



Guia para Regularização de Agroindústrias da Agricultura Familiar Agroecológica

2020



SEBRAE



Muká - Plataforma Agroecológica

Realização

Rede de Agroecologia Povos da Mata
Tabôa Fortalecimento Comunitário
Instituto Ibi de Agroecologia

GUIA PARA REGULARIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR AGROECOLÓGICA

Concepção

Eixo de Beneficiamento da Muká - Plataforma Agroecológica

Coordenação geral

Tatiane Botelho da Cruz

Pesquisa e Organização

Gustavo Magno Souza de Magalhães

Supervisão técnica e conteúdo

Luciane Aliprandini

Revisão técnica

Mathias Fernandes (Capítulo 1)
Fernanda Bertuol (Capítulo 2)

Coordenação editorial

Cinthia Sento Sé

Revisão

SLA Propaganda

Edição e diagramação

SLA Propaganda

Fotos

Luísa Dörr
Acervo Muká - Plataforma Agroecológica

Este documento é de responsabilidade da Muká -
Plataforma Agroecológica e não reflete a posição
de seus parceiros estratégicos ou financiadores.

www.muka.org.br

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO	04
--------------------	----

INTRODUÇÃO	06
------------------	----

CAPÍTULO 1

Regularização Jurídica, Fiscal e Tributária	10
---	----

Tipos de Empreendimentos Jurídicos	12
--	----

Registros Obrigatórios	25
------------------------------	----

Obrigações das Pessoas Jurídicas	28
--	----

CAPÍTULO 2

Regularização Ambiental	32
-------------------------------	----

Normas Ambientais Complementares	38
--	----

CAPÍTULO 3

Regularização Sanitária	50
-------------------------------	----

Enquadramento e Regularização	58
-------------------------------------	----

Boas Práticas de Fabricação	70
-----------------------------------	----

Rotulagem de Alimentos	75
------------------------------	----

Rotulagem de Alimentos Orgânicos	94
--	----

APRESENTAÇÃO

A Muká - Plataforma Agroecológica é uma iniciativa conjunta da Rede de Agroecologia Povos da Mata, do Instituto Ibi de Agroecologia e da organização Tabôa - Fortalecimento Comunitário, criada para contribuir com o fortalecimento e a disseminação da agroecologia por meio da atuação em seis eixos: Produção, Beneficiamento, Comercialização, Crédito, Certificação e Fortalecimento Institucional.

Interdependentes e complementares, os eixos consolidam uma estratégia unificada. Enquanto a **Produção** apoia a família agricultora, por meio do acompanhamento técnico rural especializado, a **Comercialização** abre mercados e implementa circuitos curtos e circuitos entre redes, assegurando o escoamento do excedente da produção. O suporte se expande no **Beneficiamento**, que orienta a regularização das agroindústrias familiares, quando os agricultores decidem dar um passo além da produção e começam a processar seus produtos, agregando valor de venda e facilitando a comercialização. O **Crédito** oferece alicerce extra, desenvolvendo e operacionalizando novos modelos de financiamento para os três eixos anteriores, sem as limitações impostas pelos bancos oficiais. Já os eixos **Certificação** e **Fortalecimento Institucional** aportam recursos e conhecimento para que os agricultores possam atuar em conformidade com a legislação, tendo o suporte de suas redes, cooperativas ou coletivos em geral.

E, assim, seguimos em direção a uma agroecologia forte, ao mesmo tempo que buscamos manter e estreitar vínculos com todos os públicos envolvidos, do agricultor ao consumidor, sem deixar ninguém para trás.

As conquistas alcançadas por cada eixo impulsionam os demais. É o que acontece com este **Guia de Regularização para Agroindústrias da Agricultura Familiar Agroecológica**, que representa um avanço para a plataforma como um todo.

Desde 2018, quando a plataforma foi lançada, o eixo de Beneficiamento tem se defrontado com a demanda reprimida de agricultores interessados em regularizar suas unidades de processamento. Entre os desafios encontrados por eles, estava o entendimento da legislação brasileira sobre o tema, complexa e com informações difusas.

Com isso em mente, a semente desta publicação germinou dentro do grupo de trabalho em Legislação Sanitária de Alimentos, criado no Circuito de Seminários de Produção Orgânica, evento realizado pela Muká (na época, Circuitos Agroecológicos), em parceria com o Sebrae Ilhéus, entre 18 e 20 de setembro de 2019.

A partir daí, a equipe do eixo de Beneficiamento deu início ao trabalho de compilação e organização das informações que resultaram nesta publicação, com destaque para Gustavo Magno Souza de Magalhães, que capitaneou as pesquisas e redigiu a versão original do guia.

O conteúdo das páginas seguintes, apresentado com mais detalhes na Introdução, tem como objetivo facilitar a compreensão da lei, assim como a decisão familiar sobre iniciar um empreendimento no ramo de processamento de alimentos, reforçando o valor das tradições dos produtores familiares e de suas comunidades através do aperfeiçoamento dos seus processos produtivos para que esses empreendimentos não sejam apenas economicamente viáveis, mas também ambientalmente sustentáveis e socialmente justos.

Boa leitura!

Equipe Muká



INTRODUÇÃO

Por sua complexidade, as legislações jurídica, fiscal, tributária, ambiental e sanitária vigentes no Brasil quase sempre representam um desafio adicional para as empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais, agricultores familiares, empreendimentos comunitários e atividades da economia solidária. As normas e exigências legais inerentes à produção, beneficiamento e comercialização foram criadas com base nos modelos de produção industrial e não nos sistemas artesanais, familiares e comunitários, que, por sua natureza, demandam um olhar diferenciado sobre a normatização.

Ainda assim, conhecer tais normas é fundamental para orientar a decisão de iniciar ou não um empreendimento e, posteriormente, avaliar riscos e oportunidades na gestão. Pensando nisso, esta publicação traz um extenso levantamento e uma abordagem prática das questões relacionadas às normas jurídicas, sanitárias e ambientais que incidem sobre um público bastante específico: a propriedade agrícola familiar e agroecológica.

A propriedade agrícola familiar garante a subsistência e segurança nutricional da comunidade na qual está inserida, além de gerar renda por meio da comercialização dos excedentes da produção. Geralmente, seus produtos são comercializados como matéria-prima (frutas, verduras, legumes etc.) e têm pouco valor agregado, favorecendo o surgimento de atravessadores na fase de comercialização.

Com o aumento da demanda por alimentos saudáveis e de qualidade, a responsabilidade socioambiental de quem produz alimentos está cada vez maior e a atenção da sociedade tem se voltado para o papel do pequeno produtor. Produtos originados em ambientes naturais e manejados por comunidades tradicionais e agricultores familiares se destacam neste contexto.

Mas em um mercado que exige regularidade da oferta, produção em escala, preços competitivos, apresentação eficiente, nota fiscal, registros e certificações, empreendimentos agrícolas de pequeno porte enfrentam desafios, como:

- produzir em escala suficiente para garantir o abastecimento contínuo;
- manter determinado padrão nos produtos, principalmente em relação à cor, textura, peso;

- contar com profissionais especializados para assessorar o processo produtivo e a comercialização dos produtos;
- investir em desenvolvimento de marca e divulgação;
- agregar o valor socioambiental ao preço dos produtos;
- investir em estocagem para driblar a sazonalidade da produção;
- acessar linhas de crédito.

Não existe uma receita pronta para solucionar todos estes e tantos outros desafios. Mas existem, sim, caminhos e soluções possíveis, tanto para produzir quanto para beneficiar. No caso dos alimentos processados, muitos desses caminhos e soluções passam pela regularização e certificação da unidade de beneficiamento. As próximas páginas oferecem as informações necessárias para conquistar essa etapa.

