



# Procedimentos para a Regularização de Empreendimentos Comunitários, Familiars e Artesanais



**30**ANOS  
INSTITUTO SOCIEDADE,  
POPULAÇÃO E NATUREZA



Procedimentos para a Regularização  
de Empreendimentos Comunitários,  
Famíliares e Artesanais



**30 ANOS**  
INSTITUTO SOCIEDADE,  
POPULAÇÃO E NATUREZA

# Procedimentos para a Regularização de Empreendimentos Comunitários, Familiars e Artesanais

Brasília  
2020

Em colaboração  
com o consórcio:



Por meio da:



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



© 2020 Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN.  
Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte.  
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição. Ano 2020

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Autores



Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN  
www.ispn.org.br

Esta publicação é uma realização do Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN com apoio financeiro do Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável da Cooperação Alemã para o Desenvolvimento Sustentável, GIZ no Brasil. Este documento é de responsabilidade dos seus autores e não reflete a posição dos doadores.

#### FICHA CATALOGRÁFICA

PREZOTTO, Leomar Luiz. Procedimentos para a Regularização de Empreendimentos Comunitários, Familiares e Artesanais.- Brasília-DF; Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 1ª edição, 2020.

ISBN: 978-65-87922-00-3

1. Beneficiamento e comercialização; 2. Agroecologia; 3. Sustentabilidade;  
4. Regularização Sanitária; 5. Enquadramento Jurídico; 6. Regularização Ambiental.

Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN  
SHCGN CLR Quadra 709 Bloco “E” Loja 38, CEP 70.750-515 Brasília - DF  
Contatos: (61) 3327-8085; instituto@ispn.org.br; www.ispn.org.br

#### Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável

Diretor do Projeto: Frank Kraemer  
Equipe do Projeto: Alexander Rose; André Machado (Consórcio Eco Consult/Ipam); Cláudia de Souza (Consórcio Eco Consult/Ipam); Fernando Camargo (Consórcio Eco Consult/Ipam); Luciana Rocha; Gunter Viteri (Consórcio Eco Consult/Ipam); Octávio Nogueira e; Tatiana Aparecida Balzon. Estagiários: Gustavo Cobelo; Mariana Bitencourt e; Vitória Silva.

*Deutsche Gesellschaft fuer Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, com o apoio do consórcio ECO Consult Sepp & Busacker Partnerschaft e Ipam Amazônia, em colaboração técnica com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) do Brasil.*

#### Coordenação da série CapGestão Amazônia

Cláudia de Souza e Gunter Viteri

#### Organização e consolidação do texto final

Leomar Luiz Prezotto (www.prezottoconsultoria.com.br/blog)

#### Revisão gráfica

Rodrigo Noletto e Renato Araújo (ISPN); Tatiana Balzon, Alexander Rose, Mariana Bitencourt (Equipe GIZ - Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável); Cláudia de Souza, Fernando Camargo, Gunter Viteri e André Machado (Equipe Eco/Ipam - Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável) e Alexandre Vasconcellos de Melo

#### Revisão Técnica

Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas (CGVB)/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Dipov)/Secretaria de Defesa Agropecuária (DAS)/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)

Juçara Aparecida André, Eduardo Liborio Feitosa de Araujo e Maria Aldenir Mota de Brito

#### Coordenação Executiva do ISPN

Fábio Vaz Ribeiro de Almeida

#### Equipe de apoio do ISPN no Projeto

Carlos Eduardo Rodrigues, Fabiana Paula de Castro Alves, Renato Araújo e Rodrigo Almeida Noletto

#### Projeto gráfico e diagramação:

Anelise Stumpf (finotraco.com.br)

#### Ilustrações:

Daniel Dias Moreira

#### Fotos:

Marizilda Cruppe (páginas 25, 26, 27, 32 e 34), disponíveis no site do SindRio

Luciana Avellar (foto página 85)

Acervo do ISPN

Acervo do Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável disponível em: <https://www.flickr.com>

# sumário

Apresentação	09
1. O enquadramento jurídico dos empreendimentos	10
1.1. Formalização de empreendimentos individuais	13
1.2. Formalização dos empreendimentos em sociedades	14
2. Regularização sanitária	18
2.1. Competências dos serviços de inspeção	19
2.2. Registro de estabelecimentos no serviço de inspeção	23
3. Rotulagem de produtos	56
3.1. Rotulagem básica de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho (incluindo cachaça, licores, açaí, polpas dentre outros)	57
3.2. Rotulagem de produtos de origem vegetal e animal	60
4. Boas práticas de fabricação	64
5. Licença ambiental	72
4.1. Agroindústrias consideradas de baixo impacto ambiental	76
4.2. Licenciamento das demais agroindústrias que não se enquadram na resolução 385/2006 do Conama	78
6. Mercados: cadeias curtas, institucionais e outros	80
7. Bibliografia consultada	86



O Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável, promovido pelo Governo Federal Alemão através da *Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH*, com o apoio do consórcio *ECO Consult Sepp & Busacker Partnerschaft* e Ipam Amazônia, em colaboração técnica com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), dentre outras ações desenvolveu o Programa de capacitação em gestão para técnicos/as de Ater - Programa CapGestão, também conhecido por Programa CapGestão Amazônia. O Programa CapGestão Amazônia tem o objetivo de capacitar, com metodologias participativas, os técnicos/as que realizam a extensão rural - pública e privada - visando melhorar a assistência à gestão das organizações econômicas de produtores, para ampliar a comercialização dos produtos da agroecologia e da sociobiodiversidade.

A implantação de empreendimentos familiares e/ou comunitários depende de diversos fatores, especialmente daqueles relacionados à sua regularização. Para isso, são necessários diferentes tipos de registros, tanto os relativos à forma jurídica do grupo de agricultores quanto os de ordem sanitária e ambiental. Todos esses registros seguem um conjunto normativo complexo que deveria orientar o processo de regularização dos empreendimentos. Porém, esse setor da economia brasileira percorre um longo caminho entre instituições públicas diversas e de apoio, para conquistar um espaço de legalidade, que nem sempre garante a qualidade do produto, mas é uma exigência do mercado formal. A formalização de um empreendimento que produzirá alimentos, por exemplo, exigirá dos seus idealizadores a constituição de uma empresa (enquadramento fiscal) e uma série de registros do estabelecimento e, posteriormente, dos produtos (aqueles cujo registro são obrigatórios).

Com o objetivo de facilitar a vida das famílias do meio rural brasileiro que buscam agregar valor aos seus produtos, por meio da agroindustrialização, foi idealizado este Guia metodológico. Seu conteúdo busca reunir informações essenciais para esclarecer técnicos e técnicas, produtores e produtoras, além de gestores e gestoras públicos, sobre como fazer para que os produtos estejam aptos para acessar o mercado formal, por meio de uma linguagem simples e direcionada aos empreendimentos comunitários e familiares do meio rural.

# O enquadramento jurídico dos empreendimentos



Nesta primeira parte será apresentado um resumo do que é observado no meio rural sobre o enquadramento jurídico dos empreendimentos. Este quadro inicial busca apresentar as principais formas de organização de grupos comunitários, com a ressalva de que alguns enquadramentos verificados podem encontrar barreiras jurídicas e fiscais.

Os tipos de empreendimentos são determinados pelo Novo Código Civil Brasileiro, que apresenta, de maneira geral, três tipos de pessoas jurídicas privadas:

## a) Associações

“Constituem-se pela união de pessoas que se organizem para fins não econômicos.”

A associação é uma figura jurídica comum entre os grupos comunitários, que muitas vezes organiza a produção e promove a comercialização de produtos. Porém, esta não é a forma jurídica mais adequada para a comercialização, em razão da dificuldade de enquadramento fiscal.

## b) Fundações

As fundações estão relacionadas à: assistência social, cultura, defesa e conservação do patrimônio histórico e artístico, educação, saúde, segurança alimentar e nutricional, defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável, pesquisa científica, desenvolvimento de

tecnologias alternativas, modernização de sistemas de gestão, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos, promoção da ética, da cidadania, da democracia e dos direitos humanos e atividades religiosas. Portanto, sua relação com a produção e comercialização de produtos é extremamente limitada.

## c) Sociedades

As sociedades são organização de direito privado, com fins econômicos, que podem prever a distribuição de lucros (empresas limitadas ou anônimas) ou sobras (cooperativas) entre os sócios.

O Código Civil define as seguintes modalidades de sociedades:

- i. Sociedade por ações - Empresarial
- ii. Sociedade simples - Cooperativa
- iii. Empresas individuais
  - a. Micro Empreendedor Individual (MEI)
  - b. Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI)
  - c. Empresa Individual (EI)



A formalização jurídica de um empreendimento está relacionada ao fato de um enquadramento jurídico adequado poder gerar benefícios fiscais e tributários aos seus proprietários/associados. Por exemplo, o ato cooperativo pode ser vantajoso tributariamente, pois aproveita-se de créditos de ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) e não há incidência dos tributos federais. As associações que realizam a comercialização de produtos podem se beneficiar de isenções de tributos federais e do aproveitamento de crédito de ICMS.

Porém, as formas associativas nem sempre são reconhecidas pelos estados como possíveis de realizar a comercialização de produtos, o que pode comprometer as vantagens tributárias. Assim como as associações, as cooperativas exigem determinado número de sócios, bem como a participação nas de-

cisões. Por isso, tomar a decisão do enquadramento não pode estar relacionado apenas aos benefícios econômicos, mas a um conjunto de fatores que devem ser balanceados.

Outra questão central está diretamente relacionada à comercialização dos produtos no mercado formal, seja para o consumidor ou consumidora direto, seja para revendedores, ou mesmo para os mercados institucionais, que exigem a regularização do empreendimento. Para isso, os proprietários/sócios de um empreendimento devem cumprir várias etapas para estar aptos a comercializarem seus produtos.

A seguir, 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 a ser adotada em cada agroindústria.

## I.1. Formalização de empreendimentos individuais

Os empreendimentos individuais são aqueles constituídos 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/a Rural (NPR). Essa forma de venda tem vantagens, como a simplicidade do processo e os tributos pagos serem menores. Além disso, os 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\$ 81.000,00 por ano; não pode ter participação em outra empresa; ter no máximo um empregado. A grande vantagem do MEI é o valor dos tributos ser bem razoável (entre R\$ 49,90 e R\$ 55,90 por ano).

No entanto, os agricultores que se formalizarem como MEI correm o risco de perder a **condição de segurado especial da Previdência Social**. Mas têm outros benefícios do MEI: direito a auxílio-maternidade; afastamento remunerado por problemas de saúde; aposentadoria; são enquadrado no Simples Nacional e se tornam isentos dos tributos federais (Imposto de Renda, PIS, Cofins, IPI e CSLL); com CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, podem abrir conta em banco e ter acesso a crédito com juros mais baratos; também têm direito à cobertura da Previdência Social para a família.

**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\$ 4.800.000,00 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 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 receita estadual, do respectivo estado.

## 1.2. Formalização dos empreendimentos em sociedades

A agroindústria em sociedade é aquela que pertence a um grupo de pessoas, ou uma sociedade constituída por mais de uma família de agricultores familiares.

Uma agroindústria implantada por um grupo de agricultores 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. Nesse momento, deve-se levar em consideração principalmente os seguintes aspectos:

**a) Econômicos** - como a forma e os canais de comercialização, respectivas exigências de cada comprador e a carga de tributos que cada forma jurídica está sujeita;

**b) Sócio-organizativos** - considerando o número de associados e a participação de cada um na vida do empreendimento, ou seja, escolher um tipo de legalização mais adequada para fazer a gestão social, a auto gestão, em que 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) Previdenciários** - para preservar a condição de seguridade especial dos agricultores familiares junto à Previdência Social.

As principais características dessas figuras jurídicas serão explicitadas a seguir.

### 1.2.1 Sociedade Empresarial

A Sociedade Empresarial é um tipo de pessoa jurídica de Direito Privado, regulada 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 acima. O registro da sociedade empresarial ocorre na Junta Comercial.

Este tipo de sociedade é constituída por cotas, distribuídas entre os sócios, conforme o capital que cada um aportar. São sociedades de capital, e consequentemente cada sócio 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 no capital. Este tipo de figura jurídica segue todas as normas estabelecidas pelo Código Comercial e demais normas sobre tributação das empresas.

