por meio de sinais previamente estabelecidos, o consumidor pode identificar a qualidade do produto e pode representar um diferencial para obter sucesso nas vendas. A sinalização pode se dar através de um selo de identificação de origem, uma mensagem no rótulo ou na embalagem – uma forma de “diálogo educativo”.

O uso de selo, por exemplo, uma Indicação Geográfica (IG), com base no conceito de qualidade ampla, pode ser uma forma de indicar um conjunto de informações sobre a qualidade e onde e quem produz os produtos. Usar uma linguagem que ajude os consumidores a definirem a escolha do produto desejado, satisfazendo a sua expectativa. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) tem a competência para estabelecer as condições de registro das indicações geográficas no Brasil, que segue um conjunto de normas.

O diálogo educativo, no entanto, tem maior eficácia e eficiência quando os produtores têm contato direto com os consumidores. É o que chamamos do marketing de boca a boca, ou ao pé do ouvido. A venda direta em feiras, de casa-em-casa, em eventos, na propriedade, entre outros, são espaços muito oportunos para se estabelecer esse diálogo educativo. Uma vez o consumidor informado e com sua expectativa de qualidade atendida, ele fará o trabalho de multiplicação dessas informações junto a outros consumidores (vizinhos, parentes, amigos e outros).

Diante da realidade produtiva da agricultura familiar, considera-se estratégico tanto a diferenciação da qualidade dos produtos, quanto o estabelecimento de estratégias de comunicação dessa qualidade.

Arquivo Copirece



## POSSIBILIDADES DE MERCADO

Existem diversos canais de comercialização para a agricultura familiar. No entanto, a conquista desses espaços é um processo de construção permanente e continuado. Podemos sinalizar

dois grandes tipos de mercados: o privado e o público, também chamado de mercado institucional público.

É, contudo, recomendável manter um equilíbrio das vendas entre o mercado institucional público e outros canais privados de comercialização para contornar eventuais problemas decorrentes de interrupção das políticas públicas em de-

terminado município ou em determinado setor por diferentes razões.

Na sequência, indicamos os principais tipos de mercados para os produtos da agricultura familiar.

### **MERCADO INSTITUCIONAL PÚBLICO**

O mercado institucional público representa um importante canal de comercialização dos produtos da agricultura familiar, principalmente para os grupos que estão iniciando a atividade de agroindustrialização. Na esfera nacional de governo, os principais mercados são o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Além dos programas do governo federal, vários estados têm programas de compra de alguns produtos, como, por exemplo, o leite, principalmente para escolas, creches, hospitais, universidades estaduais, penitenciárias, entre outros. É recomendável que sejam buscadas informações mais detalhadas sobre essas compras institucionais junto aos órgãos de governo e das Emater's de cada estado ou, ainda, no Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de sua cidade.

### **MERCADO PRIVADO**

No mercado privado existem diversos canais de comercialização que podem ser buscados pela agricultura familiar. Alguns desses canais são espaços de venda direta aos consumidores, outros são de venda para intermediários. Cada um deles tem características e exigências próprias. Citamos algumas alternativas a seguir:

Robespierre Giuliane



Luciane Machado





#### **a) Feiras locais, entregas em domicílio e pontos próprios:**

Em praticamente todas as cidades brasileiras existem locais de venda dos produtos, nas chamadas feiras. Na maioria dos locais também existe espaço para venda com entrega nas residências dos consumidores. Também já existem experiências em todas as regiões de pontos próprios de vendas, como em beiras de estradas, pequenas lojas de associações ou cooperativas de produtores e etc. Esses canais representam importante espaço e estão em crescimento, para a venda diretamente aos consumidores. São canais que têm menos exigências em termos de logística especializada e de quantidades de produtos, com alto grau de controle do processo pelos próprios agricultores e agricultoras.

Um aspecto muito importante dessa venda direta é a oportunidade de contato direto com os consumidores. Isso favorece o diálogo educativo, esclarecendo a qualidade dos produtos, se

caracterizando com um espaço muito bom para promover e divulgar os produtos. É a oportunidade de fazer a propaganda ao “pé do ouvido”. É um trabalho de “formiguinha” que traz bons resultados pelo alcance multiplicador entre os consumidores. Nesse aspecto, pode ser interessante também para grupos maiores (como as cooperativas), pois mesmo que seja pouco significativo no volume de vendas, impacta positivamente na divulgação da marca.

#### **b) Pequenos mercados, mercearias, padarias, hotéis, restaurantes, lanchonetes e similares:**

Assim como as feiras são canais de comercialização em curto circuito, no próprio município ou em municípios vizinhos, em geral, também envolve pequenos volumes de vendas, mas em número expressivo de lojas existentes na maioria das cidades. A maioria desses espaços fazem algumas exigências específicas como, por exemplo, a forma de apresentação, características dos produtos e rotina de entrega.



### c) Redes de supermercados e atacadistas

Os supermercados de médio e grande portes, assim como os atacadistas, em geral fazem compras de maior volume para abastecer várias lojas de suas redes. As exigências são maiores em termos de entregas, com condições bem definidas, bem como as características dos produtos e a forma de apresentação. No caso dos supermercados, cada rede impõe suas próprias regras, umas mais acessíveis, outras menos, podendo exigir estrutura para exposição dos produtos nas lojas, pessoal para fazer a reposição dos produtos e dentre outros. Em muitos casos, os produtos são entregues em consignação, com o pagamento posterior dos produtos que forem comercializados e a devolução da parte não vendida.

O ponto positivo nesses canais, que envolve a maior parte da comercialização de alimentos no Brasil, é o volume da venda, mais adequado aos grupos maiores (cooperativas). No entanto, o risco em geral é assumido pelos agricultores e agricultoras, como as perdas, sobras, devoluções e etc.

### d) Eventos e exposições:

Esse canal de comercialização é esporádico, eventual. Porém, tem algumas características importantes: é um modelo de venda direta, tem o contato direto com os consumidores, o que ajuda a divulgar e a promover a marca e dialogar diretamente com o consumidor, demonstrando a qualidade dos produtos.

Cesar Ramos



Na maioria dos eventos tem-se, também, a oportunidade de contatar outras empresas compradoras, no próprio local de exposição ou em rodadas de negócios organizadas paralelas ao evento. Isso pode facilitar a realização de negócios para futuras entregas, principalmente com pequenos mercados, mercearias, padarias, hotéis e restaurantes.

#### e) Mercados institucionais privados:

É outra possibilidade para vendas de volumes maiores de produtos, para serem entregues em locais determinados. Enquadra-se em mercados institucionais privados o abastecimento de restaurantes de grandes empresas, indústrias, hospitais privados, universidades privadas e outros. Diferente do mercado institucional público, a maioria não tem sazonalidade (exceto as universidades), funcionando durante os 12 meses do ano.

#### f) Lojas especializadas:

São estabelecimentos focados na comercialização de produtos especiais, com alguns diferenciais como os orgânicos, ou com apelos nutricionais, ou light, diet, alimentação para crianças e etc. Em geral, são produtos produzidos sob encomenda e de alto valor agregado. Não envolve grande volume quando a venda é para uma loja apenas.

### 2.3. COOPERATIVISMO SOLIDÁRIO - ESTRATÉGIA DE AGREGAÇÃO DE VALOR E COMERCIALIZAÇÃO

No Brasil, vem tomando força a economia solidária, que é entendida como um conjunto de atividades econômicas baseadas na autogestão. No caso do rural, inclui inúmeras atividades como a produção primária, o processamento, a comercialização, o crédito, o turismo e entre outras.

STTR Município de Simplício Mendes/PI





Nesse contexto está o cooperativismo solidário, baseado principalmente em outra lógica de fazer a gestão. Busca a inclusão dos participantes, com diversas formas de arranjo econômico e social, baseado na cooperação solidária.

Está centrado no reconhecimento, igualdade e valorização das pessoas. Assim como o desenvolvimento sustentável e solidário, incorpora especialmente as dimensões social, econômica, cultural e ecológica, buscando um ambiente socialmente justo e sustentável, tendo as pessoas como protagonistas.

O cooperativismo solidário se relaciona e articula com outras formas de organização para promover o desenvolvimento das pessoas, como o caso da associação e o condomínio, que podem se complementar com a cooperativa.

Dessa forma, o cooperativismo é entendido sempre na perspectiva de representar um instrumento para facilitar um grupo de pessoas a alcançar seus objetivos, melhorar as suas condições de vida, enfim, alcançar os seus objetivos. Ou seja, entendemos que uma

forma de organização por si só não resultará em melhorias, mas pode ser um caminho que ajudará a melhorar a vida de cada um. Portanto, a sociedade deve nascer de necessidades concretas.

Dentre outras, a cooperação é instrumento para aumentar a escala de processamento e, principalmente, para viabilizar a comercialização com maior diversidade de tipos de produtos. Outra condição para negociar se estabelece quando a quantidade for maior, com mais poder de barganha perante os compradores. Além disso, é melhor para viabilizar logísticas necessárias para armazenar e transportar os produtos, principalmente para mercados mais distantes.

Alguns princípios, que são a base do cooperativismo, devem ser seguidos em uma sociedade e servirão, também, para garantir o bom funcionamento de qualquer grupo de cooperação, ou seja:

- liberdade individual de adesão – cada pessoa deve decidir se participa da sociedade por sua própria vontade;
- participação e democracia – o funcionamento da sociedade deve se dar com a participação de cada associado nas decisões, na gestão e etc, garantindo a democracia entre os envolvidos. Os cooperados e cooperadas devem acompanhar, compreender, discutir, sugerir e decidir sobre tudo o que se relaciona com a organização;
- transparência nas ações e na gestão – todas as pessoas devem ter acesso às informações sobre tudo o que acontece na sociedade. A

direção tem o dever de facilitar as informações e os demais participantes devem buscar se informar;

- regras bem definidas por todos os participantes – as leis da organização como o estatuto, o contrato e o regimento interno devem ser constituídas com a participação de todos. Essas leis devem determinar em detalhes como deve funcionar a organização. Portanto, todos devem decidir e estar cientes das regras;
- bom planejamento das atividades – todo o funcionamento e as atividades devem ser bem planejadas para alcançar os objetivos propostos;
- formação e capacitação constante em todas as áreas, envolvendo todos os cooperados e cooperadas;

- O cooperativismo deve ser orientado para que o resultado econômico beneficie diretamente os cooperados e cooperadas e para alcançar o protagonismo das pessoas.

Dentro desse entendimento, para o Movimento Sindical, o cooperativismo solidário é estratégico para viabilizar a agroindustrialização da produção da agricultura familiar. Neste sentido, a CONTAG é parceira da União Nacional de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (Unicafes), com a qual mantém Termo de Cooperação para fortalecimento social, econômico e político dos agricultores e agricultoras familiares.