O **Capítulo 1 - Regularização Jurídica, Fiscal e Tributária** reúne orientações para a criação, regularização ou manutenção de associações, cooperativas ou empresas. Integrar uma dessas organizações é o primeiro passo no processo de regularização da agroindústria familiar.

No **Capítulo 2**, encontram-se as orientações sobre **Regularização Ambiental**. A legislação de estados e municípios têm origem nas Resoluções do Conama (Conselho Nacional do Meio Ambiente) e em leis federais, porém, atualmente, existe uma tendência de simplificação ou dispensa de licenciamento para os empreendimentos da agricultura familiar. O capítulo se concentra naquilo que é indispensável neste âmbito.

O **Capítulo 3 - Regularização Sanitária** traz, finalmente, as normas e exigências para a legalização das unidades de beneficiamento e/ou processamento da agricultura familiar. Além da legislação sanitária e dos registros obrigatórios, são disponibilizados (via QR Code) um modelo de Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e um roteiro para a elaboração de rótulos para alimentos processados. Vale ressaltar que a adoção de boas práticas de fabricação é tão importante quanto a infraestrutura dos empreendimentos, pois são elas que garantem a segurança alimentar almejada pelos órgãos normativos.

É importante pontuar que as diferentes normas apresentadas aqui incidem em várias etapas das cadeias produtivas, além do beneficiamento e processamento de alimentos e que estas mesmas normas são alteradas, atualizadas ou revogadas com frequência. Deste modo, no momento de aplicar ou usar alguma das normas descritas aqui, faz-se

necessária a consulta aos órgãos competentes para confirmar a sua vigência.

Além disso, os produtores familiares e comunitários e suas representações e organizações de apoio podem e devem participar dos fóruns de políticas públicas, como, por exemplo, as ações da Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais e os eventos realizados pelos órgãos de fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Só desta forma a legislação sanitária poderá vir, no futuro, a ser mais inclusiva e a incorporar a diversidade social, cultural e ambiental em todos os seus mecanismos.



CAPÍTULO I

REGULARIZAÇÃO JURÍDICA, FISCAL E TRIBUTÁRIA

Este capítulo trata dos procedimentos jurídicos, fiscais e tributários que se aplicam aos diferentes tipos de empreendimentos de comunidades tradicionais que beneficiam ou apenas produzem alimentos, cosméticos, fitoterápicos, artesanatos e outros produtos. Sendo assim, serão abordadas informações sobre a adequação do empreendimento ao formato jurídico compatível com o tipo de atividade desenvolvida, as obrigações fiscais correspondentes à organização jurídica definida e o cumprimento dessas obrigações de acordo com as atividades comerciais desempenhadas.

É importante salientar que agroindústrias ou unidades de processamento de alimentos possuem outras obrigações jurídicas, fiscais e tributárias que podem não estar descritas neste guia e precisam ser orientadas por um profissional de contabilidade de confiança do produtor e processador de alimentos. A maioria dos empreendimentos das comunidades tradicionais se enquadra como Microempresa Individual e muitas das obrigações descritas a seguir não se aplicam a essa realidade. Isto, porém, não impede que o mesmo empreendimento evolua economicamente e se transfira para enquadramentos de faturamentos maiores, como Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sem abandonar os princípios originais que valorizam os aspectos social e ambiental.

Como benefício para essa categoria de produtores e processadores de alimentos, encontra-se em vigência a Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019, Lei de Liberdade Econômica, que altera regulamentos, estabelece garantias de livre mercado e dá outras providências. Essa lei torna possível o desenvolvimento de atividade econômica de baixo risco sem a necessidade de quaisquer atos públicos de liberação da atividade econômica, como licenças e alvarás. Estabelece que o microempreendedor, ao solicitar licenças e alvarás, deve receber do órgão responsável o prazo de análise da solicitação e que, transcorrido o prazo fixado, o silêncio da autoridade competente importará na

aprovação do funcionamento legal do empreendimento, para todos os efeitos. Trata-se de uma lei baseada nos princípios de razoabilidade e proporcionalidade, para que os menos favorecidos recebam tratamento simplificado e de forma a proporcionar inclusão produtiva, com desenvolvimento social e econômico.

Como complemento da Lei de Liberdade Econômica, para a classificação de atividade de baixo risco, encontra-se em vigência a Resolução do Comitê para Gestão da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (CGSIM), Resolução CGSIM nº 51, de 11 de junho de 2019. Essa resolução define o conceito de baixo risco para fins da dispensa de exigência de atos públicos de liberação para operação ou funcionamento de atividade econômica, conforme estabelecido no art. 3º, inciso I, da Medida Provisória nº 881, de 30 de abril de 2019. Porém, é importante lembrar que a dispensa de atos públicos de liberação da atividade econômica não excluem as pessoas naturais e jurídicas do dever de se observar as demais obrigações estabelecidas pela legislação.



TIPOS DE EMPREENHIMENTOS JURÍDICOS

O Código Civil Brasileiro divide as pessoas jurídicas privadas em três tipos: **associações, fundações e sociedades, que podem ser empresas ou cooperativas**. Neste capítulo, serão descritos os procedimentos básicos para a formalização das associações, cooperativas, empresas de pequeno porte e microempresas, por serem as naturezas jurídicas mais utilizadas pelos empreendimentos da agricultura familiar.

Todos esses empreendimentos, exceto os microempreendedores individuais, devem ter o acompanhamento de um contador cadastrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), habilitado a orientar a formalização do empreendimento. No entanto, vale lembrar, existem obrigações formais a serem executadas pelo MEI mensalmente, para garantir o controle sobre o fluxo de caixa.

Para que um empreendimento tenha sucesso, é necessário que haja união do grupo envolvido, conhecimento sobre gestão, implementação da democracia em todos os aspectos da organização e entendimento sobre os custos administrativos, fiscais e tributários, principalmente das associações, cooperativas ou microempresas. Este guia não detalha sobre esses custos, mas são informações facilmente obtidas com o auxílio de um contador.

Ao produtor individual é permitida a comercialização de sua produção nos diferentes mercados e a criação, ou não, de uma pessoa jurídica deverá ser avaliada de acordo com cada caso, considerando os objetivos do produtor e processador de alimentos, os mercados que pretende explorar e os programas de fomento disponíveis.







I - ASSOCIAÇÕES

De acordo com o art. 53 do Código Civil Brasileiro, a associação é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, criada a partir da união de pessoas que se organizam em torno de um objetivo comum, porém sem fins econômicos. É uma organização resultante da agregação legal entre pessoas, com ou sem personalidade jurídica, para a realização de um objetivo comum.

Sendo assim, as associações não são a melhor forma de organização para comercialização de produtos de um grupo de pessoas, pois o repasse dos recursos de vendas de produtos ou serviços para os associados não deve ocorrer. Para driblar esta limitação, as associações de produtores rurais da agricultura familiar podem se unir para viabilizar a comercialização dos produtos de cada agricultor por meio da participação em programas governamentais de compras de alimentos (como o PAA e PNAE).

CONSTITUIÇÃO E REGISTRO DA ASSOCIAÇÃO

São necessários os registros do Estatuto Social e da Ata da Assembleia de Fundação no Cartório de Registro de Imóveis e Hipotecas, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas. O estatuto deve ter sido aprovado na assembleia de fundação, quando também ocorre a eleição da primeira Diretoria.

Todo este processo deve ser acompanhado por um contador e um advogado, que orientarão sobre o enquadramento do estatuto nos termos previstos no Código Civil.