### 1.2.2 Cooperativa

A Cooperativa é definida como sociedade civil, de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, não sujeita à 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. 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 ins-



trumento para o registro é o Contrato Social. A adesão é voluntária e o número mínimo para a constituição da cooperativa é de 20 cooperados. Na Cooperativa, cada cooperado tem direito a um voto, independentemente 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.

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 24 de julho de 1991, em seu artigo 12, § 9º, inciso VI, diz que a associação em cooperativa agropecuária não descaracteriza o agricultor e a agricultora familiar da condição de segurado especial.

### 1.2.3. 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, ficando 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 e produtoras rurais com o objetivo principalmente de agroindustrialização 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, as Secretarias da Fazenda de alguns esta-



**Antes de um grupo de agricultores 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 de os agricultores perderem a condição de segurado especial da Previdência.**

dos têm permitido que esse tipo de sociedade desenvolva a comercialização.

### 1.2.4. Condomínio

O Condomínio é regulado pelo Código Civil Brasileiro e deve ser registrado em Cartório. O funcionamento do 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 apenas para garantir a posse, o uso e a sucessão de bens, como por exemplo, a posse de uma agroindústria.



**Por meio de 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.**

## Regularização sanitária



No Brasil, existe um conjunto de normas que tratam da inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de alimentos. Essa legislação define o funcionamento dos serviços de inspeção sanitária, bem como as regras para a implantação e obtenção de registro de plantas industriais dessa natureza junto aos órgãos competentes, dentre as quais, estão incluídas as agroindústrias.

Existe uma divisão de responsabilidades de cada serviço, definida pela legislação sanitária vigente, de acordo com o tipo de matéria-prima principal que origina os produtos, ou seja: animal ou 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.



## 2.1. Competências dos Serviços de Inspeção

### 2.1.1. Produtos de Origem Animal

Para os produtos de origem animal existem os seguintes serviços:

- a. **Serviço de Inspeção Federal** - SIF, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - Mapa;
- b. **Serviço de Inspeção Estadual** - SIE, vinculado à Secretaria de Agricultura dos estados e Distrito Federal;

- c. **Serviço de Inspeção Municipal** - SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura dos municípios.

Além disso, existe o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA. 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 (DF),

que são as instâncias intermediárias, e os municípios e consórcios de municípios, como instância local.

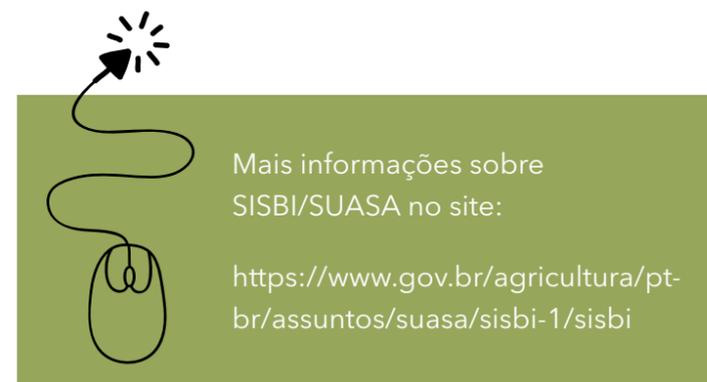
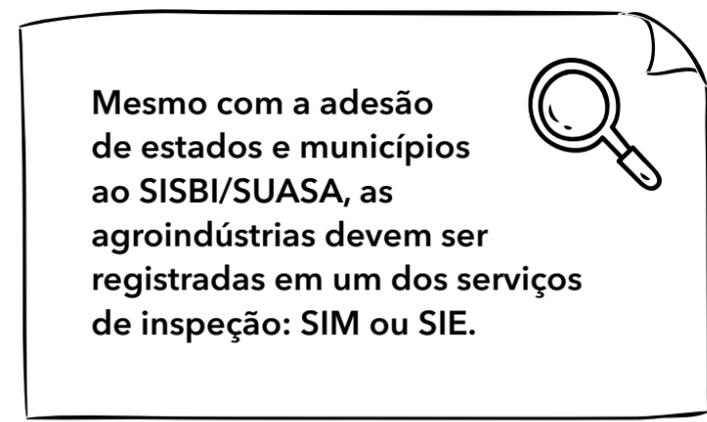
Para os produtos de origem animal (carnes e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, pescados e derivados, mel e outros produtos apícolas), dentro do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)<sup>1</sup> tem o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Para participar do SISBI/SUASA os serviços de inspeção dos estados, dos municípios e dos consórcios devem solicitar adesão, de forma voluntária. **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, 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



<sup>1</sup> Veja Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5741.htm)

SUASA. Porém, o Mapa publicou as Instruções Normativas IN nº 16/2015 e IN nº 5/2017, que estabelecem, 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. São requisitos para avaliação de equivalência ao SUA-SA relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, na forma desta IN. Dessa forma, essas IN's são referências para o Serviço de Inspeção dos Estados (SIE) e dos Municípios (SIM) implantarem suas legislações.



## Selo Arte



O Selo Arte foi criado pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e regulamentado pelo Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. O Selo Arte é uma forma de identificar os produtos artesanais, de origem animal; não é, portanto, um serviço de inspeção. Além da identificação, os produtos com o Selo Arte ficam liberados para serem comercializados em todo o Brasil, desde que estejam registrados em um serviço de inspeção oficial, ou seja, no SIF, SIE ou SIM.

Para ter direito ao Selo Arte, o empreendimento de processamento artesanal deve comprovar que atende aos requisitos para ser reconhecido como artesanal e ter registro sanitário em um serviço de inspeção, além de ter as Boas Práticas Agropecuária e de Fabricação.

O conceito Produto artesanal definido pelo Decreto do Selo Arte é:

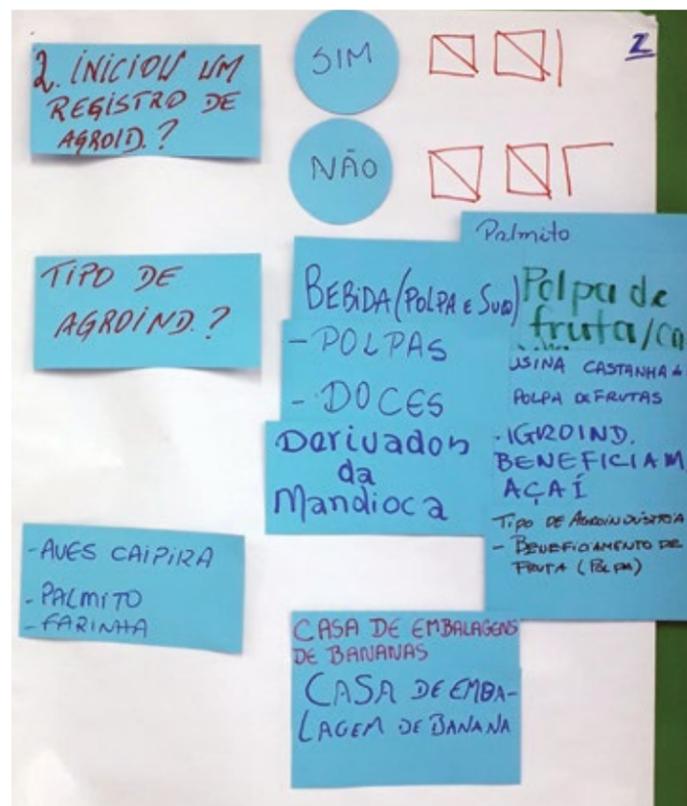
Produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são produtos comestíveis elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fábrica é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto.

A implementação do Selo Arte ainda depende de novos regulamentos a serem publicados pelo Mapa, específicos para cada cadeia produtiva, bem como de regulamentos estaduais que definirão os procedimentos detalhados para a concessão do Selo aos empreendimentos. Mesmo assim, a Lei do Selo Arte permite que os estados possam iniciar o processo de concessão do Selo, mesmo sem que os demais regulamentos tenham sido publicados.

## 2.1.2. Produtos de Origem Vegetal

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

- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa):** órgão responsável pela inspeção dos estabelecimentos de bebidas em geral, vinhos e derivados da uva e do vinho (incluindo os fermentados acéticos) e de classificação de produtos vegetais;
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Vigilância Sanitária de estados, Distrito Federal e municípios:** órgãos responsáveis pela fiscalização dos demais estabelecimentos de produtos de origem vegetal (excetos os de bebidas e de classificação de produtos vegetais).



## Opções de serviços para o registro sanitário



## 2.2. Registro de estabelecimentos no serviço de inspeção

### 2.2.1. 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.

#### 2.2.1.1. Serviço de Inspeção Federal

O SIF é ligado ao Mapa. Sua legislação é composta principalmente pelas leis nº 1.283/1950 e 7.889/1989, pelo Decreto nº 9.013/2017, Instrução Normativa - IN nº 3/2019 e Portaria nº 368/1997. Todo 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 seus produtos fora do território do seu respectivo estado deverá estar registrado no SIF/Mapa.

O processo no SIF envolve dois registros: o **registro do estabelecimento** e o **registro do produto**.

#### Informações gerais sobre o SIF:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/sif/servico-de-inspecao-federal-sif>



## a) Registro do estabelecimento no SIF

### Documentos necessários para registro do estabelecimento

Para registrar o estabelecimento é necessário apresentar uma lista de documentos e informações, conforme a seguir:

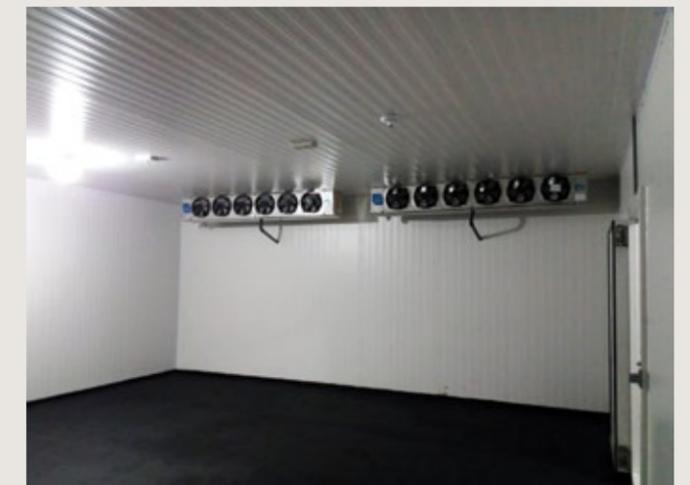
- I. Requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo:
  - a. Nome ou razão social;
  - b. CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;
  - c. Localização do futuro estabelecimento; e
  - d. Georreferenciamento (UTM ou G/M/S).

- II. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências estabelecidas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;
- III. Plantas das respectivas construções contendo:
  - a. planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;
  - b. planta de situação;
  - c. planta hidrossanitária;
  - d. planta da fachada com cortes longitudinal e transversal; e
  - e. planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.



- IV. Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), contendo as seguintes informações:
  - a. classificação do estabelecimento;
  - b. espécies que pretende abater ou do produto que pretende processar;
  - c. capacidade de abate ou processamento;
  - d. detalhes do terreno com as seguintes informações:
    1. área total;
    2. área a ser construída;
    3. área útil;
    4. delimitação do perímetro industrial;
    5. existência de edificação industrial;
    6. existência de edificações limítrofes;

7. recuo do alinhamento da rua;
  8. descrição ou perfil do terreno;
  9. facilidade de escoamento das águas pluviais;
  10. destino das águas residuais e da rede de esgoto;
  11. forma de acesso;
  12. fontes de mau cheiro; e
  13. tipo de localização.
- e. tipo de pavimentação externa;
  - f. informações sobre a água de abastecimento:
    1. fonte produtora de água;
    2. vazão da água de abastecimento; e
    3. capacidade do reservatório de água.



g. listagem das instalações industriais, com as seguintes informações:

1. capacidade com a unidade de medida correspondente;
2. temperatura de operação;
3. pé-direito;
4. material e declividade do piso;
5. revestimento de paredes;
6. materiais das portas, janelas e esquadrias; e
7. material do forro.

h. número de funcionários;

i. listagem das máquinas e equipamentos, com as seguintes informações:

1. quantidade; e
2. capacidade com a respectiva unidade de medida.

j. listagem dos tipos de matérias-primas, com as seguintes informações:

1. meio de transporte da matéria-prima; e
2. procedência.

k. listagem dos produtos que pretende fabricar;



l. processo de abate, quando aplicável à classificação do estabelecimento;

m. descrição da sede da inspeção;

n. barreiras físicas contra pragas; e

o. dependência para elaboração de produtos não comestíveis.