**Mais informações sobre o cooperativismo solidário poderão ser obtidas no site [www.unicafes.org.br](http://www.unicafes.org.br), [www.senais.gov.br](http://www.senais.gov.br), entre outros.**

No item 3, dessa cartilha, apresentamos mais informações sobre algumas formas organizativas possíveis para legalizar a agroindústria.

# 3. AGROINDÚSTRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR – ASPECTOS SOBRE A REGULARIZAÇÃO

A implantação de agroindústrias depende de diversos fatores, especialmente daqueles relacionados a sua legalização. São necessários vários tipos de registros, tanto os relativos à forma jurídica do grupo de agricultores e agricultoras, quanto os de ordem sanitária e ambiental. Todos esses registros seguem um conjunto de leis que normatizam e orientam o processo de legalização.

Certamente, este texto não responde a todas as questões que se fazem presentes no dia-a-dia de uma agroindústria, pela complexidade do tema e pelas limitações que as próprias leis impõem a este tipo de empreendimento. Desta forma, procuramos levantar alguns aspectos básicos e gerais sobre o processo de legalização e os caminhos para tal.

## 3.1. REGULARIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA COMO FIGURA JURÍDICA

A formalização jurídica da agroindústria está relacionada à necessidade de obter a nota fiscal para a comercialização dos produtos no mercado formal. Para isso, os proprietários de uma agroindústria devem cumprir várias etapas para legalizar sua organização para estarem aptos a comercializarem os seus produtos.

Apresentamos algumas diferenças importantes entre as alternativas existentes, de acordo com a legislação que trata deste tema, para subsidiar a tomada de decisão sobre a melhor forma jurídica.

### 3.1.1. FORMALIZAÇÃO DAS AGROINDÚSTRIAS INDIVIDUAIS

Agroindústrias individuais são aquelas constituídas por apenas uma pessoa (ou família). A seguir, indicamos três alternativas para formalização da agroindústria.

**Como pessoa física:** a regularização poderá ser como pessoa física nas Unidades da Federação (UF) onde é permitida a comercialização de produtos industrializados com Nota de Produtor Rural (NPR). Essa forma de venda tem vantagens como a simplicidade do processo e os tributos a serem pagos são menores. Além disso, as agricultoras e agricultores não perdem a condição de segurado especial da Previdência Social se nos produtos comercializados não tiver incidência de Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI).

**Como microempresário individual – MEI:** Outra opção para a formalização é por meio do MEI.

Para se enquadrar como MEI, a receita bruta não deve ultrapassar o limite de R\$ 60.000,00 por ano. A grande vantagem do MEI é o valor dos tributos que é bastante baixo (entre R\$ 45,65 e R\$ 51,65 por ano). No entanto, os agricultores e agricultoras que se formalizarem como MEI correm o risco de perder a condição de segurado especial da Previdência Social.

**Como empresa individual:** uma terceira alternativa é a constituição de uma empresa individual. Essa empresa individual pode se enquadrar como microempresa – ME (a receita bruta não poderá ultrapassar R\$ 360.000,00 por ano), ou empresa de pequeno porte – EPP (receita bruta superior a R\$ 360.000,00 e menor que R\$ 3.600.000,00 por ano). Esse enquadramento é importante, pois quanto menor for a receita bruta da empresa, menor será o valor dos impostos a serem pagos.

É importante mencionar que quando os agricultores e agricultoras familiares legalizarem seus empreendimentos como empresa individual (MEI, ME ou EPP), poderão perder a condição de segurado especial da Previdência Social. Portanto, antes de decidir por uma dessas figuras jurídicas, é recomendável considerar esse risco e buscar mais informações junto à Previdência Social e à Receita de seu respectivo estado.

### 3.1.2. FORMALIZAÇÃO DAS AGROINDÚSTRIAS GRUPAIS

A agroindústria grupal é quando pertence a um grupo de pessoas ou a uma sociedade constituída por mais de uma família de agricultores familiares.

Uma agroindústria implantada por um grupo de agricultores e agricultoras familiares pode ser legalizada de diversas formas jurídicas: cooperativa, associação, condomínio ou sociedade empresarial (que pode ser enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte).

A escolha de uma delas é uma decisão importante a ser tomada pelos agricultores e agricultoras. Nesse momento, deve-se levar em conta, principalmente, os seguintes aspectos:

- a) econômicos - como a forma, os canais de comercialização e a carga de tributos que cada forma jurídica está sujeita;
- b) os aspectos sócio-organizativos - considerando o número de associados e associadas e a participação de cada um na vida do empreendimento, ou seja, escolher um tipo de legalização mais adequado para fazer a gestão social, a autogestão, onde as pessoas proprietárias são o centro do processo e responsáveis pelas decisões a serem tomadas de forma democrática. Para constituir uma cooperativa são necessárias 20 pessoas cooperadas. Uma associação, um condomínio ou uma sociedade empresarial pode ser constituída com duas ou mais pessoas. Ou seja, para o caso de pequenos grupos, com menos de 20 pessoas, a cooperativa não é possível;
- c) as implicações da legislação previdenciária - para preservar a condição de seguridade especial dos agricultores e agricultoras familiares junto à Previdência Social.

As características principais dessas figuras jurídicas serão explicitadas a seguir:

## Sociedade Empresarial

A Sociedade Empresarial é um tipo de pessoa jurídica de direito privado, regulado pelo Código Civil, que tem por objetivo a exploração de atividades comerciais. A Sociedade Empresarial, de acordo com sua receita bruta anual, pode ser enquadrada como uma ME, uma EPP, conforme já indicamos. O registro da sociedade empresarial ocorre na Junta Comercial.

Este tipo de sociedade é constituída por cotas, distribuídas entre os(as) sócios(as), conforme o capital que cada um(a) aportar. São sociedades de capital, conseqüentemente, cada sócio(a) terá direito a voto de acordo com a quantidade de cotas que possui na empresa. O lucro, por sua vez, é distribuído de acordo com a participação de cada um(a) no capital. Este tipo de figura jurídica segue todas as normas estabelecidas pelo Código Comercial e demais normas sobre tributação das empresas.

### Atenção:

No caso dos agricultores e agricultoras familiares, quando associados a uma ME ou a uma EPP, correm o risco de perder o direito de segurados especiais do INSS, passando a ter de recolher a sua contribuição à Seguridade Social, bem como a se aposentar, conforme as normas próprias para a condição de empresário. Portanto, antes de decidir por uma dessas figuras jurídicas, é recomendável considerar esse risco e buscar mais informações junto à Previdência Social e à Receita de seu respectivo estado.

## Cooperativa

A Cooperativa é definida como sociedade civil, de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, não sujeita a falência. Esse tipo de sociedade é regulamentada pela Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

A Cooperativa é constituída para prestar serviços aos cooperados e cooperadas. Embora não tenha natureza comercial, pode praticar atos de comércio. Nesse caso, as disposições do Código Comercial brasileiro se aplicam a esta forma jurídica. A Cooperativa poderá adotar como objetivo em seu Contrato Social qualquer tipo de serviço, operação ou atividade, inclusive a agroindustrialização.

O registro da Cooperativa deve ocorrer no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas. O principal instrumento para registro é o Contrato Social. A adesão é voluntária e o número mínimo para a constituição da cooperativa é de 20 cooperados e cooperadas. Na Cooperativa, cada cooperado tem direito a um voto, independente do número de cotas-parte. O retorno das sobras líquidas do exercício ao cooperado é proporcional às suas operações realizadas com a sociedade, salvo deliberação em contrário da Assembleia Geral.

Ubirajara Machado



**Observação:**

Na cooperativa não há o risco dos agricultores e agricultoras familiares perderem a condição de segurados especiais como nos demais tipos de empreendimentos. A Lei 8.212, de 1991, em seu artigo 12, § 9º, inciso VI, diz que a associação em cooperativa agropecuária não descaracteriza o agricultor familiar da condição de segurado especial.

### **Associação**

A associação é constituída por pessoas organizadas com fins não econômicos. Nela, vários indivíduos podem se organizar para defesa de seus interesses. Não pode, portanto, desenvolver atividades comerciais, pois sairia de sua finalidade, passando a ser considerada uma sociedade empresarial, mesmo tendo sido registrada como associação.

O patrimônio dos sócios não é atingido pelas dívidas contraídas pela associação e esta tem patrimônio distinto da de seus membros (salvo disposição legal em contrário). O objetivo

da associação é definido no seu estatuto social, onde fica caracterizada a finalidade da sociedade, ou seja, o motivo para o qual é criada. Esse motivo pode ser de caráter social, filantrópico, científico e cultural.

Contudo, têm surgido associações de produtores rurais com o objetivo principalmente de industrialização e comercialização dos seus produtos. Esses produtos, para serem comercializados, necessitam de nota fiscal e a associação, em princípio, não tem autorização para usar este tipo de nota. Entretanto, a Secretaria da Fazenda de alguns estados tem permitido que esse tipo de sociedade desenvolva a comercialização.

### **Condomínio**

O condomínio é regulado pelo Código Civil Brasileiro e deve ser registrado em Cartório. O funcionamento de condomínio é garantido pelo seu contrato de convenção (que equivale ao estatuto social na associação). Não há necessidade de registros no CNPJ/MF, Inscrição Estadual, Junta Comercial ou Livros Fiscais e Contábeis Legais. O condomínio se caracteriza como uma sociedade de fato e não de direito. Ou seja, trata-se de forma legalmente constituída que se presta ape-

**Atenção:**

Antes de um grupo de agricultores e agricultoras se decidir por esse tipo de pessoa jurídica, é recomendável uma consulta junto à Secretaria da Fazenda do respectivo estado para assegurar-se de que a associação poderá comercializar legalmente seus produtos. Relembrando que, no caso de comercializar seus produtos, a associação será considerada uma Sociedade Empresarial e seguirá as normas mercantis estabelecidas pelo Código Comercial, sendo necessário, inclusive, recolher os tributos sobre a renda, além do risco dos agricultores e agricultoras perderem a condição de segurado especial da Previdência.



nas para garantir a posse, o uso e a sucessão de bens, como, por exemplo, a posse de uma agroindústria.

**Observação:**

Por meio do condomínio não é possível a comercialização dos produtos. Caso esta organização realize a comercialização, com o uso da Nota Fiscal, ela passa a ser considerada uma sociedade empresarial, devendo obedecer às normas comerciais e de tributos de acordo com os Códigos Comercial e Tributário, respectivamente.