ESTATUTO SOCIAL

Uma associação é regida por um estatuto social que, conforme o artigo 54 do Código Civil, deverá conter:

- Denominação, os fins e a sede da associação;
- Requisitos para a admissão, demissão e exclusão dos associados;
- Direitos e deveres dos associados;
- Fontes de recursos para sua manutenção;



- Modo de constituição e de funcionamento dos órgãos deliberativos (Redação dada pela Lei nº 11.127/2005);
- Condições para a alteração das disposições estatutárias e para a dissolução da associação;
- Forma de gestão administrativa e de aprovação das respectivas contas (Lei nº 11.127/2005).

FUNDAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO

Para o registro da associação, feito no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, são requeridos os seguintes documentos:

- Cópia do estatuto assinada por um advogado cadastrado na OAB;
- Ata de fundação, ata da eleição da diretoria e termo de posse da diretoria;
- Pagamento das taxas do cartório, para registro do estatuto social e da ata de fundação;
- Registro obrigatório de CNPJ (Receita Federal do Brasil), Inscrição Estadual ou Municipal (isenta para certas localidades) e Alvará de Localização e Funcionamento (Prefeitura). Obs.: no estado da Bahia, a Inscrição Estadual para associações tem gerado impasses devido à utilização das atividades de comercialização e a obrigatoriedade de informações via declarações mensais.

De acordo com a previsão estatutária, uma vez registrada em cartório, a associação deverá realizar assembleias ordinárias e extraordinárias, cujas atas, assim como as atualizações do estatuto, também deverão ser registradas em cartório. Além das consultas ao advogado e contador, é de grande importância a consulta ao cartório em que se pretende registrar a associação para que sejam colhidas todas as informações, já que tais exigências podem ser diferentes de acordo com a localidade.



2 - SOCIEDADES

De acordo com o art. 981 do Código Civil, o Contrato de Sociedade ocorre quando as pessoas se obrigam a contribuir de forma recíproca, com bens ou serviços, para o exercício de atividade econômica e a partilha, entre si, dos resultados. Este tipo de registro é realizado na Junta Comercial do Estado onde a sociedade será constituída.

As sociedades são organizações de direito privado com fins econômicos que preveem a distribuição de lucros ou distribuição de sobras, no caso das cooperativas, entre os sócios ou cooperados. Portanto, as sociedades podem ter fins lucrativos na forma de empresas ou podem não ter fins lucrativos na forma de cooperativas.

No formato de empresa, as sociedades poderão ser constituídas da seguinte forma: Limitada (por mais de um sócio), EIRELI (formato com apenas um sócio), Sociedade Anônima (cujas ações podem ser transacionadas livremente) e Empresas Individuais (onde um CPF assume o formato de empresa CNPJ).

Mais informações sobre constituição e registro de empreendimentos podem ser obtidas junto à Secretaria Especial da Micro e Pequena Empresa (<http://www.mdic.gov.br/index.php/micro-e-pequenas-empresa>), onde funciona o Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração (DREI - <http://www.mdic.gov.br/index.php/micro-e-pequenas-empresa/drei>).

2.1 - Cooperativas

As cooperativas são organizações de direito privado, não sujeitas à falência, que possuem dupla natureza, contemplando tanto o aspecto econômico quanto o social de seus cooperados. O cooperado é tanto dono como usuário da cooperativa, participando da sua administração e utilizando os serviços por ela oferecidos. O estatuto da cooperativa é o contrato que os cooperados fazem entre si, onde são discriminadas as normas de funcionamento, direitos e deveres do cooperado, entre outras.

CONSTITUIÇÃO E REGISTRO DA COOPERATIVA

- Se a cooperativa é a solução mais adequada à necessidade do grupo;
- Se já existe cooperativa na região que poderia satisfazer as necessidades dos interessados;
- Se os objetivos da cooperativa são claros;
- Se os interessados estão dispostos a custear o necessário para viabilizar a cooperativa;
- Se o volume de negócios é suficiente para que os cooperados tenham benefícios;
- Se existe união dos interessados para colaborar integralmente com a cooperativa;
- Se a cooperativa terá pessoal qualificado para administrá-la ou se terá ajuda nesta função;
- Se os cooperados sabem sobre obrigações e custos com a abertura da cooperativa.

ESTATUTO SOCIAL

Deve-se definir a denominação social e o nome comercial da cooperativa e, também, elaborar a minuta do seu Estatuto Social, que deve conter:

- Denominação, sede, prazo de duração e data do levantamento do balanço geral;
- Área de atuação, objeto da sociedade e fixação do exercício social;
- Número mínimo, direitos e deveres dos associados e natureza de suas responsabilidades;
- Condições de admissão, demissão ou exclusão dos associados e normas para representação;
- Capital mínimo, valor da quota-parte e o mínimo delas a ser subscrito pelo associado;
- Modo de integralização e condições de retirada da quota nos casos de demissão ou exclusão;
- Forma de devolução aos associados das sobras registradas ou do rateio das perdas apuradas;
- Administração e fiscalização, estabelecendo-se os respectivos órgãos e suas atribuições;
- Poderes e funcionamento, representação ativa e passiva da sociedade em juízo ou fora dele;
- O prazo do mandato e processo de substituição dos administradores e conselheiros fiscais;
- Formalidades das assembleias e maioria requerida para instalação e validade das deliberações;
- Modo de reformar o estatuto, casos de dissolução voluntária da sociedade, modo e processo de alienação ou oneração de bens imóveis, dentre outros.

ASSEMBLEIA GERAL DE CONSTITUIÇÃO DA COOPERATIVA

Com o estatuto elaborado, deve-se convocar uma Assembleia Geral de Constituição (fundação) da cooperativa, em hora e local determinados com antecedência, afixando-se aviso de convocação aos interessados, podendo ser também veiculado através de imprensa e rádio. A Assembleia Geral de Constituição da cooperativa deve ocorrer com a participação de todos os interessados, respeitando o mínimo de pessoas estabelecido no estatuto e a composição prévia de candidatos para o Conselho Administrativo e Fiscal. É recomendável a consulta à prefeitura para saber se a atividade da cooperativa é permitida na região.

Em geral, as prefeituras de pequeno porte não dispõem de estrutura para emitir um parecer. Mas, diante da necessidade do Pedido de Viabilidade, a prefeitura poderá avaliar apenas itens básicos para liberar a inscrição do empreendimento.

FUNDAÇÃO DA COOPERATIVA

Após a realização da assembleia de fundação, os registros na Junta Comercial devem ser providenciados, através dos seguintes procedimentos:

- Consulta prévia de endereço de funcionamento (prefeitura);
- Apresentação da Ata de Assembleia Geral de Constituição (assinada por todos os fundadores);
- Estatuto da cooperativa (assinado por todos os fundadores. Há modelos na internet);
- Assinatura do advogado (registrado na OAB) na Ata e no Estatuto;
- Ficha de Cadastro Nacional (FCN 1 e 2 – modelos disponíveis em papelarias e internet);
- Cópia autenticada do RG e do CPF dos membros da diretoria e conselho fiscal;
- Cópia do comprovante de residência dos membros da diretoria e conselho fiscal;
- Requerimento de registro na Junta Comercial (capa do processo);
- Pagamento da taxa da Junta Comercial (DARF);

- Declaração de desimpedimento dos membros da diretoria e conselho fiscal;
- Registro obrigatório de CNPJ (Receita Federal do Brasil), Inscrição Estadual ou Municipal (isenta para algumas localidades) e Alvará de Localização e Funcionamento (prefeitura).

Antes de criar uma cooperativa, é recomendável consultar a União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES - <http://www.unicafes.org.br>), a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB - www.ocb.org.br) e a Junta Comercial local (no caso da Bahia, é a Juceb - <http://www.juceb.ba.gov.br>).