V. Documento exarado pela autoridade de registro competente (de Inscrição Estadual), vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor ou Produtora Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;

VI. Documento de liberação da atividade emitido pelo órgão de fiscalização do meio ambiente competente (Licença Ambiental);

VII. Contrato Social da empresa registrado na Junta Comercial do estado, ou documento equivalente;

VIII. Resultado de análise da água de abastecimento fornecido por laboratório que atenda aos requisitos especificados pelo órgão de fiscalização competente; e

IX. Laudo de inspeção final.

X. Parecer(es) da(s) Secretaria(s) de Saúde e/ou Prefeitura (Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, Art. 47, Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA)

**1. Podem ser exigidas informações ou documentos adicionais conforme regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.**

**2. Os documentos listados podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.**



## Etapas para registro do estabelecimento no SIF:

Para registrar o estabelecimento é necessário apresentar uma lista de documentos e informações, conforme a seguir:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/SIFAC

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO  
Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: AC 000681-7

O estabelecimento	AGRO INDUSTRIA FAMILIAR EIRELI		
De Solicitação Eletrônica Nº	00040804/2019		
CPF/CNPJ Nº	32 762 950/0001-40		
Localizado a	Estrada Raimundo Inneu Serra, Nº Nº 88		
Barro:	Loteamento Novo Horizonte	Município:	Rio Branco
UF:	AC	CEP:	69921-134

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	ÇAÍ	12/07/2019
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	12/07/2019
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	ÇAÍ	12/07/2019
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	12/07/2019

Concedido em: 12/07/2019  
Renovado em:

VALIDO ATÉ: 12/07/2029

Rio Branco-AC, 12 de Julho de 2019, 11:16:57

### Mais informações sobre o registro de estabelecimento, consultar:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/cartas-de-servico/defesa-agropecuaria-vinhos-e-bebidas/registro-de-estabelecimentos>

## b) Registro dos produtos no SIF

### Documentos necessários para o registro dos produtos

Para fazer o registro dos produtos, os seguintes documentos e informações são necessários:

- I. Identificação do estabelecimento;
- II. Dados de identificação e caracterização do produto;
- III. Composição do produto com indicação dos ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
- IV. Descrição do processo de fabricação;
- V. Parecer do órgão regulador da saúde sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;
- VI. Cálculo de processamento térmico para os produtos em conserva, submetidos à esterilização comercial para cada tipo de embalagem e peso do produto;

O DIPOA poderá solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar a análise da solicitação de registro.



- VII. Reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo; e
- VIII. Demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos.

### Etapas para o registro dos produtos no SIF:

O registro dos produtos deve ser efetuado pelo estabelecimento produtor, **eletronicamente**, em sistema informatizado disponível no sítio eletrônico do Mapa, na Plataforma de Gestão Agropecuária-PGA-SIGSIF: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html>. O acesso ao sistema eletrônico se dará mediante autorização prévia, por meio de identificação pessoal, com uso de senha específica, seguindo as etapas a seguir:

1

### Cadastro eletrônico:

O primeiro passo é acessar o sítio do Mapa e fazer o cadastramento do representante legal, com os documentos: a) cópia do instrumento social do estabelecimento; e b) cópia do documento de identificação pessoal do representante legal. O login e a senha são obtidos mediante cadastro no Sistema PGA-SIGSIF. Após, deve ser preenchido um "Formulário Complementar", com o qual será estabelecido o vínculo do representante legal e demais usuários com o seu respectivo estabelecimento e serão essas pessoas cadastradas que poderão continuar acessando o Sistema PGA-SIGSIF, ou seja, serão os usuários. Para mais detalhes ver o Manual de orientações sobre acesso ao Sistema PGA-SIGSIF, no endereço: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif/arquivos-sif/anexo-iii.pdf/view>.

2

### Inclusão da lista de produtos no sistema:

Em seguida, o usuário cadastrado poderá fazer a inclusão de todos os produtos da agroindústria no Sistema PGA-SIGSIF. Nesse momento é necessário o envio eletrônico dos documentos aqui listados. O registro é automático para todos os produtos já regulamentados pelo Mapa. Os demais produtos, não regulamentados, passarão por uma análise do Mapa para a aprovação.

3

### Gerar o número do registro:

O Sistema PGA-SIGSIF disponibiliza automaticamente um número de registro para cada produto, que poderá ser gerado pelo representante (usuário) do estabelecimento.

A validade do registro do produto é de 10 anos, após esse período, o registro deverá ser renovado.





O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) pode solicitar, durante o processo de registro ou posteriormente, os originais dos documentos que tenham sido apresentados eletronicamente pelo solicitante. Por isso, os documentos originais devem ser conservados durante todo o período de validade do registro do produto (10 anos).

As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem a prévia atualização do registro no Dipoa.

O Dipoa pode realizar auditoria de registro de produto com a finalidade de verificar o cumprimento da legisla-

ção e a conformidade dos documentos e informações fornecidos pelo estabelecimento. Nessa auditoria, se forem constatadas inconformidades relativas ao registro de produto, o Dipoa fará uma notificação ao estabelecimento, especificando a inconformidade e, quando couber, dará um prazo para a devida correção. O descumprimento dessas providências determinadas pelo Dipoa implica no cancelamento do registro.

Mais informações no site:  
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-produtos-rotulagem>

## Fluxograma de registro do estabelecimento e dos produtos no SIF



### 2.2.1.2. Serviço de Inspeção Estadual

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 SISBI/SUASA, os produtos das agroindústrias inspecionadas 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 enviados diversos documentos (CNPJ/CPF e outros), plantas (baixa, fluxo, cortes, fachadas, situação), memorial técnico sanitário do estabelecimento, descrição dos produtos, licença ambiental, alvará da saúde, resultado de análise da água e outros.

Outros documentos e procedimentos serão necessários, o que varia conforme a legislação de cada esta-



do, mas geralmente são semelhantes aos descritos no item anterior, sobre o registro no SIF.

### 2.2.1.3. Serviço de Inspeção Municipal

O SIM é ligado ao órgão de agricultura de cada município e regulamentado por legislação municipal (leis, decretos, portarias, instruções normativas). Os estabelecimentos com registro no SIM podem comercializar seus produtos apenas no território de seu respectivo município. No entanto, se o SIM fez a adesão ao SISBI/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. Junto com essa solicitação, deverão ser enviados diversos documentos (CNPJ/CPF e outros), plantas (baixa, fluxo, cortes, fachadas, situação), memorial técnico sanitário do estabelecimento, descrição dos produtos, licença ambiental, alvará da saúde, resultado de análise da água e outros. 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.

### 2.2.2. Registro de Estabelecimento de Bebidas e de Classificação de Produtos Vegetais

O Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro) é a ferramenta eletrônica do Mapa, utilizada para solicitação de registro de estabelecimentos que trabalham com classificação de produtos vegetais e com a elaboração (produção, envase, padronização) de bebidas, o que inclui o açaí, as



polpas de frutas, os fermentados acéticos, a cachaça, os licores e outros produtos além dos vinhos e derivados, além da uva e do vinho.

Os produtos oriundos de estabelecimentos de bebidas e de classificação de produtos vegetais com registro no Sipeagro/Mapa podem ser comercializados em todo o território nacional (sem restrição de área para comercialização) e podem ser exportados para outros países (para tanto basta indicar também a atividade de exportador quando for solicitar o registro estabelecimento).

#### 2.2.2.1. Registro do estabelecimento: produtor/ envasador/ atacadista/ exportador e/ou importador de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho

As pequenas agroindústrias de bebidas da agricultura familiar e as unidades de produção artesanal de bebidas têm um processo mais simplificado para o registro. A Instrução Normativa do Mapa nº 72/2018 e o Decreto nº 10.026/2019 detalham os procedimentos para o registro da seguinte forma:

### Documentos necessários para registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de bebidas e de derivados da uva e do vinho

Nessa categoria se enquadram as pequenas agroindústrias regulamentadas, respectivamente, pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e pela Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988, e o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.



Os documentos necessários para o registro estão descritos a seguir:

- Comprovante de inscrição no CNPJ, caso possua;
- Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), ou documento equivalente, conforme lei específica;
- Declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Anater) conforme Anexo IV da Instrução Normativa nº 72/2018 ou Anotação de Responsabilidade Técnica, ou documento equivalente, expedido pelo Conselho de Classe do Responsável Técnico;
- Memorial descritivo das instalações e equipamentos;
- Manual de Boas Práticas; e
- 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.



### Documentos necessários para registro de estabelecimento familiar rural de produção artesanal de polpa e suco de fruta

Nessa categoria se enquadram as unidades de produção artesanal de polpa e suco de fruta (Lei nº 13.648/2018 e **Decreto nº 10.026/2019**), localizadas em áreas rurais que estejam sob a responsabilidade de agricultor familiar, agricultora familiar ou empreendedor/empreendedora familiar rural (conforme Lei nº 11.326/2006), com uso de matéria-prima exclusivamente produzida na propriedade familiar rural própria.

Os documentos necessários para o registro estão descritos a seguir:

- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), caso possua;

- Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP), ou documento equivalente, conforme lei específica;
- Anotação de Responsabilidade Técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico ou Declaração do órgão de extensão rural, credenciado na Anater (datada, assinada e identificada, conterá a seguinte redação: "Declaro, para fins de registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa e suco de fruta, regulamentado pela Lei nº 13.648/2018 que, (nome, número no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no CNPJ, caso o estabelecimento possua, e endereço do estabelecimento familiar rural) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por técnico habilitado);
- Memorial descritivo das instalações e equipamentos;
- Manual de Boas Práticas; e
- 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.

Em função da inexistência de modelo de Memorial Descrito das Instalações e Equipamentos no Decreto nº 10.026/2019, recomenda-se o uso do previsto no Anexo I da Instrução Normativa nº 72/2018, até que a devida lacuna seja sanada.



### Documentos necessários para registro de estabelecimento com Inscrição no CNPJ, exceto aqueles exclusivamente importadores ou exportadores

Essa categoria refere-se aos demais estabelecimentos de bebidas que não se enquadram como de **“pequeno porte”**, ou como **“familiar rural de produção artesanal”**, conforme descrito a seguir.

Os documentos necessários para o registro estão apontados a seguir:

- Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;
- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista em Regulamentos das Leis nº 7.678/1988 e nº 8.918/1994;
- Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do Distrito Federal (DF), ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;
- 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;
- Laudo de análise físico-química 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.

### Etapas para o registro do estabelecimento de bebida no Sipeagro

A solicitação de registro de estabelecimento se faz pela Internet por meio do Sipeagro, acessando-se o link:

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>

- O Representante Legal realizará o pré-cadastro junto ao Sipeagro
- Juntar e escanear toda a documentação solicitada / Construir ou reformar a planta industrial.
- Preencher as informações requeridas, inserir os documentos pertinentes, de acordo

com a categoria do estabelecimento, no Sipeagro, e enviar a solicitação. Orienta-se para que a referida solicitação somente seja encaminhada quando a planta industrial estiver em condições de ser vistoriada, conforme informado abaixo.

- Após análise por parte do Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA), caso não haja pendências documentais, será agendada a realização da vistoria no estabelecimento, sendo que todas as sessões deverão estar devidamente prontas e os equipamentos montados no seu local definido, de forma como foi disposto no projeto (planta baixa e corte) anexado ao Sipeagro. Na ocasião serão avaliados os aspectos relacionados à Instrução Normativa Mapa nº 05/2000, que trata do regulamento técnico para fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, relativo às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Para essa avaliação será aplicado o laudo de vistoria por um Auditor fiscal federal agropecuário (AFFA).

### Modelo de laudo de vistoria no link:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/modelo-de-laudo-de-vistoria.pdf/view>



Por fim, o responsável pelo estabelecimento poderá emitir o respectivo Certificado de Registro no próprio Sipeagro e consultar a sua autenticidade.