**Organização de rede de agroindústrias**

Em determinados estados, algumas agroindústrias de pequenos grupos de agricultores e agricultoras familiares têm sido legalizadas em forma de condomínio ou de associação. Esses condomínios e associações, no entanto, não realizam a comercialização. Para realizar o ato comercial foram constituídas redes de agroin-

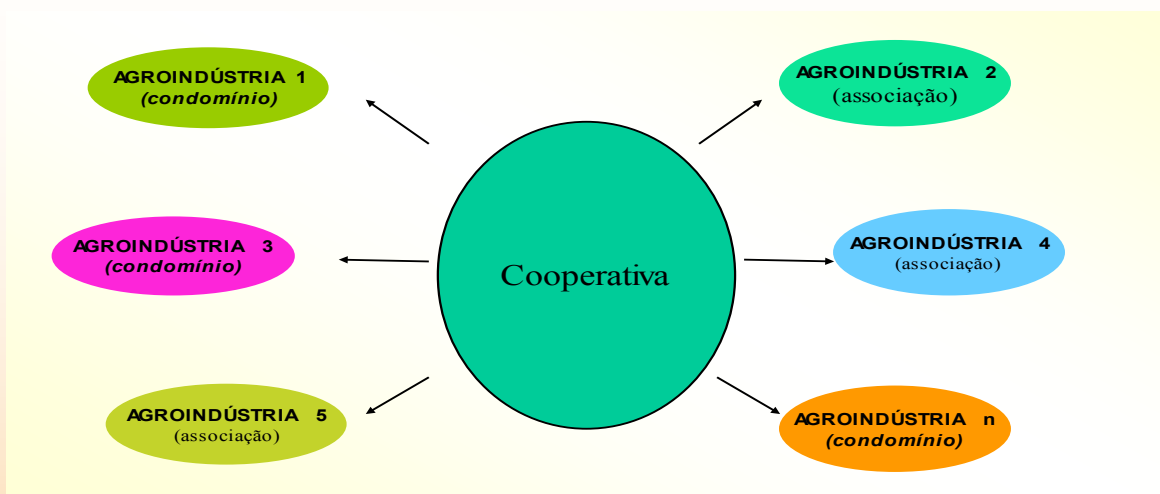
dústrias, como a criação de cooperativa microrregional, que tem a função de prestar serviços aos condomínios e associações, principalmente quanto à nota fiscal para a comercialização.

Rede de agroindústrias é a união, ou uma forma de articulação ou parceria de várias agroindústrias constituindo uma cooperativa. Essa cooperativa funcionará como uma prestadora de serviços para as agroindústrias associadas. O objetivo principal é emitir a nota fiscal para que cada agroindústria associada possa estar apta para comercializar seus produtos no mercado formal. Mas, também, poderá melhorar a gestão com maior eficiência e menores custos e possam resolver problemas, os quais, individualmente, seriam de difícil superação.

Alguns exemplos específicos de serviços que podem ser viabilizados através da cooperativa da rede de agroindústrias:

- Capacitação e assistência técnica para a obtenção da matéria-prima, a industrialização, a comercialização e o gerenciamento;

**Figura 1 – Exemplo de uma rede de agroindústrias**



- Compra de embalagens, equipamentos e insumos em conjunto;
  - Venda de produtos em conjunto, aumentando a escala e a diversidade de produtos;
  - Divulgação e promoção dos produtos;
  - Planejamento e gestão;
  - Logística e transporte de matéria-prima e de produtos;
  - Negociação de políticas públicas como crédito, assistência técnica e outras;
  - Apoio nos registros ambiental, sanitário e jurídico e elaboração de rótulos;
  - Emissão de nota fiscal através da cooperativa para vendas dos produtos das agroindústrias associadas;
  - Criação de uma marca e/ou selo comum para as agroindústrias.
- A partir de cada realidade, escolher a melhor forma jurídica para legalizar a agroindústria, ou seja, aquela que se enquadra melhor diante da realidade do grupo. Nos casos de pequenos grupos, com menos de 20 pessoas, pode-se legalizar cada agroindústria como uma associação ou um condomínio e, em seguida, dentro de um território, ou um município, organizar uma rede de várias agroindústrias, constituindo uma cooperativa. Essa estratégia organizativa é importante para viabilizar a comercialização dos produtos em duas perspectivas: a) para viabilizar logística (transporte e outros) e maior capacidade de negociação com mercados mais distantes e mercados institucionais públicos (PAA, Pnae) e privados (restaurantes de empresas, escolas privadas e etc.); e b) disponibilizar nota fiscal coletiva da cooperativa para formalizar a venda de cada agroindústria da rede (cada grupo).

Em suma, a organização da rede de agroindústrias, com a criação de uma cooperativa, pode resultar num aumento significativo da eficiência e eficácia de cada agroindústria com menor custo operacional.

**Atenção:**

- Antes de constituir uma sociedade, é importante visitar outras experiências similares a que desejam implementar. Isso poderá ajudar a evitar erros e ampliar as possibilidades e caminhos para conduzir bem a sociedade.

### 3.2. REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA

No Brasil, existe um conjunto de leis e decretos que tratam da inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de alimentos. Essa legislação define o funcionamento dos serviços de inspeção sanitária, bem como as normas para a implantação e o registro de agroindústrias.

Existe uma divisão de responsabilidades de cada serviço, definida pela legislação sanitária vigente de acordo com o tipo de matéria-prima principal que originam os produtos, ou seja, de origem animal ou de origem vegetal. Além disso, para os estabelecimentos de produtos de

origem animal, existe mais uma subdivisão de acordo com a área geográfica onde serão comercializados os produtos, isto é, municipal, estadual ou nacional.

Dessa forma, para os produtos de origem animal, existem os seguintes serviços:

- Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);
- Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
- Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

• Para os produtos de origem vegetal, a divisão se dá da seguinte forma:

- Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SIPOV) do Mapa, que inspeciona os estabelecimentos de bebidas (inclui polpas, fermentados acéticos e derivados de uva e vinho);
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Vigilância Sanitária de estados, Distrito Federal e municípios, que inspeciona os demais estabelecimentos de produtos de origem vegetal (exceto os de bebidas).

Luciane Machado



## Opções de serviços para o registro sanitário



### 3.2.1. REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

A inspeção sanitária para os produtos de origem animal, durante o processo produtivo, é de responsabilidade dos órgãos de agricultura. No governo federal temos o SIF, no estadual o SIE, e no municipal o SIM, conforme descrevemos a seguir:

1.283/1950 e 7.889/1989 e pelos Decretos nº 30.691/1952 e 1.225/1962. Todo o estabelecimento de produtos de origem animal pode solicitar registro no SIF e, assim, comercializar seus produtos em qualquer local do Brasil. Ou seja, o estabelecimento que desejar comercializar os seus produtos fora do território do seu respectivo estado deve estar registrado no SIF/Mapa.

Ubirajara Machado



#### Serviço de Inspeção Federal (SIF)

O SIF é ligado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A sua legislação é composta, principalmente, pelas Leis nº

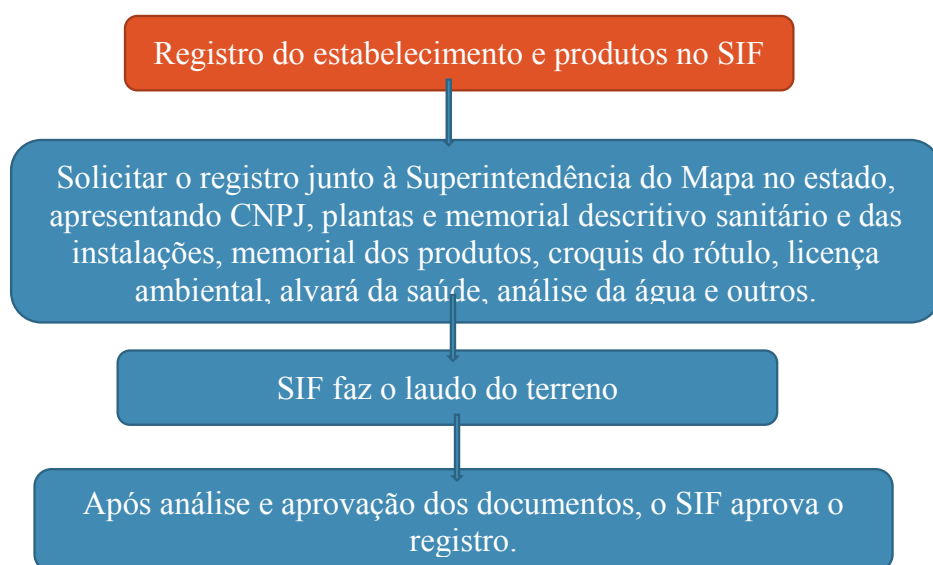
Para iniciar o processo de registro sanitário no SIF, a agroindústria deve enviar um ofício à Superintendência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em seu estado. Junto com essa solicitação, devem ser enviadas as plantas e memorial descritivo de construção ou das instalações, quando as mesmas já existirem.

Após este procedimento, o SIF fará o laudo prévio do terreno, em caso de construção nova, ou o laudo das instalações no caso de instalações já existentes. O SIF analisará o projeto do estabelecimento (plantas baixa, cortes, fachadas e situação) e o memorial descritivo da construção, aprovando-os ou solicitando correções, quando necessárias.

A partir da aprovação do projeto pelo SIF, o terceiro passo será a apresentação de outros documentos de acordo com cada caso e com as normas vigentes. Por exemplo: o memorial econômico e sanitário do estabelecimento; a licença ambiental fornecida pelo órgão estadual ou municipal de meio ambiente; o alvará de saúde pública fornecido pela Vigilância Sanitária municipal ou estadual; o laudo de análise física e bacteriológica da água que será utilizada; o

memorial descritivo da fabricação do produto e da forma de embalagem; os croquis do rótulo; além de documentos que comprovem a legalização da figura jurídica (CNPJ e outros).