2.2 - Empresas

Legalmente, as empresas podem ter diferentes formatos: **MEI, Empresa Individual, Sociedade Limitada e EIRELI**. Dentro do formato Sociedade Limitada, estão as Microempresas (MEs) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs), optantes do Simples Nacional, um sistema unificado de arrecadação de tributos e contribuições.

A) MICROEMPRESA (ME) E EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

As Microempresas (MEs) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs) são organizações da sociedade civil de direito privado, sujeitas à falência, formadas por uma ou mais

pessoas físicas, com o objetivo de executar atividades econômicas que visam o lucro. Essas empresas são regidas pelo Contrato Social, documento que define o perfil de suas atividades, descrevendo suas normas de funcionamento e as responsabilidades do(s) sócio(s).

PARA OBTER O SEU CNPJ E COMEÇAR A FUNCIONAR, AS MEs E EPPs DEVEM PROVIDENCIAR:

- O pedido de viabilidade, solicitado no site da Junta Comercial do Estado;
- Consulta prévia de endereço de funcionamento (prefeitura);
- Cópia autenticada do RG e do CPF dos sócios;
- Cópia do comprovante de residência dos sócios;
- Requerimento de registro na Junta Comercial;
- Pagamento da taxa na Junta Comercial;
- Registro obrigatório de CNPJ (Receita Federal do Brasil), Inscrição Estadual ou Municipal (isenta para algumas localidades) e Alvará de Localização e Funcionamento (prefeitura).

A partir da formalização em contrato social, o empreendimento passa a arrecadar tributos e emitir nota fiscal dos serviços. Se o enquadramento for errado em relação ao porte do negócio, isso pode render multas e a perda de benefícios. A consulta com um especialista que indique o porte correto do empreendimento no momento da formalização pode evitar penalizações para o negócio.

A ME é um empreendimento que tem receita bruta anual inferior ou igual a R\$ 360 mil. As EPPs são negócios com limite de faturamento anual de R\$ 4,8 milhões. Tanto na ME como na EPP, o titular da empresa deve formalizar o negócio em uma Junta Comercial, optando por um dos regimes tributários, o Simples Nacional, Lucro Real, Lucro Presumido ou Lucro Arbitrado.

B) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)

O Microempreendedor Individual é a pessoa que trabalha por conta própria e atende às seguintes condições:

- Desempenhar uma das atividades permitidas pela atual legislação (Resolução CGSN nº 140/2018 e Resolução nº 150/2019);
- Faturar até R\$ 81.000,00 por ano;

- Não ter participação em outra empresa, como sócio ou titular;
- Ter, no máximo, um empregado contratado que receba o salário mínimo ou o piso da categoria.

O Microempreendedor Individual foi criado (Lei Complementar nº 128, de 19/12/2008) para que o trabalhador informal pudesse atuar legalmente e ter acesso a benefícios como auxílio-maternidade, auxílio-doença e aposentadoria.

Esse profissional pode atuar na venda de produtos ou serviços e é optante do Simples Nacional (SIMEL), pagando um tributo mensal e com valor fixo por meio do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS-MEI).

Assim, o MEI está isento dos tributos federais (Imposto de Renda, PIS, Cofins, IPI e CSLL), pagando apenas valores simbólicos para o município (R\$ 5,00 de ISS) e para o estado (R\$ 1,00 de ICMS). Já o INSS é reduzido a 5% do salário mínimo, tendo o Microempreendedor Individual o direito aos benefícios previdenciários. Além disso, o MEI, como outros modelos de enquadramento, conta com subsídios do governo para expandir e desenvolver o negócio.

O processo de formalização do MEI é muito simples e feito pela internet no endereço do Portal do Empreendedor, de forma gratuita e sem a necessidade de um profissional de contabilidade. Após o cadastramento, o CNPJ e o número de inscrição na Junta Comercial são obtidos imediatamente. Com o CNPJ e a Inscrição Estadual, é possível abrir conta bancária, solicitar empréstimos e emitir notas fiscais.

DEVE-SE ACESSAR O PORTAL DO EMPREENDEDOR

(WWW.PORTALDOEMPREENDEDOR.GOV.BR)

E CUMPRIR OS SEGUINTE PASSOS:

- Fornecer os dados de RG, CPF, contato, comprovante de residência e título de eleitor;
- Informações sobre o tipo de atividade econômica, forma de atuação e local da atividade;
- Registros obrigatórios de CNPJ (Receita Federal), Inscrição Estadual (Junta Comercial), Alvará de Localização e Funcionamento (Prefeitura - licença provisória de 180 dias).

Para mais informações sobre MEI, ME e EPP, os interessados devem acessar a Lei Complementar nº 123/2006 (http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/LCP/Lcp123.htm) e suas alterações (LC 128, LC 133 e LC 139/2011). A Lei Complementar nº 139/2011 (http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/LEIS/LCP/Lcp139.htm) merece destaque nas alterações da LC 123/2006.



3 - REGISTROS OBRIGATÓRIOS PARA EMPREENDIMIENTOS

A maioria dos registros a seguir não se aplica aos Microempreendedores Individuais (MEIs), cujo processo de regularização é bem mais simplificado, como já descrito anteriormente. Apenas o item Alvará de Localização e Funcionamento deve ser observado neste caso.

Vale lembrar que, anualmente, o MEI deve enviar à Receita Federal a Declaração do Microempreendedor Individual, informando seus lucros e despesas.

3.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ)

O CNPJ é o registro de personalidade jurídica da entidade, que permite, por exemplo, a abertura de contas bancárias para a organização, comercialização de produtos e relação formal com clientes. A regularização junto à Secretaria da Receita Federal do Brasil (Ministério da Economia) é feita exclusivamente pelo site da Receita. Para a obtenção do CNPJ, os documentos necessários são:

- Ficha Cadastral de Pessoa Jurídica (FCPJ);
- Solicitação de pedido de viabilidade pelo site da Junta Comercial do Estado. O Documento Básico de Entrada no CNPJ (DBE) será gerado automaticamente após o deferimento do pedido de viabilidade;
- Estatuto Social (cópia autenticada em todas as folhas);
- Cópia autenticada do RG e do CPF do diretor-presidente.

Importante: A Lei nº 13.726 desobriga o reconhecimento de firma das assinaturas e a não exigência de documentos autenticados. Para tanto, é necessário apresentar o documento original no momento da entrega do documento cópia ao órgão receptor.

3.2. Inscrições Estadual e Municipal

As Inscrições Estadual e Municipal são os principais documentos para que a entidade possa obter o bloco de notas, indispensável para a comercialização dos produtos e serviços, e por meio do qual é possível efetuar os recolhimentos dos impostos, referentes às notas fiscais emitidas.

Esses documentos são expedidos pela Secretaria da Fazenda do Estado (Inscrição Estadual) ou pelo órgão competente no município (Inscrição Municipal). Para obtenção das Inscrições, são necessários os seguintes documentos:

- Ficha de atualização cadastral (FAC);
- Cópia autenticada do estatuto (associações ou cooperativas) ou contrato social (empresas);
- Cópia autenticada do RG, CPF e comprovante de endereço dos diretores ou sócios da organização;
- Certidão simplificada da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

No caso do estado da Bahia, a Junta Comercial da Bahia (Juceb) é um órgão vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SDE) que tem por objetivo efetivar o registro público estadual de empresas, além de desenvolver atividades relacionadas a outros atos de legalização de empresas. Por meio do registro empresarial, os membros da sociedade têm a garantia de autenticidade, segurança e validade da empresa registrada. Acessando o endereço eletrônico da Juceb, pode-se observar informações importantes do Governo do Estado da Bahia na atuação na desburocratização do registro de empresas.