### Manual para consultar, emitir e autenticar certificado de registro Mapa:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/manual-usuario-sipeagro-reg-de-estabelecimento-v-1-09-04-2020.pdf/view>



### O passo a passo para fazer o registro do estabelecimento está disponível no link:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/sipeagro-modulo-produtos.pdf/view>

Previamente à construção ou reforma de planta industrial, **RECOMENDA-SE** que o projeto (planta baixa e cortes) seja apresentado à equipe de fiscalização do Mapa da Superintendência Federal de Agricultura no estado onde está localizado o empreendimento, de modo a buscar orientações acerca da adequação do mesmo ao disposto na Instrução Normativa nº 05/2000.

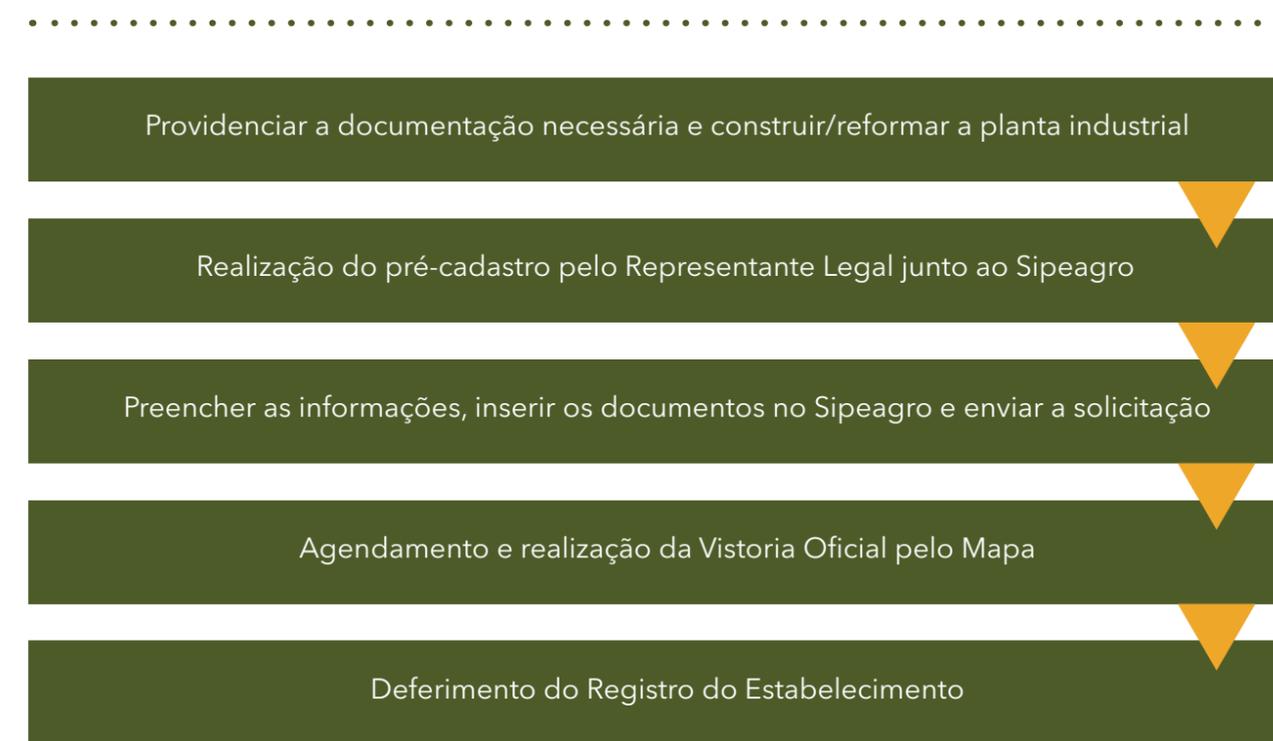


Ressalta-se ainda que além dos pontos destacados no Laudo de Vistoria, o AFFA poderá realizar exigências adicionais, relacionadas às especificidades do(s) produto(s) que será(ão) produzido(s), conforme o caso. Após realizada a vistoria, caso não haja exigências, o registro do estabelecimento será deferido pelo Mapa, o qual terá a validade de 10 anos. Não é cobrada nenhuma taxa para registro de estabelecimento.

As empresas que migrarem do registro antigo para o Sipeagro, apesar de obterem novo certificado e novo número de registro, terão a validade do registro anterior, por se tratar apenas de uma migração de dados.



Fluxograma de registro de estabelecimento no Mapa (produtor / envasador / atacadista / padronizador / exportador / importador de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho)





### 2.2.2.2. Registro de produtos: bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho

O estabelecimento produtor, envasador, padronizador e/ou atacadista de vinhos, derivados da uva e do vinho e de bebidas em geral (que inclui a cachaça, o açaí, as polpas de frutas, os licores, os fermentados acéticos, dentre outros produtos), deve registrar cada produto que pretende produzir.

A solicitação para registro de produto deve ser apresentada ao Mapa por meio do Sistema Sipeagro. Após o deferimento do registro de estabelecimento, novos usuários e senhas são encaminhados, via e-mail, para o Representante Legal (RL) e para o Responsável Técnico (RT) do estabelecimento. Ambos têm o perfil de usuário para registro de produtos.

A denominação, os percentuais dos ingredientes, aditivos, entre outras informações que compõem o Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ do produto, estão descritos em legislação correspondente ao mesmo. **Para consulta simplificada de todos os produtos e seus respectivos padrões, acessar a Norma Operacional nº 1, de 24 de janeiro de 2019, disponível em:**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>



**Em razão da constante atualização do documento presente no link acima, recomenda-se que seja acessado diretamente no site do Mapa, sem realizar download.**



Após inserir a solicitação no Sipeagro, o registro será deferido **automaticamente**, o qual terá a validade de 10 anos. Não é cobrada nenhuma taxa para registro de produto.

Como o registro é concedido de forma automática, as informações ali inseridas são de responsabilidade do estabelecimento, que está sujeito às penalidades previstas nos Decretos nº 6.871/2009, nº 8.198/2014, ou nº 10.026/2019, caso existam incorreções no registro.

- a. **As alterações da composição de um produto não acarretam um novo registro, desde que mantida a mesma denominação.**
- b. **A utilização de diferentes marcas comerciais, pelo mesmo estabelecimento, não enseja novo registro de produto, devendo ser informado no campo correspondente do Sipeagro todas as marcas a serem utilizadas.**
- c. **Os produtos que tiverem suas características alteradas pelo processo de elaboração**

Por fim, o responsável pelo estabelecimento poderá emitir o respectivo Certificado de Registro no próprio Sipeagro e consultar a sua autenticidade.

**Manual para consultar, emitir e autenticar certificado de registro Mapa**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/manual-para-consultar-emitir-e-autenticar-certificado-de-registro-mapa-sipeagro.pdf/view>



**necessitarão diferentes registros (exemplo: mesmo ingrediente, mas diferentes tempos de envelhecimento).**

- d. **Os produtos submetidos a diferentes tratamentos físicos não necessitam de novo registro, desde que não seja alterada a sua composição.**
- e. **O produto será registrado somente na unidade central, sendo este registro válido para todas as unidades industriais e estabelecimentos de terceiros, indicadas no certificado de registro do produto.**



### Casos de isenção de registro de estabelecimento e de produto (bebidas)

Conforme Artigo 32 da Instrução Normativa nº 72/2018, as bebidas produzidas com as finalidades descritas a seguir não precisam ser registradas no Mapa. Porém, esses produtos estão sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária de cada local.

- I. produto destinado a concurso de qualidade;
- II. produto destinado ao desenvolvimento de pesquisa, desde que:
  - a. seja identificado e segregado do destinado à comercialização; e
  - b. disponha de documentação que caracterize a atividade de pesquisa.
- III. produto destinado ao consumo próprio, sem fim comercial;
- IV. produtos produzidos por serviços de alimentação, como lanchonetes, padarias, bares, restaurantes, supermercados, dentre outros estabelecimentos comerciais, cuja produção, envase e venda se deem diretamente ao consumidor ou consumidora final, no mesmo local, com indicação de consumo na embalagem de até um dia após seu preparo. Se envasado e pronto para consumo, deverá ter as mesmas datas de produção e de validade.
- V. serviços de alimentação e demais estabelecimentos comerciais, como as estações de envase de

bebidas, que engarrafem no mesmo local e procedam a imediata venda, de produtos regularmente registrados no Mapa.

Um exemplo de produto que se enquadra nessa categoria de NÃO registrado no Mapa é o açaí preparado no próprio local de venda direto para o consumidor ou consumidora, e consumo no mesmo dia do preparo.

**Em caso de dúvidas contatar a Superintendência Federal de Agricultura no respectivo estado. Contatos e endereços no link:**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/quem-e-quem/superintendencias-federais-de-agricultura-sfa>



### Fluxograma de registro de produto no Mapa (bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho)

Acessar o sistema Sipeagro e solicitar o registro

Deferimento AUTOMÁTICO do Registro do Produto pelo Sipeagro

### 2.2.2.3. Registro de estabelecimento que processe, industrialize, beneficie ou embale produto vegetal padronizado pelo Mapa



Para garantir a segurança e qualidade dos produtos vegetais, o Mapa, atua na classificação e na certificação da identidade e qualidade dos produtos vegetais padronizados, registrando e fiscalizando estabelecimentos que preparam, embalam e comercializam produtos vegetais destinado ao consumo humano e ao processamento. A obrigatoriedade da classificação de produtos vegetais está prevista na Lei 9.972, de 25 de maio de 2000, regulamentada pelo Decreto 6.268, de 22 de novembro de 2007.

O Mapa possui padrões oficiais de classificação para mais de 60 (sessenta) produtos vegetais, entre fibras (algodão, juta, rami, etc.), grãos (arroz, feijão, milho, soja, ervilha, etc.), óleos (de soja, de milho, de girassol, etc.), farinhas (de mandioca, de trigo, etc.), hortícolas (abacaxi, alho, banana, batata, cebola, kiwi, maçã, etc.), entre outros (tabaco, cravo, pimenta do reino, castanha do Brasil, amêndoa da castanha de caju, etc.). No Padrão Oficial de Classificação estão definidos as especificações e critérios de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem para esses produtos. Apenas estão autorizadas a classificar os produtos vegetais empresas ou entidades credenciadas pelo Mapa.

**Listamos abaixo os links para acesso à lista de produtos vegetais padronizados e a lista das entidades credenciadas para realizar a classificação vegetal.**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/normativos-cgqv/relacao-dos-produtos-padronizados.pdf/view>

<http://indicadores.agricultura.gov.br/qualidadevegetal/index.htm>



As pessoas físicas ou jurídicas que por conta própria ou como intermediária processem, industrializem, se beneficiem ou embalem produto vegetal padronizado pelo Mapa, deve se registrar no Cadastro Geral de Classificação (CGC) por meio do Sipeagro.

Todo estabelecimento que trabalha com produto vegetal padronizado, e para registro no CGC/Mapa deverá cumprir com os requisitos de Boas Práticas de Higiene para a produção, elaboração e fabricação, conforme estabelecido na Instrução Normativa nº 23, de 25 de março de 2020.

O registro no CGC/Mapa será segmentado nos níveis básico, intermediário e completo, de acordo com:



### Documentos necessários para registro de estabelecimento classificador de produto vegetal

Esta categoria inclui a pessoa física ou jurídica habilitada ou credenciada como classificador ou a pessoa jurídica credenciada na atividade de classificação de produto vegetal; pessoa física ou jurídica de Direito Público ou Privado, que por conta própria ou como intermediária processe, industrialize, beneficie ou embale produto vegetal, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº 9/2019. O registro no Cadastro Geral de Classificação (ICGC/Mapa) previsto no inciso II do artigo 3º e no artigo 4º desta Instrução Normativa, será segmentado nos níveis **básico, intermediário e completo**, de acordo com:

- I. a atividade;
- II. o produto;
- III. a amplitude de comercialização;
- IV. as exigências dos países importadores;
- V. os riscos identificados associados ao produto;
- VI. os resultados de monitoramentos oficiais;
- VII. o histórico de fiscalizações ou auditorias; e
- VIII. as ocorrências de notificações de não conformidades nacionais ou internacionais.