O registro no SIF será concedido somente após comprovação e aprovação de todos os documentos solicitados. Mais informações no site: <http://www.agricultura.gov.br/animal/dipoa/dipoa-empresario/registro-estabelecimento>



**Observação:**

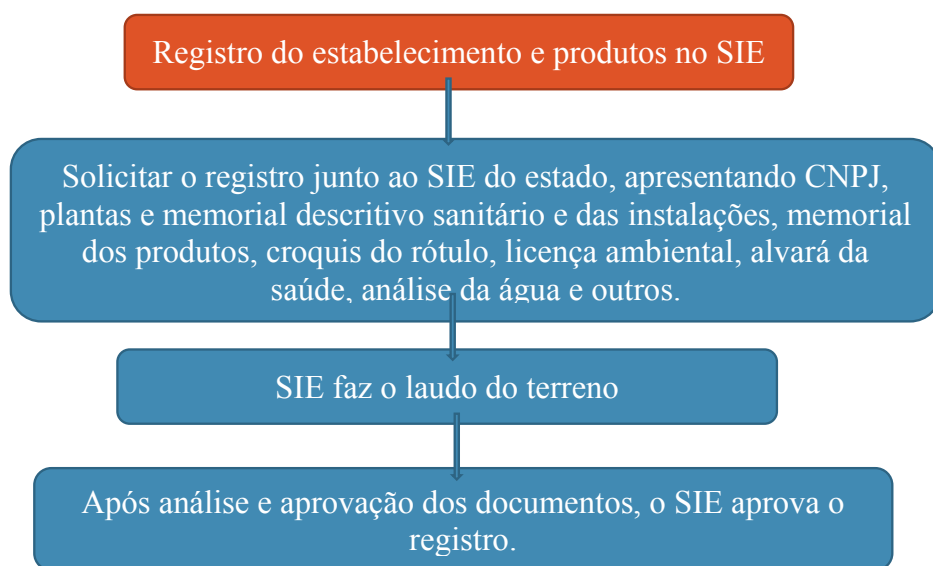
O Mapa está prevendo a publicação de uma nova norma específica para o registro de produtos e rótulo. O objetivo é simplificar esse processo para todos os produtos já regulamentados, que tem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Esse registro passará a ser feito através do preenchimento de um cadastro específico que será disponibilizado na página do Mapa ([www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)). A previsão para a publicação desse instrumento é para o ano de 2017.

### Serviço de Inspeção Estadual (SIE)

O SIE é ligado ao órgão de agricultura de cada estado e regulamentado por leis e decretos estaduais. Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE podem comercializar seus produtos apenas dentro do território de seu estado. No entanto, se o SIE fez a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), os produtos das agroindústrias inspecionados por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil.

Para obter o registro no SIE, o estabelecimento deverá iniciar o processo de registro apresentando um ofício à Secretaria da Agricultura do seu respectivo estado. Junto com essa solicitação, deverão ser enviadas as plantas (baixa, cortes, fachadas e situação) e o memorial descritivo de construção ou das instalações quando já existirem.

Outros documentos e procedimentos serão necessários, o que varia conforme a legislação de cada estado, mas geralmente são semelhantes aos descritos no item anterior, sobre o registro no SIF.



#### **Atenção:**

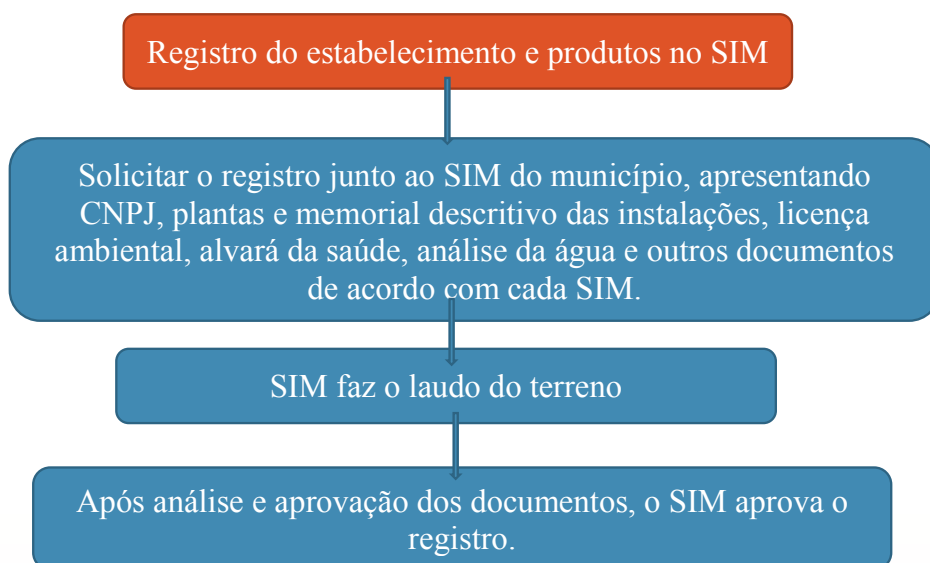
A maioria dos estados ainda não tem uma legislação específica para as pequenas agroindústrias da agricultura familiar. É recomendável que as Federações se mobilizem para influenciar os serviços estaduais (secretário de agricultura e técnicos) para publicar normas específicas para pequenas agroindústrias, para o processamento artesanal e para a venda direta de pequenas quantidades direto aos consumidores. A legislação sanitária federal do Suasa prevê a autonomia dos serviços de inspeção dos estados para publicarem essas normas específicas para as pequenas agroindústrias, processamento artesanal e venda direta aos consumidores.

## Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

O SIM é ligado ao órgão de agricultura de cada município e regulamentado por legislação municipal (leis, decretos, portarias e instruções normativas). Os estabelecimentos com registro no SIM podem comercializar os seus produtos apenas no território de seu respectivo município. No entanto, se o SIM fez a adesão ao Suasa, os produtos das agroindústrias inspecionadas por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil.

Após o estabelecimento optar pelo registro no

SIM, deverá dirigir-se ao órgão municipal da agricultura do seu município para iniciar o processo de registro apresentando um ofício. Juntamente com o ofício, deverá apresentar as plantas (baixa, cortes, fachadas e situação) e o memorial descritivo de construção ou das instalações quando já existirem, licença ambiental, alvará da saúde e análise da água. Cada município orientará sobre os procedimentos e outros documentos necessários para a obtenção do SIM, conforme legislação própria. De modo geral, esse processo é um pouco mais simples e mais rápido do que o registro no SIF ou no SIE.



### **Atenção:**

A maioria dos municípios ainda não tem o SIM implantado. Muitos outros possuem o SIM, porém não tem uma legislação específica para as pequenas agroindústrias da agricultura familiar. É recomendável que os sindicatos se mobilizem para:

- 1) Nos municípios que ainda não possuem o SIM, debater e convencer os vereadores para aprovarem uma lei municipal para criar esse serviço.
- 2) Influenciar os gestores municipais (prefeito, secretário de agricultura e técnicos) para publicar normas específicas para pequenas agroindústrias para o processamento artesanal e para venda direta de pequenas quantidades direto aos consumidores. A legislação sanitária federal do Suasa prevê essa possibilidade dos municípios publicarem essas normas específicas para as pequenas agroindústrias, processamento artesanal e venda direta aos consumidores.

### **Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa)**

Atualmente, um novo sistema de inspeção para produtos de origem animal está sendo implantado no Brasil, que é o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. O Suasa tem por objetivo a reorganização do sistema, de forma unificada, descentralizada e integrada entre a União (o MAPA), - que é a instância central e superior e coordena todo o sistema -, os estados e o Distrito Federal, - que são as instâncias intermediárias -, e os municípios e consórcios de municípios, como instâncias locais.

O Suasa é constituído de quatro Subsistemas, da seguinte forma:

- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA (todos os produtos de origem animal);
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SISBI-POV (somente bebidas e polpas);
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas;
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários.

#### **Observação:**

Até o momento está em fase de implantação apenas o SISBI-POA/Suasa, que trata dos produtos de origem animal (carnes e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, pescados e derivados e mel e outros produtos apícolas).

Para participar do SISBI/Suasa, os serviços de inspeção dos estados, dos municípios e dos consórcios devem solicitar adesão. Essa adesão ao Suasa é voluntária, isto é, depende da decisão de cada serviço (de cada SIE e SIM). A base para a adesão dos serviços ao SISBI/Suasa é o reconhecimento da sua equivalência. Equivalência significa obter os mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou município tenha sua própria legislação e que utilize critérios e procedimentos de inspeção e de registro dos estabelecimentos, diferentes dos outros serviços de inspeção.

Todo o funcionamento desses serviços será regido pela própria legislação (lei, decreto, portaria, resolução e etc.) dos respectivos estados e municípios. Ou seja, é a própria legislação do estado ou do município que definirá os critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, desde que não fira os princípios legais do Suasa.

Para as pequenas agroindústrias, a importância da implantação do Suasa é a facilitação da inserção dos produtos no mercado formal (local, regional e nacional). Este é um importante aspecto, pois possibilita a comercialização dos



produtos em todo o território nacional quando inspecionados por qualquer uma das instâncias do Suasa pelos municípios, estados, Distrito Federal ou União.

#### **Observação:**

Mesmo com a adesão de estados e municípios ao SISBI/Suasa, os agricultores e agricultoras familiares devem registrar a agroindústria em um dos serviços de inspeção: SIM ou SIE.

Mais informações no site: <http://www.agricultura.gov.br/animal/dipoa/dipoa-sisbi>

### **3.2.2. ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS**

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SIPOV/Mapa faz parte do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e é regulado por legislação federal. Esse serviço é responsável pelo registro de **estabelecimentos de bebidas**. Estão incluídos nas bebidas as polpas, sucos, cerveja, cachaça, vinagre e os derivados de uva e vinho.

Além disso, o Mapa faz o credenciamento de empresas vinculadas às Secretarias Estaduais de Agricultura, que são as responsáveis pelo controle sanitário de estabelecimentos de embalagem de produtos padronizados, como feijão, arroz, amendoim, canjica, farinha, polvilho, sagu, alho e soja. Portanto, essas agroindústrias devem fazer o registro junto às empresas estaduais credenciadas, onde os interessados devem buscar informações mais detalhadas.

Os produtos oriundos de estabelecimentos de bebidas com registro no SIPOV/Mapa podem ser comercializados em todo o território nacional (sem restrição de área para comercialização). A agroindústria interessada deve solicitar o seu registro com um ofício, junto à Superintendência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de seu respectivo estado. Nessa superintendência, os estabelecimentos terão acesso às demais informações para a obtenção do registro.

No entanto, para pequenas agroindústrias da agricultura familiar tem um processo mais

Luciane Machado



simplificado para o registro. A Instrução Normativa nº 17/2015 detalha o procedimento para o registro de pequenas agroindústrias da seguinte forma:

**a) Agroindústrias da agricultura familiar que produzem até 20.000 litros de vinho colonial por ano**

Para iniciar o ato de registro, a agroindústria que produz vinho colonial deve ir à Superintendência do Mapa no respectivo estado, apresentando os seguintes documentos:

- Formulário de registro de estabelecimento (modelo oferecido pelo Mapa);
- Comprovante de inscrição no CNPJ ou a DAP;
- Declaração do órgão de extensão rural oficial, ou Anotação de Responsabilidade Técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do responsável técnico;

- Projeto, memorial descritivo das instalações e equipamentos e manual de Boas Práticas de Fabricação; e
- Formulário de registro de produto (modelo oferecido pelo Mapa).