3.3. Alvará de Localização e Funcionamento

O Alvará de Localização e Funcionamento é o registro do empreendimento junto ao poder público local que identifica a **razão social da organização, endereço, ramo de atividade e horário de funcionamento**. Em alguns casos e dependendo do empreendimento, a visita do poder público ao endereço para concessão do alvará pode ser acompanhada pelo Corpo de Bombeiros ou Vigilância Sanitária.

Essa visita diz respeito ao funcionamento do empreendimento e não da unidade de processamento, que requer processo específico desempenhado pela Vigilância Sanitária. Importante lembrar que, para o MEI, o registro (CNPJ) do empreendimento já fornece Alvará de Localização e Funcionamento provisório por 180 dias (seis meses), liberando o funcionamento mesmo antes da obtenção do Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária. A qualquer momento, a vigilância fará vistoria e o estabelecimento deverá estar de acordo com as normas sanitárias para fabricação de alimentos.

No caso das localidades onde o serviço não é integrado, o proprietário ou responsável pelo empreendimento pode e deve solicitar a vistoria do serviço do Corpo de Bombeiros



e Vigilância Sanitária, para que tenha os certificados dessas inspeções e garanta a obtenção do alvará expedido pela prefeitura, no caso das microempresas e empresas de pequeno porte. O processador de alimentos deve refletir sobre esses procedimentos para entender que se tratam de **certificados importantes para transmitir ao consumidor segurança e confiança sobre a qualidade do alimento fornecido**. O que deve ser sempre debatido, junto aos órgãos públicos, é a necessidade de medidas de desburocratização desses processos, para que o foco não seja a fiscalização e punição e sim a orientação e viabilização dos empreendimentos das comunidades tradicionais.

PARA A SOLICITAÇÃO DO ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO PARA AS ORGANIZAÇÕES DIFERENTES DA CATEGORIA DE MEI, SÃO NECESSÁRIOS:

- Formulário de requerimento;
- Cópia autenticada do estatuto ou contrato social;
- Cópia autenticada da ata de constituição (para associações e cooperativas);
- Cópia do carnê de IPTU (Imposto Predial e Territorial Urbano) do local do empreendimento;
- Consulta prévia de endereço de funcionamento;
- Pagamento da taxa de alvará (para empresas, sendo isento para associações e cooperativas).



4 - OBRIGAÇÕES DAS PESSOAS JURÍDICAS

As obrigações específicas podem variar de acordo com o tipo de atividade da organização. Recomenda-se que o contador da organização seja consultado para levantar informações adicionais sobre essas obrigações, bem como outros documentos estaduais e municipais.

4.1. Registros Trabalhistas

A organização ou empreendimento que não se enquadra como MEI deverá apresentar periodicamente os seguintes documentos e declarações:

- Relação Anual de Informações Sociais (RAIS). Deve ser entregue anualmente ao Ministério do Trabalho e Emprego. Informações no site www.mte.gov.br
- Declaração de Imposto Retido na Fonte (DIRF). Deve ser entregue anualmente à Receita Federal do Brasil. Informações no site www.receita.fazenda.gov.br
- Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED). Deve ser entregue, quando houver admissão ou desligamento de funcionários, junto ao Ministério do Trabalho e Emprego. Informações no site www.mte.gov.br
- Guia de Informações e Declarações Sociais (SEFIP/GFIP). Deve ser entregue mensalmente ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e Caixa Econômica Federal, e diz respeito ao recolhimento previdenciário e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS). Informações nos sites www.receita.fazenda.gov.br e www.caixa.gov.br

4.2. Declarações à Receita Federal

Os principais documentos que devem ser enviados à Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br) por pessoas jurídicas são os descritos abaixo:

- Declaração Anual de Imposto de Renda Pessoa Jurídica (DIPJ). Incide sobre as cooperativas e associações. Deve ser entregue anualmente;
- Declaração de Créditos e Tributos Federais (DCTF). Incide sobre as associações e cooperativas, sendo isenta para micro e pequenas empresas enquadradas no Simples Nacional. Deve ser entregue mensalmente ou semestralmente, de acordo com o faturamento da organização.

- Demonstrativo de Apuração de Contribuições Sociais (DACON). Incide sobre as associações e cooperativas, sendo isentas as micro e pequenas empresas enquadradas no Simples Nacional. Deve ser entregue mensalmente ou semestralmente, de acordo com o faturamento da organização.

4.3. Notas Fiscais

Desde 01 de outubro de 2018, foi encerrada a utilização do bloco de notas para transações comerciais no estado da Bahia. O bloco foi substituído pela Nota Fiscal Eletrônica ou pelo Cupom Fiscal.

Para as empresas prestadoras de serviços, a maioria dos municípios já disponibiliza um site com login e senha para emissão da Nota de Prestação de Serviço. Os municípios que ainda não aderiram a este formato emitem a nota de forma avulsa, no setor de Tributos da prefeitura.

A Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) é um arquivo eletrônico, assinado digitalmente, que contém informações fiscais da operação comercial, incluindo informações da organização que vendeu e da que comprou a mercadoria ou o serviço. É transmitida pela internet para a Secretaria da Fazenda do Estado, que valida o arquivo e devolve uma autorização de uso, sem a qual não poderá haver o trânsito da mercadoria. A emissão de Nota Fiscal Eletrônica é obrigatória para a comercialização de mercadorias, sendo somente dispensada para a venda direta ao consumidor no varejo. Neste caso, utilizam-se Cupons Fiscais ou Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

O cadastro da NF-e é um processo efetuado através da internet, no site da Secretaria da Fazenda estadual (SEFAZ), sendo necessários os dados da organização/empresa (Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço, telefone, e-mail, dados dos dirigentes, entre outros) e assinatura do dirigente. Para obtenção da Nota Fiscal Eletrônica, é necessário:

- Registro na Junta Comercial (CNPJ);
- Registro na Secretaria da Fazenda estadual (Inscrição Estadual) ou Municipal (Inscrição Municipal);
- Certificado Digital no padrão ICP-Brasil (assinatura eletrônica);
- Cadastro junto à Secretaria da Fazenda estadual.



Após todo o procedimento de cadastro, para emitir a nota fiscal, o empreendimento deve possuir programa emissor de NF-e. No site da Secretaria da Fazenda (www.nfe.fazenda.gov.br/portal), o interessado encontrará mais informações sobre a NF-e.

4.4. Certificado Digital (e-CNPJ)

Para obter o e-CNPJ, o contador da organização/empresa deve realizar o cadastro e agendamento da emissão do e-CNPJ junto a uma das Autoridades Certificadoras Habilitadas, devendo pagar uma taxa de emissão de certificado. Para emissão, o responsável principal do empreendimento deve ir pessoalmente à Autoridade Certificadora Habilitada escolhida, com original e cópia da seguinte documentação:

- CNPJ do empreendimento/organização;
- Estatuto ou contrato social do empreendimento/organização;
- Ata da fundação e eleição da diretoria do empreendimento/organização;
- CPF, RG e comprovante de residência do dirigente ou responsável principal.

No site do Instituto Nacional de Tecnologia da Informação (www.it.gov.br), o interessado poderá se informar sobre como obter e quais os benefícios do certificado digital.

CAPÍTULO 2

REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL

Algumas normas ambientais vão se ajustando às especificidades dos empreendimentos das comunidades tradicionais e agricultores familiares, como, por exemplo, a Resolução nº 237/1997 do Conama, que define normas simplificadas para agroindústrias de pequeno porte – neste caso, o licenciamento ambiental de cada unidade produtiva e a realização do Cadastro Técnico Federal.

O **licenciamento** é a atividade-chave do processo de adequação formal das unidades de processamento de alimentos às normas ambientais e, a depender da situação, poderão incidir normas ambientais de outra natureza, considerando situações como a localização das etapas do processo produtivo e a matéria-prima utilizada. São considerados os casos que poderão afetar a qualidade da água, solo e atmosfera nas áreas das florestas nacionais, reservas extrativistas, de desenvolvimento sustentável e outras áreas protegidas, como as terras indígenas e os territórios quilombolas.