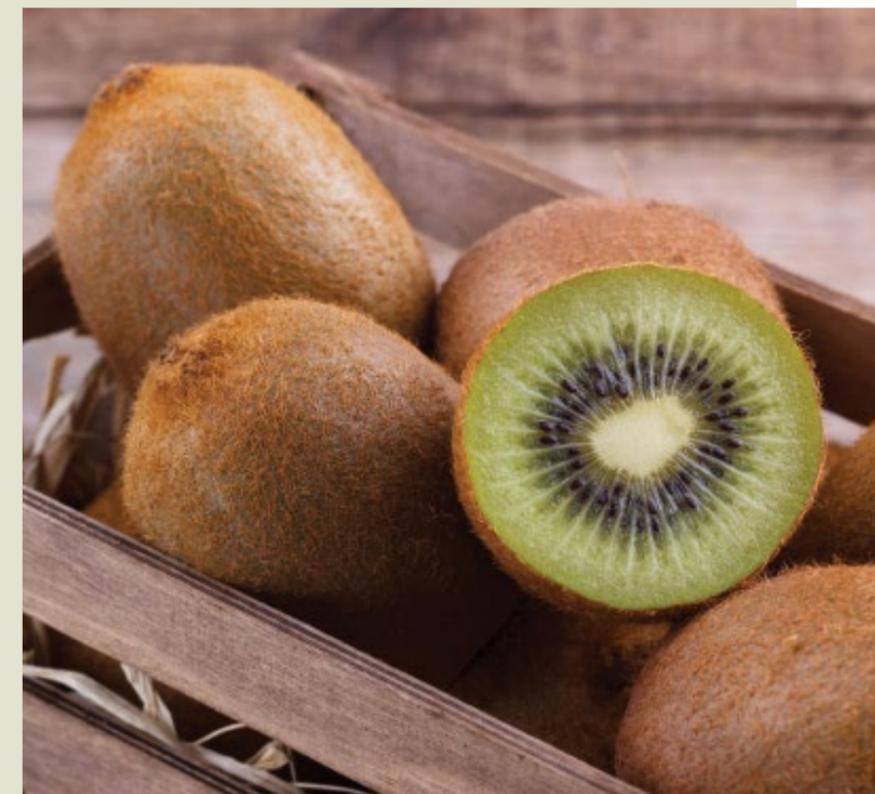


Para saber quais produtos devem ser registrados no CGC/Mapa, e em qual nível, acessar:

[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro/cgc\\_mapa/listagem-de-produtos-passiveis-de-registro-no-cgc-mapa](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro/cgc_mapa/listagem-de-produtos-passiveis-de-registro-no-cgc-mapa)

Os documentos necessários para o registro de acordo com a Instrução Normativa nº 9/2019, estão descritos a seguir:

- a. **Para o registro enquadrado no nível básico:** não será necessária a apresentação de documentação complementar e realização de vistoria, sendo a concessão realizada de forma automática pelo sistema eletrônico do Mapa (Sipeagro).
- b. **Para o registro enquadrado no nível intermediário:** será necessária a inclusão no sistema eletrônico do Mapa da seguinte documentação complementar:
  - I. alvará de funcionamento da empresa, emitido pelo órgão competente, se for o caso;
  - II. Contrato Social ou outro ato constitutivo consolidado com suas alterações, se for o caso;



- III. fluxograma ou memorial descritivo contendo o detalhamento das etapas de produção, mencionando o tipo e a função de cada equipamento, bem como a capacidade de produção instalada, contendo, no mínimo, as informações apresentadas no Anexo IV deste Manual;
- IV. manual de boas práticas; e
- V. no caso de importador, fica dispensada a apresentação da documentação citada nos

incisos III e IV do artigo 9. da IN 9/2019 e nesse caso deverá apresentar uma declaração com o compromisso de adquirir produto registrado ou com autorização de livre venda ou com autorização do país de origem para processar, beneficiar, industrializar ou embalar produto vegetal para exportação.

Para o registro no nível intermediário, é facultado ao órgão fiscalizador a realização da vistoria e a exigência de documentação complementar, quando necessário.



**c. Para o registro enquadrado no nível completo:**

além da documentação necessária para o registro em nível intermediário, será necessária a inclusão no sistema eletrônico do Mapa (Sipeagro) da seguinte documentação complementar:

- I. Certidão de Função Técnica, Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento correlato, expedido pelo respectivo Conselho Profissional de Classe do Responsável Técnico;
- II. comprovante de pagamento do emolumento de registro; e



III. no caso de importador fica dispensada a apresentação da documentação citada no inciso I do artigo 10 da IN 9/2019 e nesse caso deverá apresentar uma declaração com o compromisso de adquirir produto registrado ou com autorização de livre venda ou com autorização do país de origem para processar, beneficiar, industrializar ou embalar produto vegetal para exportação.

Para o registro no nível completo, o órgão fiscalizador deverá realizar a vistoria, sendo dispensada para o importador.



Todas as informações necessárias e o passo a passo para o registro no CGC/Mapa estão disponíveis para acesso pelo link:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro/Registro%20de%20estabelecimentos%20e%20produtos%20de%20origem%20vegetal>



### 2.2.3. Registro de Estabelecimentos de Produtos de Origem Vegetal, exceto de bebidas e de classificação de produtos

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS é responsável pelo registro das agroindústrias de produtos de origem vegetal, exceto os de bebidas e classificação de produtos vegetais. 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, as bebidas, as águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos veterinários.

#### a) Legalização de produtos

Os produtos de origem vegetal oriundos de estabelecimentos com registro na Vigilância Sanitária podem ser comercializados em todo o território nacional, não tem, portanto, restrição de área para comercialização. Os produtos alimentícios de competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária são divididos em três grupos:

##### Alimentos com registro obrigatório prévio à comercialização

Esses produtos devem ser registrados na 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 Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 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)*.

As seguintes categorias têm obrigatoriedade de registro, conforme estabelecido no Anexo II da [RDC nº 27/2010](#):

- Novos alimentos e novos ingredientes ([Resolução nº 16/1999](#) e [Resolução nº 17/1999](#))

#### DIRETORIA COLEGIADA RESOLUÇÃO-RDC No- 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art.54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e a Consulta Pública nº 95, de 21 de dezembro de 2009, publicada no Diário Oficial da União nº 244 de 22 de dezembro de 2009, em reunião realizada em 5 de agosto de 2010, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário, conforme os Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º As empresas que detêm o número de registro de produtos que, de acordo com esta Resolução, passam a ser isentos, podem, optativamente, usá-lo na rotulagem de seu respectivo produto, até o término do estoque de embalagem ou até a data do vencimento do registro.

Art. 3º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 4º Ficam revogados o item 8.2 do Anexo da Resolução 23, de 15 de março de 2000 e a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ALIMENTOS E EMBALAGENS ISENTOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO

ANEXO I

- Alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde ([Resolução nº 18/1999](#) e [Resolução nº 19/1999](#))
- Alimentos infantis ([RDC nº 42/2011](#), [RDC nº 43/2011](#), [RDC nº 44/2011](#), [RDC nº 45/2011](#), [Portaria nº 34/1998](#), [Portaria nº 36/1998](#), [Lei nº 11.265/2006](#), [Decreto nº 8.552/2015](#) e [RDC nº 222/2002](#))
- Fórmulas para nutrição enteral ([RDC nº 21/2015](#) e [RDC nº 22/2015](#))
- Embalagens com novas tecnologias recicladas (PET-PCR grau alimentício regulamentado pela [RDC nº 20/2008](#))

- Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos ([RDC nº 43/2018](#) e [IN nº 28/2018](#))

##### Alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro

A maioria dos produtos de origem vegetal são dispensados 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 (ou da Visa estadual) antes de iniciar a produção e verificar se seus respectivos produtos se enquadram na lista de produtos de baixo risco.



##### Veja a lista dos produtos aqui:

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/produtos/isencao-de-registro>



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

Alguns produtos são dispensados da obrigatoriedade de registro, bem como da necessidade de informar o início de fabricação, são eles:

- Matérias-primas alimentares e os alimentos *in natura*;
- Aditivos alimentares (intencionais) inscritos na Farmacopeia Brasileira, os utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e aqueles dispensados pelo órgão competente do MS;
- Produtos alimentícios elaborados conforme Padrão de Identidade e Qualidade, usados como ingredientes alimentares, destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos na legislação brasileira de alimentos;

- Produtos de panificação, pastifício, pastelaria, confeitaria, doceria, rotisseria e de sorveteria, quando exclusivamente destinados à venda direta ao CONSUMIDOR/A, efetuada em balcão do próprio PRODUTOR/A, mesmo quando acondicionados em recipientes ou embalagens com finalidade de facilitar sua comercialização.



#### Mais informações:

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/produtos/isencao-de-registro>

## b) Legalização dos estabelecimentos

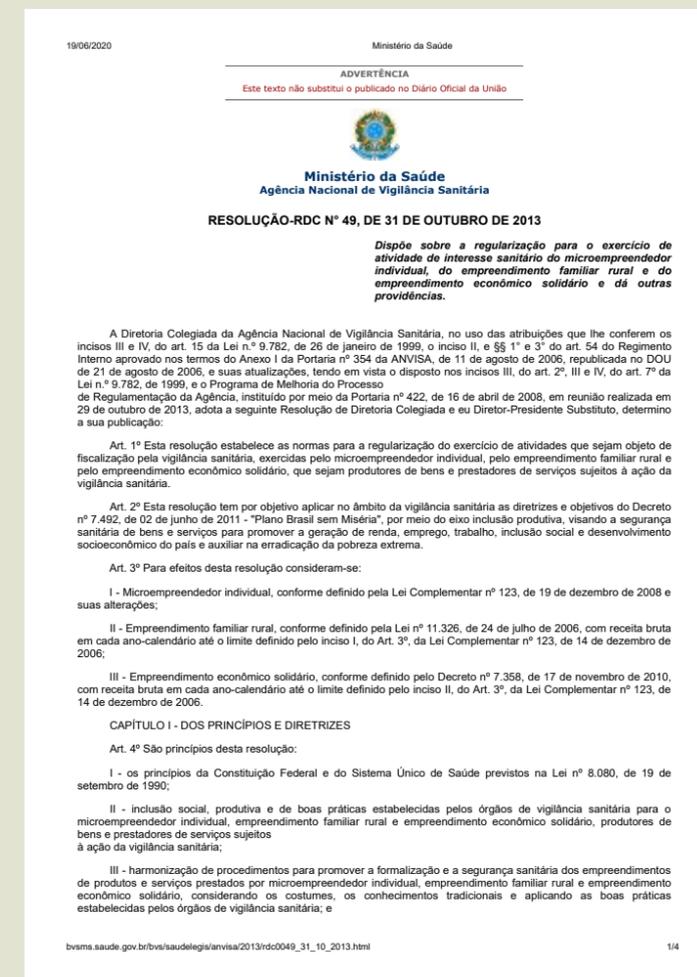
Os estabelecimentos de processamento de alimentos também devem ser licenciados pela Vigilância Sanitária municipal ou estadual, mediante a expedição da licença ou alvará sanitário (ou equivalente). As pequenas agroindústrias podem ser enquadradas em procedimentos diferenciados mais simples, conforme descrito na sequência.

### Pequenas agroindústrias enquadradas na RDC nº 49/2013

A RDC nº 49/2013 estabeleceu procedimentos simplificados para a legalização sanitária de agroindústrias do microempreendedor individual (MI), 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 enquadram nessa condição, como produtos considerados de baixo risco sanitário.

O processo simplificado de legalização ocorre com o preenchimento de um cadastro junto a Vigilância Sanitária do município. No ato de preenchimento desse cadastro, que é simples e rápido, é gerado um número de registro, e imediatamente a agroindústria está autorizada a produzir e comercializar 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 do microempreendedor individual, da agricultura familiar e da economia solidária, 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 (SNVS).



## 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 legalização sanitária. Os contatos dos órgãos de vigilâncias estaduais podem ser consultados no site da Anvisa:

Para esse registro, a maioria das Visas exige a apresentação de alguns documentos, como:

- a. planta da agroindústria;
- b. resultado da análise da qualidade da água;
- c. documentos de identificação e localização;
- d. comprovante de licenciamento ambiental;
- e. memorial descritivo sanitário;
- f. outros documentos / informações.

O primeiro passo deve ser a elaboração do projeto plantas, e na sequência, aprovar previamente a planta das instalações (projeto) na Vigilância Sanitária, antes de iniciar a construção. Essa aprovação prévia poderá evitar possíveis exigências de adequações na construção, o que geraria custos adicionais. Maiores detalhes sobre o processo de legalização devem ser obtidas na Vigilância Sanitária de cada município ou estado.