**b) Outras agroindústrias de bebidas que tenham área útil construída de até 250m<sup>2</sup>**

Para iniciar o ato de registro, a agroindústria que produz vinho colonial deve ir à Superintendência do Mapa no respectivo estado, apresentando os seguintes documentos:

- Formulário de registro de estabelecimento (modelo oferecido pelo Mapa);
- Comprovante de inscrição no CNPJ ou a DAP;
- Declaração do órgão de extensão rural oficial (modelo oferecido pelo Mapa), ou Anotação de Responsabilidade Técnica, ou documento



César Ramos

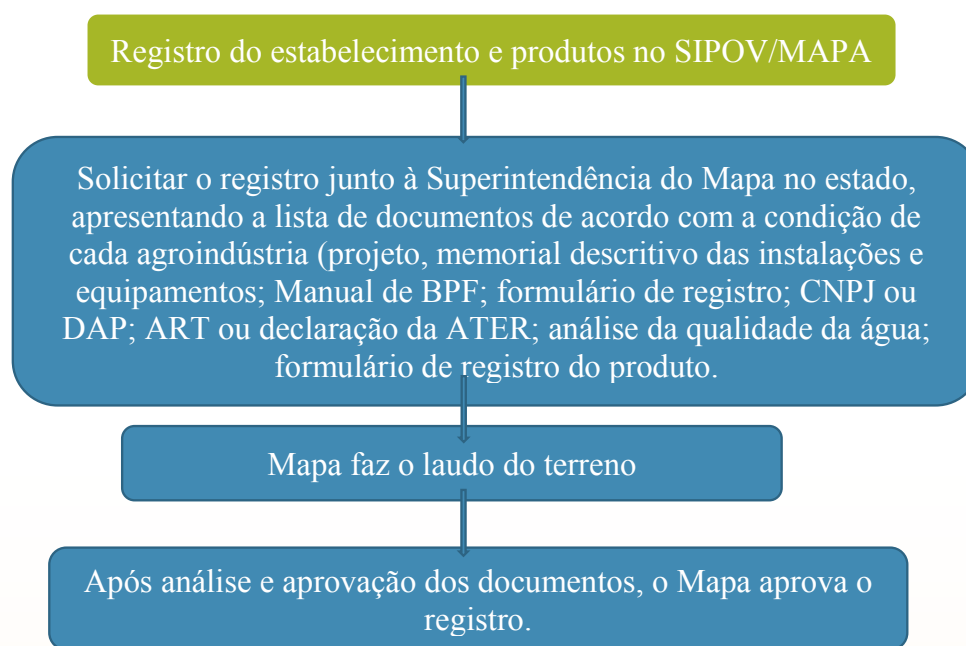
equivalente, expedido pelo conselho de classe do responsável técnico;

- Projeto, memorial descritivo das instalações e equipamentos e manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria;

- Formulário de registro de produto (modelo oferecido pelo Mapa).

### c) Demais agroindústrias

Para as demais agroindústrias de bebidas que não se enquadram como pequenas, conforme descrito aqui, o procedimento para o registro, de um modo geral, é semelhante do registro no SIF, descrito anteriormente e receberão informações mais detalhadas na Superintendência do Mapa do respectivo estado. Mais informações no site: [http://www.agricultura.gov.br/vegetal/registros-autorizacoes/registro/registro\\_de\\_estabelecimentos](http://www.agricultura.gov.br/vegetal/registros-autorizacoes/registro/registro_de_estabelecimentos)



### 3.2.3. ESTABELECIDAMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL, EXCETO BEBIDAS

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) é responsável pelo registro das agroindústrias de produtos de origem vegetal, exceto os de bebidas. O SNVS engloba unidades da Vigilância Sanitária nas três esferas de governo (federal, estadual e municipal) com responsabilidades compartilhadas.

Na esfera federal, ligada ao Ministério da Saúde, temos a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Na esfera estadual, ligada à Secretaria Estadual da Saúde, está a Vigilância Sanitária (Visa) estadual. Na esfera municipal, ligada à Secretaria Municipal da Saúde, temos o serviço de Vigilância Sanitária de cada um dos municípios brasileiros, alguns dos quais ainda em fase de implementação.



A Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e definição das normas e padrões. O objetivo é garantir as ações de vigilância sobre os alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos veterinários.

### Legalização dos produtos

A Vigilância Sanitária é responsável pela inspeção sanitária dos estabelecimentos de industrialização de produtos de origem vegetal, exceto os de bebidas. Os produtos de origem vegetal, oriundos de estabelecimentos com registro na Vigilância Sanitária, podem ser comercializados em todo o território nacional, e não tem, portanto, restrição de área para comercialização.

Os produtos alimentícios de competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária são divididos em três grupos:

#### **a) alimentos com registro obrigatório prévio à comercialização**

Esses produtos devem ser registrados junto à Vigilância Sanitária. Engloba um pequeno grupo de produtos que representam maior risco sanitário.

O protocolo dos processos de registro deve ser realizado junto ao órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual, conforme o caso, onde se encontra a unidade agroindustrial, de acordo com os formulários e procedimentos descritos nas Resoluções da Anvisa nº 23/2000 e nº 22/2000. Os processos são encaminhados ao órgão estadual e, nos casos necessários, seguem posteriormente à Anvisa para conclusão e publicação do registro no Diário Oficial da União (DOU).



### b) alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro

A maioria dos produtos de origem vegetal está dispensada de registro, conforme os anexos I e II da RDC nº 27/2010. Os estabelecimentos que produzem esses produtos dispensados da obrigatoriedade de registro devem apresentar o comunicado de início de fabricação junto ao órgão de Vigilância Sanitária onde está localizado o empreendimento, conforme procedimentos definidos na Resolução nº 23/2000.

Os interessados devem buscar informações mais detalhadas junto à Vigilância Sanitária do município antes de iniciar a produção e verificar se os seus respectivos produtos se enquadram na lista de produtos de baixo risco.

### c) Produtos dispensados de registro e de comunicado de início de fabricação

Alguns produtos são dispensados da obrigatoriedade de registro e, também, dispensados da necessidade de informar o início de fabricação. São eles:

- As matérias-primas alimentares;
- Os alimentos *in natura*;
- Os aditivos alimentares inscritos na Farmacopeia Brasileira;
- Os aditivos alimentares utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação;
- Os aditivos alimentares dispensados de registro pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

- Os ingredientes alimentares para utilização industrial;
- Os produtos de panificação, de pastificio, de pastelaria, de confeitaria, de doceria, de rotisseria e de sorveteria, quando exclusivamente destinados à venda direta ao consumidor, efetuada em balcão do próprio produtor, mesmo quando acondicionados em recipientes ou embalagens com a finalidade de facilitar sua comercialização.

#### **Observações:**

- A rotulagem deve estar de acordo com as normas de rotulagem de alimentos vigentes. No item 3.2.4. Rotulagem, dessa Cartilha, apresentamos algumas informações básicas sobre rotulagem de alimentos.

- O principal órgão responsável para orientar e fiscalizar a rotulagem de alimentos é a Anvisa. No entanto, cada agroindústria deve buscar as informações detalhadas para registrar o rótulo junto à Vigilância Sanitária, onde será feito o registro sanitário da agroindústria.

#### **Legalização dos estabelecimentos**

Os estabelecimentos de processamento de alimentos também devem ser licenciados pela Vigilância Sanitária municipal ou estadual, mediante a expedição do alvará sanitário ou de documento equivalente.

#### **a) Agroindústrias enquadradas na RDC nº 49/2013**

Em 2013, a Anvisa publicou a RDC nº 49/2013, resultado de um processo participativo de diálogo com movimentos sociais e diversos órgãos de governo. A RDC nº 49/2013 estabeleceu procedimentos simplificados para a legalização sanitária de agroindústrias do microempreendedor individual, dos empreendimentos da agricultura familiar e da economia solidária, considerados de baixo risco sanitário. A grande maioria dos produtos de pequenas agroindústrias da agricultura familiar se enquadra nessa condição, com produtos considerados de baixo risco sanitário. Mais informações no site: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

O processo simplificado de legalização ocorre com o preenchimento de um cadastro junto à Vigilância Sanitária do município. No ato de preenchimento desse cadastro, que é simples e rápido, gera um número de registro e, imediatamente, a agroindústria está autorizada a produzir e comercializar os seus produtos. A Vigilância Sanitária tem o prazo de até 180 dias, após esse cadastramento, para fiscalizar o estabelecimento e verificar se há necessidade de algum ajuste na agroindústria e/ou no processo produtivo.

Portanto, as pequenas agroindústrias com produtos considerados de baixo risco sanitário, antes de iniciar a produção, devem comunicar à Vigilância Sanitária local que vai iniciar o processamento de alimentos. O comunicado de início de fabricação é o documento que comprovará a regularização perante o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

## b) Demais agroindústrias

As demais agroindústrias, que não se enquadram na RDC nº 49/2013, devem seguir os passos previstos na legislação do SNVS para a legalização sanitária. Para tanto, o primeiro passo é dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária do município ou do estado para obter informações sobre a situação a que se enquadra cada agroindústria, e os documentos necessários para a legalização sanitária. Os contatos dos órgãos de vigilância estaduais podem ser consultados no site da Anvisa: <http://portal.anvisa.gov.br/vigilancias-estaduais>.

Para esse registro, a maioria das Visa's exige a apresentação de alguns documentos, como a planta da agroindústria, laudo da qualidade da água, documentos de identificação e localização, comprovante de licenciamento ambiental e outros. Mais informações devem ser buscadas na Vigilância Sanitária de cada município ou estado.

### **Observações:**

1 Todos os estabelecimentos e produtos, independentemente da obrigatoriedade ou

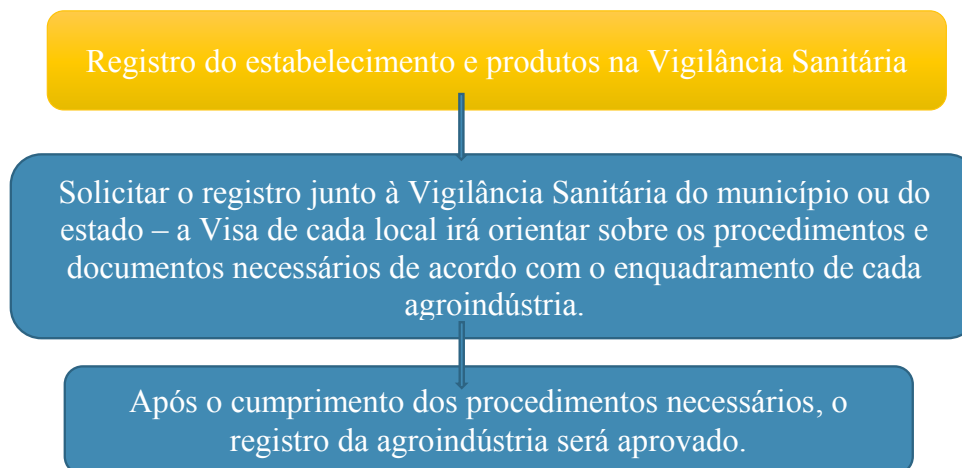
da dispensa de registro no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, devem atender aos respectivos **regulamentos técnicos específicos** por categoria de produtos, bem como estar de acordo com a **legislação** sanitária. Ou seja, não desobriga as agroindústrias de cumprirem os regulamentos técnicos específicos de alimentos e as demais regulamentações existentes.