Agroindústrias que estão nesse contexto poderão ter definições específicas sobre as condições de funcionamento, o manejo das matérias-primas, os planos de manejo, de uso ou normas similares. Com isso, pode ser solicitada comprovação de boas práticas de manejo, certificação de seus produtos e demonstração das adequações socioambientais em toda a cadeia produtiva. A unidade de beneficiamento que estiver avançada nesse aspecto poderá acessar com maior facilidade mercados mais exigentes e até o mercado internacional. As agroindústrias necessitam, para **funcionarem legalmente**, da adequação às características fundiárias das áreas, das boas práticas de manejo, autorização ao acesso de recursos genéticos, conhecimentos tradicionais associados (CTAs) e repartição de benefícios. O primeiro passo está na adequação ao regulamento do território em que se inserem, especialmente quando elas se encontram em áreas protegidas.

Existem exigências e obrigações para a **regularização ambiental** de unidades de beneficiamento ou agroindústrias que são aplicadas apenas às organizações ou empresas de pequeno e médio porte, tendo os microempreendimentos comunitários certas vantagens, por desenvolverem atividades de baixo potencial de impacto ambiental. Como nos demais temas abordados neste guia, algumas normas não se aplicam às unidades de processamento de alimentos das comunidades tradicionais, mas são aprendizados no âmbito da educação ambiental e podem ser úteis.

Os principais órgãos relacionados à regularização ambiental, ligados ao Ministério do Meio Ambiente (MMA), são o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), o Serviço Florestal Brasileiro, a Agência Nacional de Águas (ANA) e os conselhos e comissões como Conselho Nacional de Meio Ambiente (Conama), Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN), Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio) e Comissão Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT).

Estados e municípios possuem suas secretarias do Meio Ambiente, fundações e outros órgãos relacionados. Todos esses órgãos fazem parte do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama), responsável pela proteção e melhoria da qualidade do meio ambiente.

I - REGULARIZAÇÃO AMBIENTAL OBRIGATÓRIA

A regularização ambiental de um empreendimento é obrigatória para toda atividade que utilize quaisquer recursos naturais, como é o caso das agroindústrias ou dos diversos tipos de empreendimentos agroextrativistas. Consiste na adequação estrutural, funcional e organizativa do empreendimento, no sentido de evitar ou minimizar efeitos dos processos produtivos que possam ser nocivos ao solo, subsolo, águas superficiais e subterrâneas, à qualidade do ar, aos ecossistemas locais, à qualidade de vida da população circunvizinha, dentre outros aspectos socioambientais. Além de contribuir com a boa qualidade ambiental, os benefícios podem se estender à redução de custos pelo menor consumo de matérias-primas e energia; menor geração de resíduos, que podem ser transformados em receita pela reutilização; eliminação de custos com multas ambientais; redução de conflitos com a comunidade e com organismos fiscalizadores e prevenção de acidentes ambientais. Além disso, facilita o acesso a crédito e financiamentos.

Não basta organizar todas as estruturas e funcionalidades do empreendimento de acordo com as normas ambientais. Deve-se buscar, também, o registro e a formalização dessa regularidade junto aos órgãos públicos competentes, solicitando o Licenciamento Ambiental e o Cadastro Técnico Federal do Ibama (CTF), dentre outros possíveis documentos.

1.1. Licenciamento Ambiental

A Resolução Conama n° 237/97, em seu artigo 1º, inciso I, conceitua Licenciamento Ambiental como o “procedimento administrativo pelo qual o órgão ambiental competente licencia a localização, instalação, ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras, que de alguma forma possam causar degradação ambiental”. Para o processo de licenciamento ambiental, são necessárias as etapas de Licença Prévia (LP), para o planejamento do empreendimento ou atividade, Licença de Instalação (LI), para construção da obra e Licença de Operação (LO), para operação ou funcionamento.

A - LICENÇA PRÉVIA (LP)

Deve ser requerida ainda na fase de avaliação da viabilidade do empreendimento, é responsável pela aprovação da localização do empreendimento e atesta sua viabilidade ambiental. Qualquer planejamento realizado antes da Licença Prévia pode sofrer alteração e seu prazo de validade deverá ser, no mínimo, igual ao tempo necessário para a realização do planejamento, não podendo ser superior a cinco anos. Nesta fase, são realizados os seguintes procedimentos:

- Levantamento dos impactos ambientais e sociais prováveis;
- Avaliação dos impactos, quanto à magnitude e abrangência;
- Formulação de medidas capazes de eliminar ou atenuar os impactos;
- Consulta aos órgãos ambientais das esferas competentes;
- Consulta aos órgãos e entidades setoriais, em cuja área de atuação se situa o empreendimento;
- Discussão com a comunidade sobre os impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras;
- Decisão baseada na viabilidade ambiental (impactos confrontados com medidas mitigadoras).

B - LICENÇA DE INSTALAÇÃO (LI)

Autoriza a instalação do empreendimento ou atividade através da aprovação do detalhamento e cronograma das estratégias de planejamento e implementação dos planos e programas de controle ambiental. A validade da Licença de Instalação será, no mínimo, igual ao estabelecido pelo cronograma de instalação do empreendimento, não podendo ser superior a seis anos. Nesta fase, são realizados os seguintes procedimentos:

- Autorização do empreendedor para o início das obras;
- Aprovação dos planos, programas e projetos ambientais, seus detalhamentos e cronogramas;
- Estabelecimento de medidas de controle ambiental, para garantir a qualidade ambiental;
- Fixação das condicionantes da licença (medidas mitigadoras);
- Fixação de suspensão e cancelamento da licença se as condicionantes não forem cumpridas.

C - LICENÇA DE OPERAÇÃO (LO)

Autoriza o interessado a iniciar a operação do empreendimento após aprovação da proposta de convívio do empreendimento com o meio ambiente, durante um tempo finito, equivalente aos seus primeiros anos de operação. Sua validade deverá considerar os planos de controle ambiental e será de, no mínimo, quatro anos e, no máximo, dez anos. Suas principais características são:

- Concessão após a verificação, pelo órgão ambiental, do cumprimento das condicionantes;
- Medidas de controle ambiental que dão limite ao funcionamento do empreendimento;
- Condicionantes de operação do empreendimento, cujo cumprimento é obrigatório.

1.2. Cadastro Técnico Federal (CTF)

Trata-se de uma etapa obrigatória do processo de regularização ambiental da agroindústria que desempenha atividades potencialmente poluidoras ou utilizadoras de recursos naturais. Note que o simples cadastramento não substitui o processo de licenciamento.

Ao se cadastrarem, as agroindústrias de pequeno e médio porte passam a ter a obrigação de recolher a Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental - TCFA (Lei nº 10.165/2000). Além da obrigatoriedade de cadastramento da agroindústria, também é obrigatório o cadastramento junto ao CTF das atividades extrativistas. O cadastro de pessoas jurídicas (agroindústrias já formalizadas) e outros procedimentos podem ser realizados com o preenchimento dos formulários disponíveis no endereço eletrônico do Ibama: servicos.ibama.gov.br/ctf/index2.php.

De acordo com a Lei nº 10.165/2000, as microempresas ou empreendimentos das comunidades tradicionais estão dispensadas de pagamento da TCFA, pois se enquadram no licenciamento simplificado para agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental (Lei Complementar nº 123/2006). Essas atividades agroextrativistas são licenciadas em apenas uma etapa, o que deve ser feito junto ao órgão ambiental competente na sua localidade ou no seu estado, que concederá Licença Única de Instalação e Operação (LIO). Além disso, cada estado e município pode ter seus próprios regulamentos e normativas, sendo que, na ausência dessas, prevalece a legislação federal.