**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 a legislação sanitária vigente.**



**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 constatadas inadequações em um produto, a agroindústria é responsabilizada e sofre as sanções cabíveis.**



### Mais informações:

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos>

# Rotulagem



A rotulagem deve constar na embalagem dos produtos de todos os estabelecimentos objeto deste documento. **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 aos consumidores e consumidoras as informações mais importantes sobre o produto, de forma clara e compreensível, por meio de caracteres

visíveis e legíveis, com tamanho superior a 1 mm para a maior parte das informações.

Devido à complexidade do tema, as informações serão divididas por categoria de produto, de uma forma **GENÉRICA**, conforme abordado neste manual, **sendo que maiores detalhes deverão ser buscados dentro da legislação específica correspondente.**

## 3.1. Rotulagem básica de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho (incluindo cachaça, licores, açaí, polpas dentre outros)

Os rótulos de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho devem estar de acordo com o Decreto nº 6.871/09; Decreto nº 8.198/14; Decreto nº 10.026/19.

**Nome empresarial do produtor/produtora ou fabricante, padronizador/padronizadora, envasador/ envasadora, importador/importadora ou o nome do agricultor familiar/agricultora familiar/empreendimento familiar rural:** Razão Social e número do CNPJ do estabelecimento, nome (pessoa física) e CPF; neste último caso, para o agricultor familiar rural ou agricultora familiar rural.

**Endereço do produtor ou fabricante, padronizador, envasilhador, importador ou do estabelecimento**



**familiar rural onde foi produzido:** Localização da planta industrial com todas as informações cabíveis (Ex: tipo de logradouro, nome do mesmo, bairro/distrito, cidade, estado - UF, CEP, etc).

**Classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade:** Produtor ou elaborador; Padronizador; Envasilhador ou Engarrafador; Atacadista; Exportador e Importador. Normalmente essa informação precede a razão social ou nome (pessoa física). Ex: Produzido e Envasilhado por Indústria (inserir nome).

**Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada:** De acordo com o informado no respectivo Certificado de Registro de Produto. O referido número deverá ser precedido da expressão "Registro Mapa:", atendendo às demais regras previstas no Art. 29 da Instrução Normativa nº 72/2018.



**Número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato:** informação extraída da DAP ou documento afim.

**Denominação:** De acordo com o informado no respectivo Certificado de Registro de Produto, em caixa alta e com altura de letra igual ou superior a dois milímetros para os produtos previsto no Decreto nº 10.026/19, e sem variação de padronização das palavras, no caso das compostas.

**Classificação do produto:** Não fermentado e não alcoólico; fermentado não alcoólico; fermentado alcoólico; destilado alcoólico; vinagre; alcoólico por mistura. Importante ressaltar que essa exigência é exclusiva para os produtos abarcados pelo Regulamento da Lei nº 7.678/88, aprovado pelo Decreto nº 8.198/14 (vinhos e derivados da uva e do vinho).

**Marca comercial:** Conforme definida pelo interessado.

**Ingredientes, em ordem decrescente de volume:** Precedida da expressão "Ingredientes" ou "Ingr."

**A expressão: Indústria Brasileira, por extenso ou abreviada:** A critério do interessado (ex: Ind. Brasileira)

**Conteúdo, expresso em massa (gramas ou quilogramas), ou em volume (mililitros ou litros), expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas:** Precedida da expressão "Peso Líquido", "Conteúdo Líquido" ou "Peso Liq."

**Graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica:** De acordo com definido para o produto.

**Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado:** De acordo com definido para o produto.

**Grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de vinagre:** De acordo com definido para o produto.

**Forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido:** De acordo com definido para o produto.

**Identificação do lote ou da partida:** Precedida da expressão "Lote" ou letra "L".

**Prazo de validade:** Precedida da expressão "Validade", "Consumir antes de...", "Válido até...", "Val:", "Ven-ce", "VENCIMENTO", "VCT", "VENC:", "CONSUMIR PREFERENCIALMENTE ANTES DE: MÊS/ANO".

**Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.**

**Outras informações previstas em legislação específica da Anvisa:** Ex: Informação Nutricional, Contém Glúten / Não Contém Glúten, etc.



O rótulo da bebida não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.



**Confira as demais especificações para a rotulagem da bebida que pretende produzir consultando a Norma Operacional nº 1, de 24 de janeiro de 2019, disponível em:**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>

## 3.2. Rotulagem de produtos de origem vegetal e animal

Os rótulos dos produtos de origem vegetal devem conter as informações sobre suas qualidades, com base em padrões oficiais, os quais poderão ser observados por meio do link:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/normativos-cgqv/relacao-dos-produtos-padronizados.pdf>

**Denominação do produto:** nome específico que indica a origem e as características do produto, como **por exemplo:** queijo, bolacha, 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

decrecente da proporção, exceto os que têm um único ingrediente (açúcar, sal, farinha de mandioca). Os aditivos alimentares também devem ser indicados.

**Conteúdo líquido:** no rótulo deve constar a quantidade do produto, podendo ser expressa em mililitro (ml), litro (l), grama (g), quilo (kg) ou outra 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:** deve estar presente de forma visível e clara no rótulo o prazo de validade. Produtos que exijam condições especiais para sua conservação devem ser indicados o local 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, por exemplo, "contém glúten", "não contém glúten", etc.



**Informações nutricionais:** A RDC nº 359/2003 e a RDC nº 360/2003 da Anvisa regulamentam sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados. Os alimentos e bebidas produzidos e embalados na ausência do cliente e pronto para a venda aos consumidores e consumidoras, devem ter as informações nutricionais presentes no rótulo, por porção (fatia, copo, unidade, 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, modelo de rotulagem nutricional.



### Informações nutricionais - porção de ....

Tipo de pergunta	Quantidade/ porção	%VD (*)
<b>Valor calórico</b>	.....	.....
<b>Carboidratos</b>	.....	.....
<b>Proteínas</b>	.....	.....
<b>Gorduras totais</b>	.....	.....
<b>Gorduras saturadas</b>	.....	.....
<b>Gorduras trans</b>	.....	.....
<b>Fibra alimentar</b>	.....	.....
<b>Sódio</b>	.....	.....
<b>Cálcio<sup>1</sup></b>	.....	.....
<b>Ferro<sup>1</sup></b>	.....	.....
<b>Colesterol<sup>1</sup></b>	.....	.....

\*% 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.



1. 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 e da consumidora, desde que o produto apresente quantidade igual ou superior a 5% da IDR.

2. 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 - IDR, por porção indicada no rótulo.



O principal órgão responsável para orientar e fiscalizar a rotulagem para a maioria dos produtos 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.

#### Principais regulamentos sobre a rotulagem:

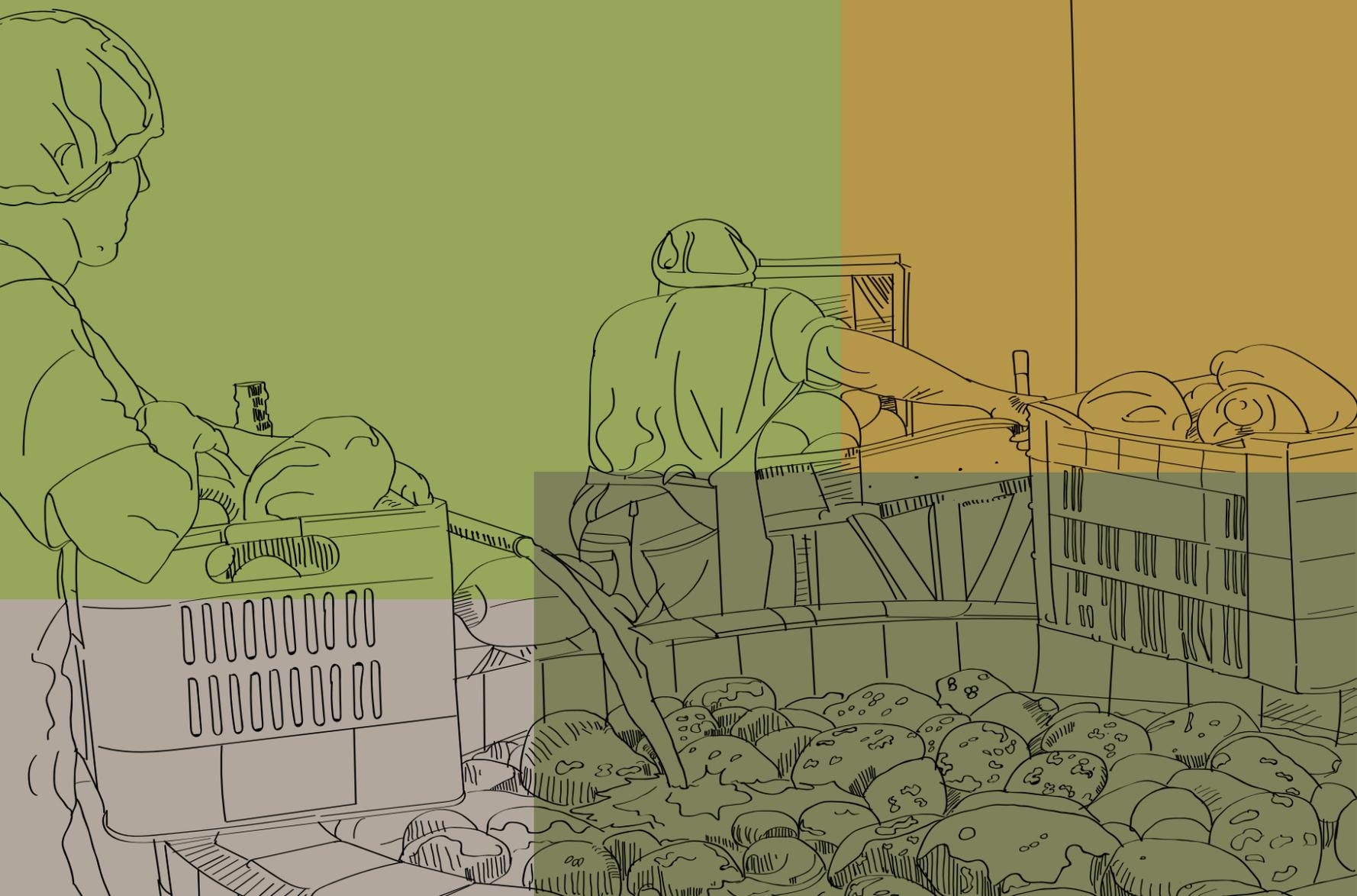
- Resolução RDC/Anvisa nº 259/2002 e RDC nº 123/2004: Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
- RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003 da Anvisa regulamentam sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados.
- Instrução Normativa do Mapa nº 22/2005: Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

#### Mais informações:

- Sobre rotulagem de alimentos:  
<http://portal.anvisa.gov.br/rotulagem-de-alimentos>
- Sobre rotulagem de bebidas, fermentados acéticos e produtos classificados:  
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/rotulos-e-embalagens>
- Sobre rotulagem de produtos de origem animal:  
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-produtos-rotulagem>



# Boas práticas de fabricação



As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e serviço de alimentação, e, também, de modo específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

A legislação que aborda o tema das boas práticas para produtos de origem vegetal e de origem animal é composta, principalmente, por:

- **RDC nº 259/2002:** Essa Resolução atualizou a legislação geral, introduzindo o controle contínuo das BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados, além de promover a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF.
- **Portaria SVS/MS nº 326/1997:** Essa Portaria estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de BPF para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- **Portaria MS nº 1.428/1993:** Essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes para o

estabelecimento de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos.

- **Portaria do Mapa nº 368/1997:** Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano a toda pessoa física ou jurídica que realize atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio nacional e internacional;
- **Instrução Normativa nº 05/2000:** Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores.



- **Instrução Normativa nº 23/2020:** Regulamento Técnico do Mercosul sobre as condições higiênic-sanitárias e de BPF para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

As BPF envolvem 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.



De forma mais específica, a finalidade da aplicação das BPF, são:

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

Nesse contexto, **de uma forma geral**, podemos retratar as BPF, segundo a legislação específica, nos pontos a seguir, resguardando-se, contudo, as especificidades de cada norma. Vejamos:

#### 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 higiênic-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.