2 Além disso, quando um alimento está isento ou dispensado de registro, não significa que ele está sem controle sanitário, ou seja, todos os alimentos e agroindústrias estão sujeitos à fiscalização e ao controle de qualidade, a qualquer momento. Os órgãos estaduais e municipais de Vigilância Sanitária realizam inspeções ou fiscalizações de rotina, ou em decorrência de denúncias. Nesses momentos, caso sejam verificadas inadequações em um alimento, a agroindústria é responsabilizada e sofre as sanções cabíveis.

Mais informações no site: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao2>.

### **Atenção:**

Em muitos estados e municípios, a Vigilância Sanitária ainda não tem implementado a RDC nº 49/2013, que simplifica o registro das pequenas agroindústrias da agricultura familiar, do microempreendedor individual e dos empreendimentos da economia solidária. É recomendável que as Federações se mobilizem para dialogar e influenciar a Vigilância Sanitária do respectivo estado (coordenador, secretário de Saúde e técnicos da Visa) para implementar essas normas. Da mesma forma, os Sindicatos devem dialogar com a Vigilância Sanitária do respectivo município para implementar essa resolução no município.



### 3.2.4. ROTULAGEM

A rotulagem deve constar na embalagem dos produtos das agroindústrias. Rótulo é a inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada ou colada na embalagem do produto. O rótulo deve fornecer ao consumidor as informações mais importantes sobre o produto, de forma clara e compreensível, conforme a seguir:

**Denominação do produto:** nome específico que indica a origem e as características do produto, com, por exemplo: queijo, bolacha e doce de goiaba.

**Indústria Brasileira:** para produtos nacionais.

**Lista de ingredientes:** o rótulo deve conter a descrição de todos os ingredientes do produto, por ordem decrescente da proporção, exceto os que têm um único ingrediente (açúcar, sal, farinha de mandioca). Os aditivos alimentares também devem ser indicados.

**Peso líquido:** no rótulo deve constar a quantidade do produto, podendo ser expressa em mililitro (ml), litro (l), grama (g), quilo (kg) ou unidade.

**Identificação da origem:** devem ser indicados o nome ou razão social, CNPJ ou CPF, o endereço do fabricante e, também, o telefone e o e-mail para facilitar o contato em caso de dúvidas, críticas ou sugestões, além de Marca Registrada.

**Identificação do lote:** no rótulo deve constar a informação que permita identificar o lote a que pertence o respectivo produto.

**Prazo de validade:** o prazo de validade deve estar presente de forma visível e clara no rótulo. Para produtos que exijam condições especiais para a sua conservação, devem ser indicados os locais de armazenamento (congelador, geladeira) e a data de vencimento correspondente. O mesmo se aplica a alimentos que possam alterar-se depois de aberta a sua embalagem.

**Instruções sobre o preparo e uso do alimento:** quando necessário, o rótulo deve conter as instruções necessárias sobre o modo apropriado de preparo e uso.

**Advertências:** informa possíveis advertências quando for necessário, de acordo com regulamentos específicos, como, por exemplo, contém glúten, não contém glúten e etc.



**Informações nutricionais:** A RDC nº 359 e a RDC nº 360 da Anvisa regulamentam sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. Os alimentos e bebidas produzidos, embalados na ausência do cliente e pronto para a venda ao consumidor, devem ter as informações nutricionais presentes no rótulo, por porção (fatia, copo, unidade e etc).

Para fins de declaração de informação nutricional, devem ser utilizados os valores diários de referência de nutrientes (VDR) e os valores de ingestão diária recomendada de nutrientes (IDR). A seguir, um modelo de rotulagem nutricional.

### Informações nutricionais – porção de .....

	Quantidade/ porção	%VD (*)
Valor calórico	.....	.....
Carboidratos	.....	.....
Proteínas	.....	.....
Gorduras totais	.....	.....
Gorduras saturadas	.....	.....
Colesterol	.....	.....
Fibra alimentar	.....	.....
Cálcio	.....	.....
Ferro	.....	.....
Sódio	.....	.....

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Arquivo Copirece



Arquivo Copirece



### Observações:

- 1 “Outros minerais” e “vitaminas” farão parte do quadro, obrigatoriamente, quando se fizer uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a estes nutrientes. Optativamente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada – IDR, por porção indicada no rótulo.
- 2 A Anvisa incentiva os fabricantes de alimentos e bebidas a dispor nos rótulos as informações referentes ao conteúdo de colesterol, cálcio e ferro, com o objetivo de aumentar o nível de conhecimento do consumidor, desde que o produto apresente quantidade igual ou superior a 5% da IDR.

O principal órgão responsável para orientar e fiscalizar a rotulagem de alimentos é a Anvisa. No entanto, cada agroindústria deve buscar as

informações detalhadas para registrar o rótulo junto ao respectivo serviço de inspeção onde será feito o registro sanitário da agroindústria.

### 3.3. LICENÇA AMBIENTAL

O prévio licenciamento ambiental é obrigatório para toda construção, instalação, ampliação e funcionamento de estabelecimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais consideradas efetiva e potencialmente poluidoras, bem como os capazes de causar degradação ambiental. Portanto, a agroindústria também se enquadra nessa condição de licenciamento ambiental.

O licenciamento ambiental é um procedimento administrativo de controle prévio, pelo qual o órgão ambiental competente licencia a localização, construção, instalação, ampliação, modificação e a operação dos empreendimentos e atividades.

As licenças ambientais poderão ser expedidas

Barack Fernandes e Soraya Brandão



isolada ou sucessivamente, de acordo com a natureza, características e fase do empreendimento. O prazo de validade será definido pelo órgão ambiental, considerando os seguintes aspectos e os tipos de licenças:

I - Licença Prévia (LP): concedida na fase preliminar do planejamento da agroindústria, aprovando sua localização e concepção, atestando a viabilidade ambiental e estabelecendo os requisitos básicos e condicionantes a serem atendidos nas próximas fases de sua implementação. O prazo de validade da LP deverá ser, no mínimo, o mesmo período estabelecido pelo cronograma de elaboração dos planos, programas e projetos relativos à agroindústria, inclusive podendo ser prorrogado desde que não ultrapasse o prazo máximo de 5 (cinco) anos.

II - Licença de Instalação (LI): autoriza a instalação da agroindústria de acordo com as especificações constantes dos planos, programas e projetos aprovados, incluindo as medidas de controle ambiental e demais condicionantes da qual constituem motivo determinante. O prazo de validade da LI deverá ser, no mínimo, o mesmo período estabelecido pelo cronograma de instalação da agroindústria, podendo inclusive ser prorrogado desde que não ultrapasse o prazo máximo de 6 (seis) anos.

III - Licença de Operação (LO): autoriza a operação da agroindústria após a verificação do efetivo cumprimento do que consta das licenças anteriores com as medidas de controle ambiental e condicionantes determinados para a operação. O prazo de validade da LO deverá considerar os planos de controle ambiental e será de, no mínimo, 4 (quatro) anos e, no máximo, 10 (dez) anos.

Na renovação da Licença de Operação de uma agroindústria, o órgão ambiental poderá aumentar ou diminuir o seu prazo de validade, após avaliação do desempenho ambiental no período de vigência anterior, respeitado o limite de 10 anos.

Todas as agroindústrias inseridas na listagem das atividades consideradas potencialmente causadoras de degradação ambiental, devem ser licenciadas junto ao órgão ambiental competente. Dentre outras podemos citar os seguintes tipos de agroindústrias:

Indústria de couros e peles (secagem, curtimento, fabricação de artefatos etc.); fabricação de sabões, detergentes, perfumarias e cosméticos; indústria de produtos alimentares e bebidas (beneficiamento, moagem, torrefação, abatedouros e derivados de carnes e pescados, ovos, beneficiamento e industrialização de leite e derivados, óleo e gorduras vegetais, fermentos e leveduras, produtos da apicultura, fabricação de vinhos, vinagre, cervejas, chopos, maltes, fabricação de bebidas não alcoólicas, águas minerais); fabricação de alimentos para animais; uso de recursos naturais (exploração da madeira, subprodutos florestais, manejo de fauna exótica e silvestre, recursos aquáticos) e outras.

O licenciamento é junto a um único órgão ambiental competente, integrante do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama), em uma única esfera de governo (federal, ou estadual, ou municipal) e em caráter supletivo junto ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama), em casos que seja necessário. A definição do membro do Sisnama

competente para a realização do licenciamento ambiental depende do alcance dos “impactos ambientais” da agroindústria.

Ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), órgão executor do Sisnama, cabe o licenciamento ambiental de empreendimentos e atividades com significativo impacto ambiental de âmbito nacional ou regional.

O Impacto Ambiental Regional é considerado todo e qualquer impacto ambiental que afete diretamente (área de influência direta do projeto), no todo ou em parte, o território de dois ou mais estados, ou que ultrapassem os limites territoriais do País. Mesmo assim, o Ibama, ressalvada sua competência supletiva, poderá delegar aos estados o licenciamento de atividade com significativo impacto

ambiental de âmbito regional, uniformizando, quando possível, as exigências.

Os demais casos competem ao órgão ambiental dos estados ou dos municípios. O licenciamento ambiental poderá ser de competência dos municípios, quando estes tiverem um órgão ambiental municipal em funcionamento e quando os empreendimentos e atividades forem de impacto ambiental local. Também podem caber aos municípios aquelas demandas que forem delegadas pelos estados ao município, por instrumento legal ou convênio.

**Sendo assim, o licenciamento dos empreendimentos agroindustriais da agricultura familiar, em geral, será de competência do órgão ambiental municipal e, na falta deste, do órgão ambiental estadual ou do Distrito Federal.**

Luciane Machado



### 3.3.1. AGROINDÚSTRIAS CONSIDERADAS DE BAIXO IMPACTO AMBIENTAL

*As agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental têm procedimento especial e simplificado de licenciamento, conforme definido na Resolução do Conama nº 385/2006, independente de qual órgão ambiental proceder o licenciamento, isto é, na esfera federal, estadual ou municipal.*

O conceito de agroindústria de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental está definido na Resolução nº 385/2006 e compreende todo o estabelecimento que:

- I Tenha área construída de até 250 m<sup>2</sup>;
- II Beneficie e/ou transforme produtos provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais não-madeireiros, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas, de baixo impacto sobre o meio ambiente.