A Resolução Conama nº 385/2006 estabelece procedimentos a serem adotados por agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental. O licenciamento simplificado deve-se ao fato dos empreendimentos terem as seguintes características:

- Estabelecimentos com área construída de até 250 m²;
- Devem produzir reduzido volume de efluentes;
- Os resíduos gerados podem ser aproveitados na alimentação animal ou como composto orgânico, servindo como fonte alternativa de renda;
- Os produtos devem ser provenientes de explorações agrícola, pecuária, pesqueira, aquícola, extrativista e florestal não madeireira. Devem ter baixo potencial de impacto ambiental;
- A agroindústria de pequeno porte é importante instrumento para geração de trabalho e renda.

A Constituição Federal e a Legislação Ambiental exigem estudo prévio de impacto ambiental apenas para instalações de obras ou atividades causadoras de significativa degradação do meio ambiente, o que não abrange as agroindústrias familiares e comunitárias. De acordo com a Resolução Conama nº 385/2006, a documentação mínima a ser exigida pelos órgãos estaduais inclui:

- Requerimento de Licença Ambiental;
- Projeto de Descrição do Empreendimento, contemplando localização e detalhes do Sistema de Controle de Poluição e Efluentes (SCPE), acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART – Lei nº 6.496/77 – Responsabilidade do Responsável Técnico). Deve ser simples e bastante claro para não deixar dúvidas quanto à sustentabilidade ambiental da atividade e reforçar o valor socioambiental do empreendimento agroextrativista;
- Certidão de Uso do Solo expedida pelo município, com informações sobre as atividades permissíveis ou toleradas e parcelamento do solo no município. Deve ser obtida na prefeitura e é útil para que o município possa se pronunciar sobre a destinação da área, conforme estabelecido no zoneamento ambiental e no plano diretor;
- Comprovação de Origem Legal, principalmente para os casos quando a matéria-prima é de origem extrativista. Esta exigência é geralmente disciplinada por cada estado, sendo que o produtor poderá comprovar a origem de alguns produtos pelo formulário de Documento de Origem Florestal (DOF), acessado pelo site do Ibama.

IMPORTANTE: Resíduos gerados por agroindústrias da agricultura familiar agroecológica podem ser, em muitos casos, aproveitados como alimento para os animais e/ou como composto orgânico, configurando-se até como fonte alternativa de renda.

2 - NORMAS AMBIENTAIS COMPLEMENTARES

São outras normas ambientais que podem incidir sobre os empreendimentos e outras etapas dos processos produtivos das comunidades tradicionais e agricultores familiares, para além dos procedimentos obrigatórios do Licenciamento Ambiental e do Cadastro Técnico Federal. São bastante relevantes, apesar de serem caracterizadas como complementares por não se aplicarem em todas as agroindústrias ou atividades produtivas e de beneficiamento das comunidades tradicionais.

As Normas Ambientais Complementares são: a Adequação ao Disposto nos Regulamentos de Uso das Unidades Produtivas, as Boas Práticas de Manejo Extrativista, o Documento de Origem Florestal para Transporte e o Acesso a Recursos Genéticos e Conhecimentos Tradicionais Associados e Repartição de Benefícios.

2.1. Adequação ao Disposto nos Regulamentos de Uso das Unidades Produtivas

As normas ambientais poderão incidir ou não em função da área onde está localizado o empreendimento. Desta forma, o primeiro passo para a regularização ambiental de uma



agroindústria, antes mesmo do Licenciamento e Cadastro Técnico Federal, está na adequação ao regulamento do território em que se insere, especialmente quando ela se encontra em uma área protegida.

Áreas protegidas são espaços territorialmente demarcados cuja principal função é a preservação de seus recursos naturais e culturais. A Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, que ampara legalmente o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC), define doze categorias complementares de Unidades de Conservação, organizadas de acordo com os objetivos de manejo e tipos de uso das áreas a serem protegidas.

2.1.1. Áreas privadas ou públicas com restrição de uso

As áreas com restrição de uso são aquelas que produzem benefícios múltiplos de interesse comum, necessários à manutenção dos processos ecológicos essenciais à biodiversidade. São classificadas em: reservas legais, áreas de preservação permanente, unidades de conservação de uso sustentável, terras indígenas, comunidades quilombolas e projetos de assentamentos e de colonização.

A - RESERVAS LEGAIS

São áreas representativas do ecossistema original das propriedades rurais e devem ser mantidas com a vegetação nativa ou restabelecidas, sendo proibido o corte raso ou o uso não manejado, pelo proprietário ou detentor do imóvel. Em geral, as reservas legais correspondem a 20% das propriedades. Existem exceções: quando o bioma for caracterizado como Cerrado ou quando as áreas estiverem localizadas na Amazônia Legal, a reserva deve ser de 35%. No Bioma Amazônico, o percentual chega a 80%.

É possível a realização de atividades agroextrativistas em áreas de reserva legal, desde que se apresente ao órgão ambiental estadual um Plano de Manejo Florestal Sustentável. A Instrução Normativa MMA nº 05/2009, no seu artigo 8º, estabelece que poderão ser utilizadas árvores frutíferas, ornamentais ou industriais exóticas em consórcio com espécies nativas no caso de recuperação da Área de Reserva Legal

na propriedade ou posse do agricultor familiar, do empreendedor familiar rural ou dos povos e comunidades tradicionais.

A Instrução Normativa MMA nº 04/2009 distingue o uso eventual ou não comercial do uso direto ou comercial, estabelecendo que é possível realizar a exploração por meio de manejo florestal, desde que essas funções estejam esclarecidas no órgão ambiental competente.

B - ÁREAS DE PRESERVAÇÃO PERMANENTE

São áreas protegidas, cobertas ou não por vegetação nativa, com a função ambiental de preservar os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade geológica, a biodiversidade, o fluxo de fauna e flora, proteger o solo e assegurar o bem-estar das populações humanas. Sendo assim, quando encontram-se desmatadas, devem ser recompostas com vegetação nativa. As Áreas de Preservação Permanente (APPs) mais comuns são o entorno de nascentes, córregos, rios e lagos (naturais ou artificiais) e o topo de morros, montes, montanhas e serras. As categorias de APPs estão definidas nos arts. 2º e 3º do Código Florestal.

Para ter acesso à legislação sobre empreendimentos agropecuários dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, a consulta pode ser feita pela Resolução Conama nº 369/2006, através do endereço eletrônico www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res36906.xml e pela Resolução Conama nº 425/2010: www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=630.

C - UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL

São áreas especialmente protegidas, de domínio público ou privado, cujos atributos ambientais impõem tratamentos diferenciados e legislação específica, para que prevaleça o interesse público na gestão territorial. Estão previstas no Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC – Lei nº 9.985/2000 e Decreto nº 4.340/2002). Ao contrário das Unidades de Conservação de Proteção Integral (Parques Nacionais, por exemplo), nas Unidades de Conservação de Uso Sustentável, é possível conciliar a conservação da natureza com o uso sustentável de parte de seus recursos naturais.

A Resolução Conama nº 428/2010 regulamenta o licenciamento de empreendimentos de significativo impacto ambiental que afetam as Unidades de Conservação e suas zonas de amortecimento. Nos processos de licenciamento ambiental de empreendimentos não sujeitos ao Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e Relatório de Impacto Ambiental (RIMA), o órgão ambiental licenciador deverá alertar o órgão responsável pela administração da Unidade de Conservação (UC) quando o empreendimento:

- Puder causar impacto direto na UC;
- Estiver localizado na sua Zona de Amortecimento (ZA);
- Estiver localizado no limite de até 2 mil metros da UC, cuja ZA não tenha sido estabelecida no prazo de até 5 anos a partir da data da publicação daquela resolução.