**O comportamento no ambiente de trabalho é importante para a obtenção de alimentos inócuos.**



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.

#### b. Boas práticas em relação às operações

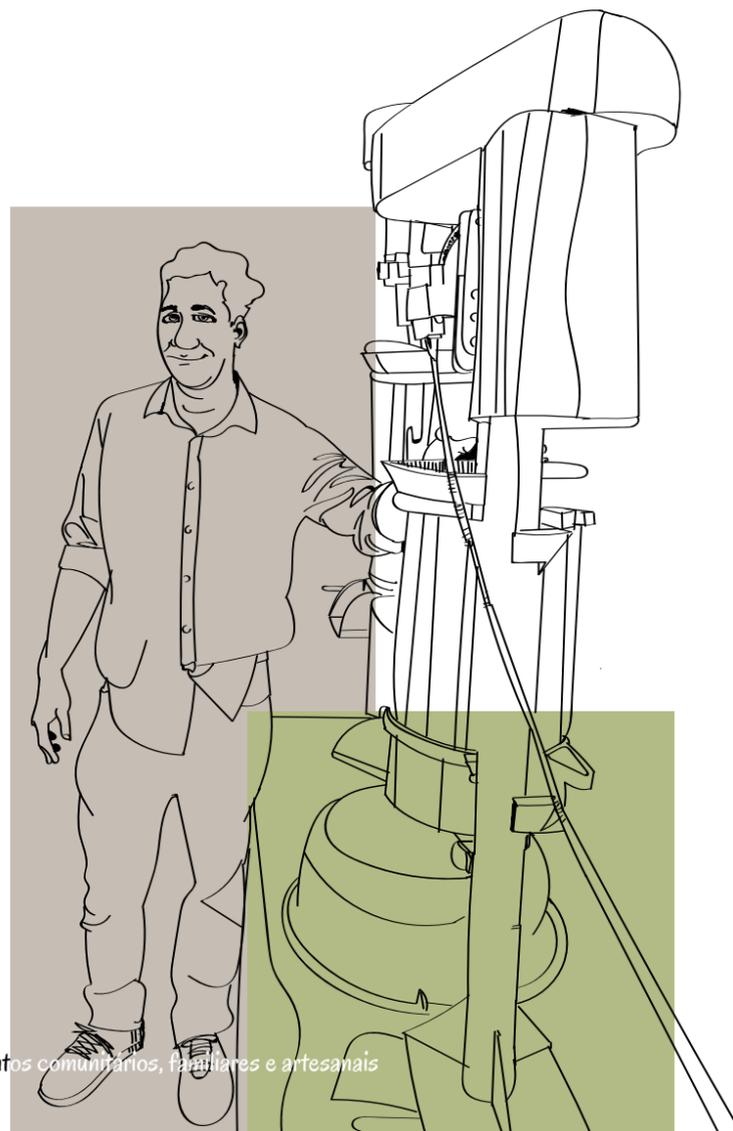
Em relação ao processamento, devem ser observadas as seguintes recomendações:

- 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 utilizadas de acordo com o prazo de validade, e mantidas 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, com 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 deve 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, ou seja, 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, entre 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, dificultando com isso 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
Conservar alimentos em recipientes bem fechados	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);	Realizar vedação completa de canos, fendas e buracos	As áreas de manipulação devem estar sempre bem organizadas e limpas

## Documentação e registros sobre BPF

As documentações e registros são partes fundamentais na implementação das boas práticas de fabricação. As documentações são basicamente o manual de BPF, contendo: os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) e os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHOs). Esses procedimentos padrões geram informações que devem ser registradas em planilhas, referentes 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 higiênicos-sanitários da construção a 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 BPF, servindo de instrução para realização dos diversos procedimentos na agroindústria. A principal finalidade é a padronização da execução desses procedimentos, de tal forma que qualquer trabalhador possa executá-los 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 POPs e os PPHOs podem estar anexo ao manual de BPF da agroindústria. Além disso, devem estar

sempre disponíveis para consulta imediata no ambiente de produção da agroindústria.

De acordo com a legislação, cada agroindústria deve implementar seus programas de autocontroles e ter seu próprio Manual elaborado. Para isso, deve buscar apoio de técnicos com conhecimento específico no tema (de instituições públicas ou privadas), para implementar as BPF.

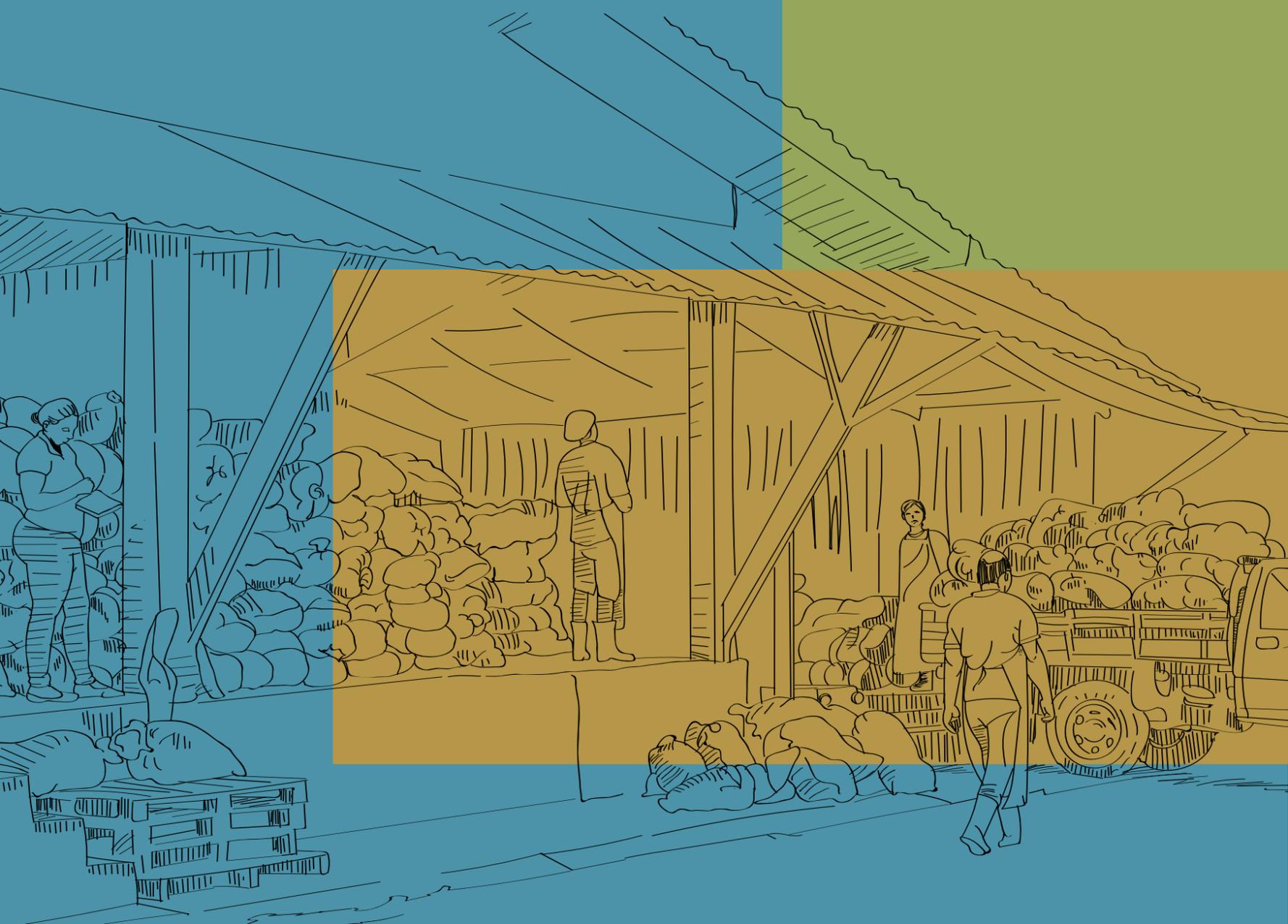
Tendo em vista que o programa de BPF é um instrumento básico de orientação e registro de controle de qualidade, ressalta-se que outras ferramentas, progressivamente, deveriam ser adotadas pelos estabelecimentos, pois o Mapa, por meio de auditorias, poderá requerer informações mais detalhadas, como as previstas na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), entre outros programas existentes.



**Mais informações no site da Anvisa**

<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>

# 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 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 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:

## 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 cinco anos.

## 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 seis anos.



### 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 anos. Na renovação da LO de uma agroindústria, o Órgão Ambiental poderá aumentar ou diminuir 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, chopes, 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), entre outras.

O licenciamento é junto a um único órgão ambiental competente, integrante do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama) é formado pelos órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios responsáveis pela proteção, melhoria e recuperação da qualidade ambiental no Brasil, 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), quando for necessário. A definição do membro do Sisnama competente para a realização do licenciamento ambiental depende do alcance dos “impactos ambientais” da agroindústria.

Ao 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 são 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 de agroindústrias da agricultura familiar**, em geral, será de **competência do órgão ambiental municipal**, ou na falta deste, no órgão ambiental estadual.



## 5.1. 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, independentemente de qual órgão ambiental proceder o licenciamento, isto é, nas esferas 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:

- Tenha área construída de até 250 m<sup>2</sup>;



- 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:

- Animais de grande porte: até 3 animais/dia;
- Animais de médio porte: até 10 animais/dia;
- 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:

- a. Requerimento de licença ambiental;

- b. Projeto contendo descrição do empreendimento, contemplando sua localização, bem como o detalhamento do sistema de controle de poluição e efluentes, acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- c. Certidão de uso do solo expedida pelo município; e
- d. 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:

- a. A capacidade máxima diária de abate;
- b. O sistema de coleta e destino do sangue, proveniente da sangria; e
- c. 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:



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

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

Os estados, em geral, vêm implementando processo simplificado para licenciamento de agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental. No entanto, muitos deles têm algum tipo de ajuste em relação à Resolução do CONAMA nº 385/2006, de acordo com a realidade de cada local.

## 5.2. 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, de acordo com os respectivos procedimentos que têm 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, às seguintes etapas:

- Requerimento da licença ambiental pelo empreendedor, acompanhado dos documentos, projetos e estudos ambientais pertinentes;
- Análise pelo órgão ambiental dos documentos, projetos e estudos ambientais (quando necessário) apresentados, e a realização de vistorias técnicas, quando necessárias;
- Solicitação de esclarecimentos e complementações pelo órgão ambiental, uma única vez, em decorrência da análise dos documentos, projetos e estudos ambientais apresentados, quando couber;
- Emissão de parecer técnico conclusivo e, quando couber, parecer jurídico;
- 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, fontes de energia utilizadas, consumo de água e outros.