Os abatedouros não deverão ultrapassar a seguinte capacidade máxima diária de abate:

- I Animais de grande porte: até 03 animais/dia;
- II Animais de médio porte: até 10 animais/dia;
- III Animais de pequeno porte: até 500 animais/dia.

Para estabelecimentos que processem pescados, a capacidade máxima de processamento

não poderá ultrapassar 1.500 kg de pescados por dia.

O empreendedor deverá apresentar, no mínimo, a seguinte documentação ao órgão ambiental responsável pelo licenciamento:

- I Requerimento de licença ambiental;
- II Projeto contendo descrição do empreendimento, contemplando a sua localização, bem como o detalhamento do sistema de controle de poluição e efluentes, acompanhado da anotação de responsabilidade técnica - ART;
- III Certidão de uso do solo expedida pelo município; e
- IV Comprovação de origem legal quando a matéria-prima for de origem extrativista, quando couber.

Os abatedouros deverão apresentar obrigatoriamente, além da documentação listada acima, as descrições sobre:

- I A capacidade máxima diária de abate;
- II O sistema de coleta e destino do sangue, proveniente da sangria; e
- III O funcionamento da seção de evisceração.

O órgão ambiental competente, após a análise da documentação, emitirá manifestação expressa sobre a viabilidade da localização do empreendimento e, caso haja comprovação de baixo impacto ambiental e de reduzida produção de efluentes e resíduos, concederá as licenças ambientais correspondentes.

Os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados serão licenciados em duas etapas:

- I Licença Prévia e de Instalação (LPI), que autoriza a localização e instalação da atividade; e
- II Licença de Operação (LO), que autoriza a operação da atividade.

As demais atividades agroindustriais de pequeno porte e de baixo impacto ambiental serão licenciadas em apenas uma etapa quando o órgão ambiental competente concederá Licença Única de Instalação e Operação (LIO).

### **3.3.2. LICENCIAMENTO DAS DEMAIS AGROINDÚSTRIAS QUE NÃO SE ENQUADRAM NA RESOLUÇÃO 385/2006 DO CONAMA**

As agroindústrias que não se enquadram na Resolução nº 385/2006 devem buscar o licenciamento junto ao órgão ambiental do respectivo município ou estado. Cada órgão ambiental tem definido um conjunto de procedimentos que deve ser cumprido pelas agroindústrias e poderá ter alguma variação de local para local (em cada município ou estado). Por isso, cada agroindústria deve buscar as informações detalhadas junto ao órgão ambiental em seu respectivo local.

O procedimento de licenciamento ambiental obedecerá, em geral, as seguintes etapas:

- a) Definição pelo órgão ambiental competente, com a participação do empreendedor, dos documentos, projetos e estudos ambientais necessários ao início do processo de licenciamento correspondente ao tipo de licença a ser requerida;

- b) Requerimento da licença ambiental pelo empreendedor, acompanhado dos documentos, projetos e estudos ambientais pertinentes;

- c) Análise pelo órgão ambiental dos documentos, projetos e estudos ambientais apresentados e a realização de vistorias técnicas, quando necessárias;

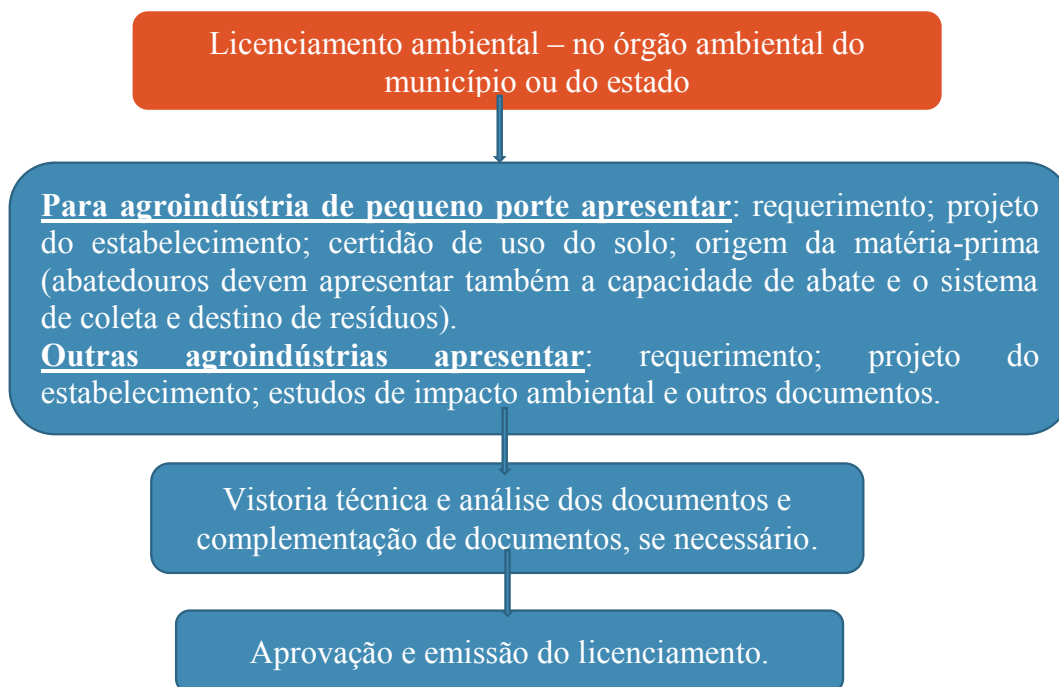
- d) Solicitação de esclarecimentos e complementações pelo órgão ambiental, uma única vez, em decorrência da análise dos documentos, projetos e estudos ambientais apresentados, quando couber;

- e) Emissão de parecer técnico conclusivo e, quando couber, parecer jurídico;

- f) Deferimento ou indeferimento do pedido de licença.

No procedimento de licenciamento ambiental deverá constar, obrigatoriamente, a certidão da Prefeitura municipal, declarando que o local e o tipo de empreendimento ou atividade estão em conformidade com a legislação aplicável ao uso e ocupação do solo e, quando for o caso, a autorização para supressão de vegetação e a outorga para o uso da água, emitidas pelos órgãos competentes.

Os projetos e documentos solicitados para o licenciamento, em geral, envolvem também, planta ou croquis de localização, área construída e do terreno, cursos de água, destinos e tratamento dos resíduos e efluentes, dados de identificação (razão Social, CNPJ, endereço completo do estabelecimento em licenciamento), descrição das atividades industriais, matérias-primas, produtos e subprodutos obtidos, fontes de energia utilizadas, consumo de água e outros.



### 3.4. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Boas práticas de fabricação (BPF) é um conjunto de práticas simples e eficazes a serem adotadas nas agroindústrias. Envolve a manipulação, armazenagem e transporte de insumos, matérias-primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos. São requisitos essenciais e necessários, aplicados em todas as etapas do processo produtivo, para garantir a qualidade dos produtos acabados. A legislação que aborda o tema das boas práticas é composta principalmente pela Portaria da Anvisa nº 326/1997 e a Portaria do Mapa nº 368/1997.

Legislação disponível nos sites: [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br) e <http://portal.anvisa.gov.br/boas-praticas-regulamentos-gerais-e-especificos>.

De forma mais específica, a finalidade da aplicação das boas práticas de fabricação, são:

- possibilitar produtos inócuos ao consumidor;
- controle das condições das superfícies que entram em contato direto com o alimento, para minimizar contaminações cruzadas;
- controle das condições ambientais de processamento, para minimizar contaminações pós-processamento;
- reduzir perdas de produtos e diminuição de custos de produção;
- obtenção de produtos com qualidade assegurada, minimizando não conformidades nos produtos.

Nesse contexto, podemos retratar as boas práticas de fabricação, segundo a legislação específica, nos seguintes pontos:

### **a) Boas práticas de fabricação em relação ao pessoal**

Todas as pessoas que manipulam alimentos devem receber instruções adequadas em relação às regras básicas sobre os aspectos higiênico-sanitários, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, de forma a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

Além disso, devem possuir carteira de saúde, emitida pelo órgão de saúde local. Se houver suspeita de alguma enfermidade ou problema de saúde, o manipulador deve ser afastado das atividades até a sua completa recuperação.

As pessoas que manipulam alimentos devem lavar e desinfetar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso de sanitários, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário, além de:

- manter unhas limpas, cabelos limpos cobertos com gorros, barba e bigode aparados;
- usar roupas limpas e em bom estado de conservação;
- remover todo o tipo de adorno (anéis, brincos, pulseiras, relógio), entre outros;
- evitar a prática de atos não sanitários, como: coçar a cabeça; introduzir o dedo na orelha, nariz ou boca; tossir ou espirrar sobre os alimentos; fumar ou outras práticas anti-higiênicas.

O comportamento no ambiente de trabalho

é importante para a obtenção de alimentos inócuos.

### **b) Boas práticas em relação às operações**

Em relação ao processamento devem ser observadas as seguintes recomendações:

- os manipuladores devem ter funções bem definidas dentro da área de processamento;
- as áreas de produção, embalagem e armazenagem devem estar limpas e livres de materiais estranhos ao processo. Também devem ser identificadas as matérias-primas, os insumos e os produtos finais;
- as matérias-primas e insumos devem ser utilizados de acordo com o prazo de validade e mantidos nas condições recomendadas até o uso;
- evitar iniciar um processo de fabricação num dia e continuá-lo no dia seguinte;
- evitar o trânsito de pessoas ou materiais estranhos na unidade de processamento;
- as operações industriais devem ser organizadas para otimizar o processo e evitar contaminação cruzada, como, por exemplo, a limpeza e sanitização devem ser realizadas antes e depois do processamento;
- produtos que serão reprocessados devem ser mantidos em boas condições para não afetarem a qualidade do produto final;
- produtos deteriorados, devolvidos pelos clientes, nunca devem entrar na área de



- processamento e devem ser armazenados separadamente, devidamente identificados, até a sua destruição;
- quando estiverem sendo realizadas reformas em instalações e/ou reparos em equipamentos, a produção deverá ser interrompida;
  - embalagens de insumos e de produtos não devem ser utilizadas para outras finalidades;
  - deve ser evitado o uso de panos na área de produção;
  - o equipamento deve satisfazer os padrões de higiene, deve ser adequado ao processo e compatível com a sua capacidade de produção;
  - os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. Após o término de uma manutenção, o equipamento deve ser limpo e sanitizado antes de seu uso;
  - os recipientes para lixo devem ser exclusivos, mantidos limpos e corretamente fechados;
  - os recipientes para lixo devem ser estrategicamente colocados na unidade de processamento, onde for necessário, porém afastados dos alimentos.