### RESOLUÇÃO CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006. Publicada no DOU nº 249, de 29 de dezembro de 2006, Seção 1, página 665

*Estabelece procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental*

O CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE - CONAMA, no uso das competências que lhe são conferidas pela Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, regulamentada pelo Decreto nº 99.274, de 6 de junho de 1990, e tendo em vista o disposto no seu Regimento Interno, e

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos que agilizem o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental;

Considerando que agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental produzem reduzido volume de efluentes;

Considerando que os resíduos gerados por estas agroindústrias podem ser, em muitos casos, aproveitados como alimento para os animais e/ou como composto orgânico na produção de matéria prima, bem como fonte alternativa de renda;

Considerando que a agroindústria de pequeno porte é um importante instrumento para geração de trabalho e renda;

Considerando os termos do art. 12, §§ 2º e 3º, da Resolução CONAMA nº 237, de 19 de dezembro de 1997;

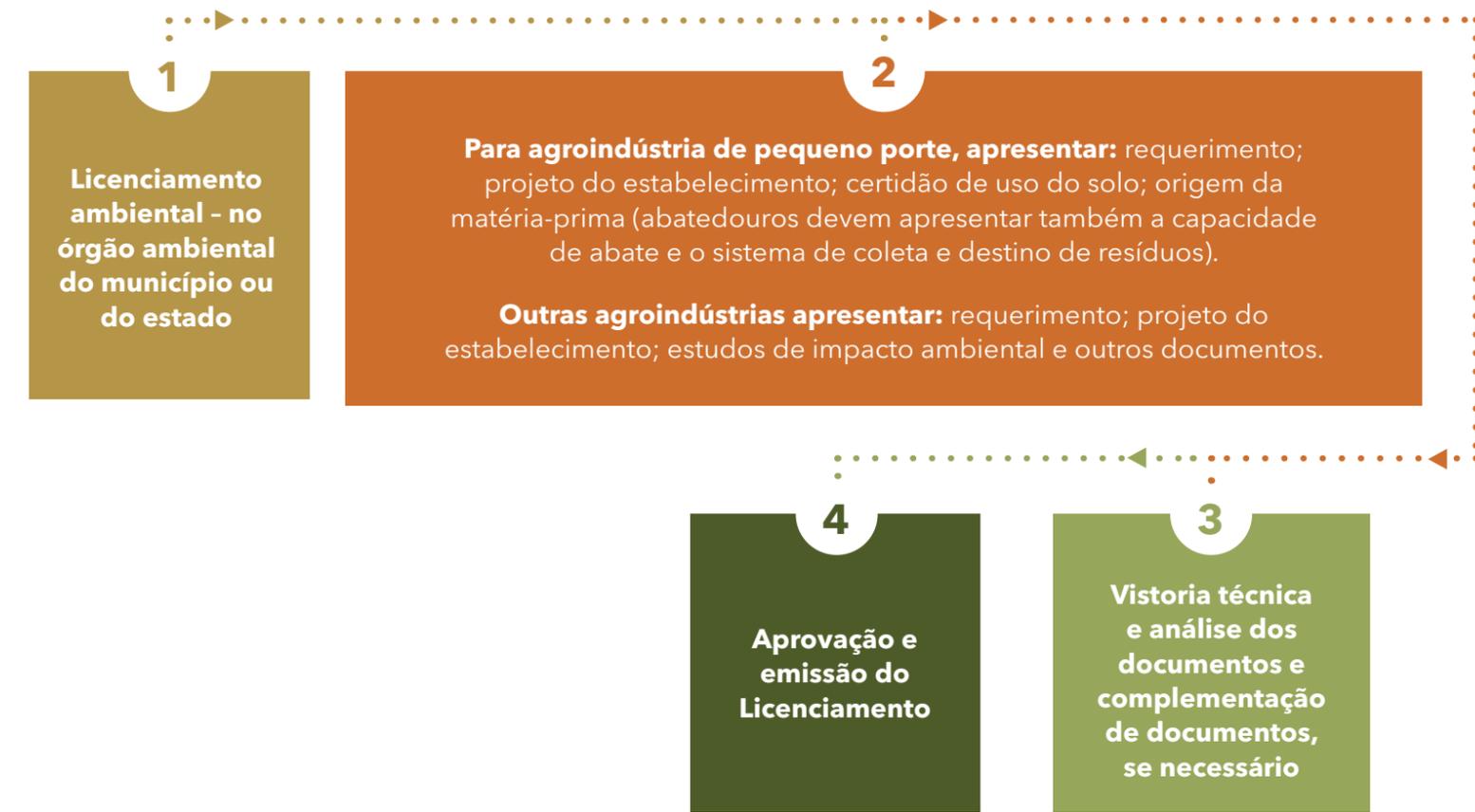
Considerando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente, resolve:

Art. 1º Estabelecer procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental.

Art. 2º Para efeito desta Resolução, agroindústria de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental é todo o estabelecimento que:

I - tenha área construída de até 250 m²;

II - beneficie e/ou transforme produtos provenientes de explorações agrícolas,



## Mercados: cadeias curtas, 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. Nesse contexto, grandes empresas vêm fazendo parceria ou se associando a outras, com 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. Os processos organizativos da agricultura familiar 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, aumentar a capacidade de negociação com compradores e outros.

Outra ferramenta estratégica para a agricultura familiar é a diferenciação da qualidade dos produtos, como forma de demonstrar as suas características. A diferenciação é determinada por um conjunto de informações que se relaciona aos diferentes aspectos que determinam um conceito da 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, cidadania e inclusão social, à questão ambiental e, também, às normas sanitárias que orientam o controle de qualidade dos alimentos. O enfoque desejado da **qualidade ampla** leva em conta diversas dimensões, em uma heterogeneidade de critérios e indicadores, como por exemplo: ecológico, nutricional, cultural, social, sanitário e organoléptico.

Após a definição e a implementação do conceito de **qualidade**, o desafio é estabelecer um processo de comunicação com os compradores, principalmente os consumidores e as consumidoras, evidenciando esse padrão de qualidade e a associação dos produtos à melhoria da qualidade de vida das populações, consumidores/consumidoras e produtores/produzidas.

Essa comunicação é necessária para facilitar aos consumidores e às consumidoras identificarem a verdadeira qualidade presente nos produtos. A reversão da situação de desinformação, da maior parte da população, pode ocorrer à medida que houver um sistema de comunicação entre quem produz e quem consome, estabelecendo formas de “diálogos educativos”.

O diálogo educativo, no entanto, tem maior eficácia e eficiência quando os produtores e as produtoras tiverem contato direto com os consumidores e as consumidoras. É o que chamamos do **marketing boca a boca**, ou **pé de ouvido**. A venda direta em feiras, de casa em casa, em eventos, na propriedade, etc., são espaços muito oportunos para se estabelecer esse diálogo educativo. Uma vez que a consumidora ou o consumidor estão informados e com sua expectativa de qualidade atendida, eles e elas farão o trabalho de multiplicação dessas informações junto a outros consumidores e consumidoras (vizinhos e vizinhas, parentes, amigos e amigas).

No entanto, existem outras formas de comercialização, além da venda direta, que devem ser ocupadas pela agricultura familiar. 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**).

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



#### a. Mercado institucional público

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 e municípios têm programas de compra de alguns produtos (por exemplo, o leite), principalmente para escolas, creches, hospitais, universidades estaduais, penitenciárias, etc. Devem ser buscadas informações mais detalhadas sobre essas compras institucionais junto aos órgãos de governo (federal, estadual, municipal) e das entidades de Ater de seu estado e de sua cidade. Em geral, para acessar os mercados institucionais, os produtos devem estar plenamente legalizados.

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. 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 determinado município ou determinado setor, por diferentes razões.

#### b. 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 das consumidoras e dos consumidores. Também já existem experiências de pontos próprios de vendas, como em beiras de estradas, pequenas lojas de associações ou cooperativas de produtores e produtoras, etc. Esses canais representam importante espaço e em crescimento, para a venda diretamente aos consumidores e às consumidoras. 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. Além disso, em vários espaços de venda direta, pode diminuir um pouco as exigências legais (e de infraestrutura), principalmente no aspecto tributário e sanitário.

Outro aspecto muito importante na venda direta é a oportunidade de contato direto com os consumidores e com as consumidoras, conforme já mencionado acima. Isso favorece o diálogo educativo, esclarecendo a qualidade dos produtos, caracterizando-se como um espaço muito bom para promover e divulgar os produtos. É a oportunidade de fazer a propaganda no “pé de ouvido”. É um trabalho de “formiguinha” que traz bons resultados, pelo alcance multiplicador entre as consumidoras e os consumidores. Nesse aspecto



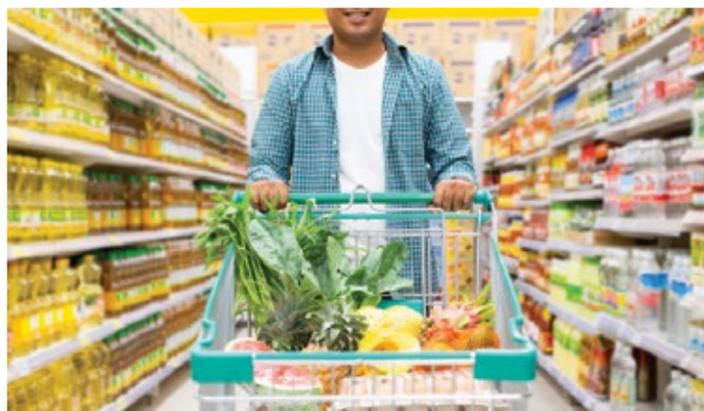
pode ser interessante também para grupos maiores (como as cooperativas), pois mesmo que seja pouco significativo no volume de vendas, tem impacto positivo na divulgação da marca.

### **c. Pequenos mercados, mercearias, padarias, hotéis, restaurantes, lanchonetes e similares**

As feiras são canais de comercialização em circuitos curtos, no próprio município ou em municípios vizinhos. Em geral, envolvem também pequenos volumes de vendas, mas em número expressivo de lojas existentes nas cidades maiores. A maioria desses espaços fazem algumas exigências específicas, como por exemplo, a forma de apresentação, características dos produtos, rotina de entrega. Alguns desses espaços exigem produtos plenamente legalizados, outros são mais flexíveis.

### **d. Redes de supermercados e atacadistas**

Os supermercados de médio e grande porte, assim como os atacados, em geral fazem compras de maior volume para abastecer várias lojas de suas redes ou outros compradores. As exigências são maiores em termos de entregas, com condições bem definidas, bem como as características dos produtos, a forma de apresentação e legalização. 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, 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 grande 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, como as perdas, sobras, devoluções, etc.

### **e. 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 as consumidoras e os consumidores, o que ajuda a divulgar e promover a marca e dialogar diretamente com a consumidora e o consumidor, demonstrando a qualidade dos produtos.

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. Em alguns desses eventos tem-se a exigência de produtos plenamente legalizados, outros são mais flexíveis.

### **f. 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, ou seja, nos abastecimentos de restaurantes de grandes empresas, indústrias, hospitais privados,



universidades privadas, entre outros. Diferentemente do mercado institucional público, a maioria não tem sazonalidade (exceto as universidades), funcionando durante os 12 meses do ano.

### **g. 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, etc. Em geral são produtos produzidos sob encomenda e de alto valor agregado. Não envolvem grandes volumes quando a venda é para uma loja apenas.

## Bibliografia consultada

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.

\_\_\_\_\_. Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília. Brasília. 09 nov. 1988.

\_\_\_\_\_. 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.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil.** Brasília. 15 jul. 1994.

\_\_\_\_\_. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sa-

nitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União.** Brasília. 01 ago. 1997.

\_\_\_\_\_. Portaria Mapa nº 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União.** Brasília. 08 set. 1997.

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial da União.** Brasília. 23 nov. 1998.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. **Diário Oficial da União.** Brasília. 16 mar. 2000.

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

\_\_\_\_\_. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. **Diário Oficial da União.** Brasília, 10 jan. 2002.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União.** Brasília. 23 set. 2002.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União.** Brasília. 23 dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União.** Brasília. 23 dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico Para Rotulagem De Produto De Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União.** Brasília. 25 nov. 2005.

\_\_\_\_\_. 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 União.** 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 União.** 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 União.** Brasília. 15 ago 2007.

\_\_\_\_\_. Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008. Altera a Lei Complementar no 123, de 14 de dezem-

bro de 2006 e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** 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 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Regulamenta a Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** Brasília. 20 fev. 2014.

\_\_\_\_\_. Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Altera a Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor e dá outras providências. **Diário Oficial da União.** Brasília. 20 mar. 2014.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 8.445, de 6 de maio 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, DF. 07 maio 2015.

\_\_\_\_\_. 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.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa Mapa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Dispõe sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 fev. 2017.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 30 mar. 2017 e retificado em 01 jun. 2017.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. **Diário Oficial da União**. Brasília. 12 abr. 2018.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 jun. 2018.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos. **Diário Oficial da União**. Brasília. 29 nov. 2018.

\_\_\_\_\_. Instrução Normativa nº 03, de 14 de março de 2019. Estabelece os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, e relacionamento de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SIPOA. **Diário Oficial da União**. Brasília. 23 mar. 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. **Diário Oficial da União**. Brasília. 19 jul. 2019.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília. 19 jul. 2019.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019. Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. **Diário Oficial da União**. Brasília. 15 out. 2019.

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

INFORMAÇÕES sobre sistema de vigilância sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

INFORMAÇÕES sobre licenciamento. Disponível em: <http://www.ibama.gov.br/licenciamento>.

INFORMAÇÕES sobre o sistema de inspeção de produtos de origem animal. Disponível em: <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).





Em colaboração  
com o consórcio:



Por meio da:



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