### **c) Boas práticas de fabricação em relação às instalações**

Algumas condições básicas devem ser consideradas em relação à estrutura física da agroindústria, como:

- a área circunvizinha não deve representar riscos para a higiene da unidade;
- o espaço interno deve ser suficiente para a correta instalação dos equipamentos, realizar as operações e estocagem de matéria-prima e produtos finais;
- não deve haver contato de matéria-prima e produto acabado para evitar contaminação cruzada;
- os sanitários e vestiários não devem ter comunicação direta com a área de processamento;
- as janelas não devem possuir peitoril na parte interna, para evitar o acúmulo de poeira;
- as paredes e tetos devem ser lisos, laváveis, impermeáveis e de cor clara;
- os pisos devem ser antiderrapantes, impermeáveis, de fácil limpeza e sanitização;
- entre a parede e o teto não devem existir aberturas que propiciem a entrada de insetos ou pássaros.

### **d) Boas práticas de fabricação em relação ao controle de pragas**

Pragas são animais que vivem dentro ou sobre os produtos, causando destruição, contaminação ou outros problemas. As pragas mais comuns nas áreas de manipulação de alimentos são:

- roedores como ratos e camundongos;

- insetos como moscas, baratas, traças, formigas e outros;
- pássaros.

As áreas de processamento devem ser planejadas, construídas e manejadas de maneira que as pragas não tenham condições de sobreviver. Deve-se controlar o acesso das pragas à área de manipulação, evitando condições de alimentação e reprodução, com isto dificultam sua probabilidade de existência. Com qualquer evidência de presença de pragas, deve-se agir rapidamente para corrigir o problema.

Algumas sugestões de medidas preventivas para os insetos:

- instalar telas laváveis em todas as janelas;
- fazer inspeções regulares de manutenção, corrigindo qualquer problema;
- instalar lâmpadas UV (Ultravioleta) para controlar os insetos;
- realizar vedação completa de canos, fendas e buracos;
- fazer encaixe perfeito em portas e janelas;
- limpar imediatamente qualquer lixo derramado;
- armazenar produtos fora do chão (30 cm) e longe das paredes (60 cm);
- conservar alimentos em recipientes bem fechados;

- as áreas de manipulação devem estar sempre bem organizadas e limpas.

### **Documentação e registros sobre BPF**

As documentações e registros são parte fundamental na implementação das boas práticas de fabricação. As documentações são basicamente o manual de boas práticas de fabricação, contendo: os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) e os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHOs). Esses procedimentos padrões POPs e PPHOs geram informações que devem ser registradas em planilhas, referente aos controles a serem feitos. Essas ferramentas dão capacidade para a agroindústria fazer rastreabilidade no processo produtivo, para detectar onde, como e quando ocorreram possíveis problemas.

#### **a) Manual de BPF**

O manual é o documento que mostra o retrato da agroindústria em relação aos requisitos de qualidade. Descreve as operações realizadas pela agroindústria. O Manual deve conter todos os itens relativos às boas práticas, como: os requisitos higiênico-sanitários da construção, manutenção e higienização das instalações; dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de pragas e vetores; a capacitação do pessoal; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade dos alimentos.

#### **b) POPs e PPHOs**

São ferramentas importantes para a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), servindo de instrução para a realização dos diversos proce-

---

dimentos na agroindústria. A principal finalidade é a padronização da execução desses procedimentos, de tal forma que qualquer trabalhador possa executar os mesmos de maneira idêntica.

Conforme a legislação, as agroindústrias devem ter ao menos nove POPs e PPHOs, referentes à:

- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Programa de recolhimento de produtos finais não conformes;
- Requisitos de higiene e saúde dos trabalhadores;

- Sanitização de instalações, equipamentos e utensílios da agroindústria;

- Controle da potabilidade da água;

- Sanitização de reservatórios de água;

- Manejo dos resíduos agroindustriais (área suja, embalagens e varrição);

- Controle de pragas.

Os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) e os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHOs) podem estar em anexo ao Manual de BPF da agroindústria. Além disso, devem estar sempre disponíveis para consulta imediata no ambiente de produção da agroindústria.

## 4. OBSERVAÇÕES GERAIS

A legislação brasileira não obriga o registro de inspeção para os produtos de origem vegetal não industrializados, não processados, como, por exemplo, hortaliças e frutas. Dessa forma, esses produtos de origem vegetal não industrializados (*in natura*) poderão ser comercializados mesmo não tendo um registro do serviço de inspeção.

### **Atenção:**

A legislação sanitária brasileira proíbe a dupla inspeção sanitária em um mesmo estabelecimento. Assim, a inspeção sanitária dos produtos de consumo humano, durante o processo de produção, é feita apenas por um dos serviços aqui descritos. Porém, todos os alimentos estarão sujeitos à fiscalização pela Vigilância Sanitária após o processo produtivo. Ou seja, a qualquer momento durante o transporte, a armazenagem, a comercialização e o consumo a Vigilância Sanitária poderá fiscalizar os produtos de origem vegetal e animal.

Para obter o registro de inspeção sanitária, recomenda-se solicitar a aprovação das plantas do estabelecimento antes de iniciar a construção

das instalações. Isso evitará possíveis modificações das instalações após a construção. Afinal, é sempre mais simples e barato fazer qualquer alteração ainda na planta, no papel, e só iniciar a construção depois da aprovação final pelo serviço de inspeção.

Quando já existem as instalações, deve-se apresentar uma planta das instalações existentes ao serviço de inspeção. Neste caso, o serviço fará um laudo das instalações existentes e solicitará as adequações, quando necessárias, a partir da planta e de uma vistoria no local. Somente após esse procedimento deve-se iniciar a reforma das instalações.

Recomenda-se a cada interessado buscar informações mais detalhadas junto ao serviço de inspeção escolhido em seu município ou estado para cumprir com os passos necessários para a obtenção do registro no serviço de inspeção.

Em muitos estados e municípios, a Vigilância Sanitária ainda não tem implementado a RDC nº 49/2013, que simplifica o registro das pequenas agroindústrias da agricultura familiar, do MEI e dos empreendimentos da economia solidária. É recomendável que as Federações se mobilizem para dialogar e influenciar a Vigilância Sanitária do respectivo estado (coordenador, secretário de Saúde e técnicos da Visa) para implementar

essas normas. Da mesma forma, os Sindicatos devem dialogar com a Vigilância Sanitária do respectivo município para implementar essa RDC nº 49/2013 no município.

Nos municípios que ainda não têm o Sistema de Inspeção Municipal (SIM), os Sindicatos devem debater e convencer os vereadores para aprovarem uma lei municipal para criar esse serviço. Devem, também, influenciar os gestores municipais (prefeito, secretário de agricultura e técnicos) para publicar normas específicas para pequenas agroindústrias, para o processamento artesanal e para venda direta de pequenas quantidades aos consumidores. A legislação sanitária federal do Suasa

(Decreto nº 5.741/2006 e suas alterações) dá autonomia aos municípios para publicarem essas normas específicas para as pequenas agroindústrias, processamento artesanal e venda direta aos consumidores.

Da mesma forma, as Federações devem dialogar com os serviços de inspeção estaduais, para que publiquem as normas específicas para pequenas agroindústrias, para o processamento artesanal e venda direta de pequenas quantidades aos consumidores. A simplificação das exigências para as pequenas agroindústrias é fundamental para a inclusão produtiva da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento sustentável, com segurança sanitária.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 19 dez. 1950.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 7 jul. 1952.

\_\_\_\_\_. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 24 nov. 1989.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 1.428 - MS, de 26 de novembro de 1993. Institui o Regulamento Técnico para a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 02 dez. 1993.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 23, de 15 de março de Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. **Diário Oficial da União –Seção 1**. Brasília. 16 mar. 2000.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 31 mar. 2006.

\_\_\_\_\_. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília. 15 dez 2006.

\_\_\_\_\_. Resolução do CONAMA nº 385. Estabelece procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental.

**Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília. 29 dez 2006.

\_\_\_\_\_. Lei Complementar nº 127, de 14 de agosto de 2007. Altera a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília. 15 ago 2007.

\_\_\_\_\_. Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008. Altera a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília. 22 dez 2008.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** Brasília. 18 jun. 2010.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 27. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. **Diário Oficial da União.** Brasília. 06 ago. 2010

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** Brasília. 31 out. 2013

\_\_\_\_\_. Decreto nº 8.471, de 22 de junho de 2015. Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da União.** Brasília. 22 jun. 2015.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 16, de 24 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. **Diário Oficial da União.** Brasília. 24 jun. 2015.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 17, de 24 de junho de 2015. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para registro de estabelecimento e de produto, elaboração de produto em unidade

industrial e em estabelecimento de terceiro e contratação de unidade volante de envasilhamento de vinho. **Diário Oficial da União**. Brasília. 24 jun. 2015.

BÚRIGO, V. A. **Microempresas e Pequena Empresa**. Florianópolis, maio 1998 (Parecer Técnico – mimeo).

Informações sobre sistema de vigilância sanitária, in <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

Informações sobre licenciamento, in <http://www.ibama.gov.br/licenciamento>.

Informações sobre o sistema de inspeção de produtos de origem animal, in <http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas>

PREZOTTO, L. L. **Documento orientador sobre o estatuto da microempresa e empresa de pequeno porte e sua aplicação nas agroindústrias da agricultura familiar**. MDA, Brasília/DF, 2009 (mimeo).

PREZOTTO, L. L.; BAVARESCO, P. A.; SILVA, J. B. da. **Manual de orientações para concepção de projetos agroindustriais da agricultura familiar**. MDA, Brasília/DF, 2005. 21 p.

PREZOTTO, M. A. **Cooperativa e Associação**. Florianópolis, maio 1998 (Parecer Técnico – mimeo).



Realização:



Apoio:



**TERMO DE COOPERAÇÃO 02/2016 SENAR/CONTAG**







# AGRICULTURA FAMILIAR

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL  
E VIDA DIGNA  
NO CAMPO

Realização:



Apoio:



TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA FINANCEIRA 002/2016 SENAR/CONTAG

Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares

SMPW Quadra 1, Conjunto 2, Lote 2 – Núcleo Bandeirante/DF

CEP: 71.735-102

Fone: (61) 2102-2288 / Fax (61) 2102-2299

E-mail: [contag@contag.org.br](mailto:contag@contag.org.br)

Site: [www.contag.org.br](http://www.contag.org.br)

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-63462-18-3



9 788563 462183