As Unidades de Conservação de Uso Sustentável, nas quais é possível a atividade agroextrativista, estão descritas abaixo:

I - Área de Proteção Ambiental (APA): área, em geral, extensa, com certo grau de ocupação humana, dotada de atributos abióticos, bióticos, estéticos ou culturais especialmente importantes para a qualidade de vida e o bem-estar das populações humanas, e tem como objetivos básicos proteger a diversidade biológica, disciplinar o processo de ocupação e assegurar a sustentabilidade do uso dos recursos naturais.

II - Reserva Extrativista (RESEX): território especialmente protegido e destinado à exploração autossustentável e conservação dos recursos naturais por população extrativista. Na sua criação, é indispensável a apresentação de um plano de manejo dos recursos de extrativismo. Esta reserva é criada pelo Governo Federal e regulamentada por contrato de concessão real de uso, a título gratuito. Seu plano de utilização é aprovado pelo ICMBio. É, ainda, assegurada com cláusula de rescisão contratual quando houver danos ao meio ambiente ou a transferência da concessão inter vivos e permite a desapropriação das terras privadas, ao se constituir a reserva extrativista.

A Instrução Normativa ICMBio nº 01/2007 estabelece diretrizes, normas e procedimentos para a elaboração de Plano de Manejo Participativo de Unidade de Conservação Federal das categorias Reserva Extrativista e Reserva de Desenvolvimento Sustentável.

III - Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS): área natural que abriga povos e comunidades tradicionais que dependem da exploração sustentável dos recursos naturais para sua sobrevivência. Aqui, as comunidades podem continuar a desenvolver outras atividades, além do extrativismo, desde que sejam adequadas aos objetivos de conservação dos recursos naturais. É, também, firmado um contrato de concessão de direito real de uso entre o poder público e as populações tradicionais, sendo necessário o plano de manejo.

IV - Floresta Nacional (FLONA): área com cobertura florestal de espécies predominantemente nativas, cujo objetivo básico é o uso múltiplo sustentável dos recursos florestais, madeireiros e não madeireiros, e a pesquisa científica, com ênfase em métodos para a exploração sustentável de florestas nativas. Os estados e municípios podem destinar florestas ao mesmo fim, que serão denominadas florestas estaduais e florestas municipais de uso múltiplo sustentável. Esse tipo de Unidade de Conservação necessita de plano de manejo para a exploração sustentável da área. No site do ICMBio (www.icmbio.gov.br), está disponível o Roteiro Metodológico para Elaboração de Plano de Manejo para Florestas Nacionais.

D - TERRAS INDÍGENAS

A regularização de Terras Indígenas está baseada na Constituição Federal, no artigo 231, que garante aos índios os direitos originários sobre as terras que tradicionalmente ocupam. O Decreto nº 1.775/96 regulamenta o processo jurídico-administrativo da demarcação de terras indígenas pela FUNAI (Fundação Nacional do Índio). A primeira fase, de identificação, se inicia com a formação do grupo de técnicos (GT) que, após estudos e levantamento em campo, elabora um relatório cujo resumo é publicado com prazo para contestações. Uma vez identificada como Terra Indígena, qualquer atividade desenvolvida ali deve seguir a legislação pertinente.

O Decreto nº 7.747/2012, que institui a Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas (PNGATI), também é fundamental para a adequação do empreendimento à legislação vigente quanto às terras indígenas. Isto significa que a regularização de qualquer empreendimento de processamento de alimentos, dentre outros, localizado em áreas indígenas, deve ocorrer após consulta à FUNAI, que orientará a atividade de acordo com suas normas.

E - COMUNIDADES QUILOMBOLAS

As comunidades quilombolas são reconhecidas segundo critérios de autoatribuição, sendo que o passo inicial é a certificação. A comunidade quilombola é reconhecida através de envio, para a Fundação Cultural Palmares, de uma declaração de autodefinição por escrito, na qual a própria comunidade se reconhece como remanescente de quilombo. A Fundação Cultural Palmares é quem realiza a inscrição da comunidade no Cadastro Geral, expedindo a certidão de autorreconhecimento.

Vale consultar o endereço eletrônico www.palmares.gov.br para mais informações.

É o Ministério do Desenvolvimento Agrário, por meio do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), que identifica, reconhece, delimita, demarca e emite os títulos de propriedade das terras ocupadas por remanescentes quilombolas. Garante-se, após os trâmites legais, a propriedade coletiva da terra, mediante outorga de título coletivo e pró-indiviso às comunidades. Por ter caráter coletivo, o território quilombola não poderá ser dividido, vendido ou arrendado. A organização em associações deve estimular a maior articulação política e a inserção econômica dos quilombolas.

O acesso a recursos genéticos existentes em áreas de comunidades quilombolas e povos indígenas dependerá, sempre, do consentimento prévio desses grupos. Quando se explora economicamente esses recursos genéticos ou do conhecimento tradicional associado à biodiversidade, deve haver, necessariamente, a repartição dos benefícios resultantes dessa exploração.

F - PROJETOS DE ASSENTAMENTOS E DE COLONIZAÇÃO

De acordo com o Anexo I da Resolução nº 387/2006, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (Conama), que estabelece os procedimentos para o licenciamento de Projetos de Assentamentos (PAs), os documentos necessários são:

- Projeto de Desenvolvimento do Assentamento (PDA);
- Laudo de Avaliação do Potencial Malarígeno (necessário nos projetos da Amazônia Legal);
- Atestado de Condição Sanitária do assentamento;
- Outorga de uso dos recursos hídricos (quando necessário, a critério do órgão estadual);
- Declaração municipal de conformidade com as leis de uso e ocupação do solo.

Com a Resolução nº 387/2006 (<http://www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res38706.pdf>), os órgãos ambientais podem aceitar o Projeto de Desenvolvimento do Assentamento (PDA), apresentado ao Incra, como um documento apto a iniciar a regularização ambiental dos assentamentos. Os PDAs registram a realidade do assentamento, abrangendo as áreas de produção, organização, saúde e educação. São adaptados pelos órgãos competentes para que se realize a regularização ambiental dos assentamentos.

Existem outros projetos diferenciados que contribuem para uma melhor sustentabilidade ambiental dos Projetos de Assentamentos (PAs), como os descritos abaixo:

- Projetos Agroextrativistas (PAEs) para populações tradicionais já ocupantes das áreas e que praticam atividades preservacionistas;
- Projetos de Desenvolvimento Sustentável (PDS) para atividades de Manejo Florestal, de Fauna ou Agroecológicas;
- Projetos de Assentamentos Florestais cujas atividades são voltadas à exploração madeireira e não madeireira, por planos de manejo de áreas com cobertura florestal nativa.

As Superintendências Regionais do Incra são responsáveis por realizar o contato entre os assentamentos e os órgãos estaduais nos processos de licenciamento, com o objetivo de propor, executar e acompanhar as ações necessárias à obtenção da Licença Ambiental.

A Resolução nº 387/06 do Conama prevê o Plano de Recuperação do Assentamento (PRA), um conjunto de ações planejadas, complementares ao PDA, destinadas a garantir ao Projeto de Assentamento de Reforma Agrária o nível desejado de desenvolvimento sustentável. Além da legislação vigente, o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e o Incra criaram os seguintes instrumentos relacionados à proteção do meio ambiente:

- Portaria Incra nº 477/99, alterada pela Portaria nº 1.038/02, que aprova a criação dos Projetos de Desenvolvimento Sustentável (PDS);
- Portaria Incra nº 627/87, que cria a modalidade de Projeto de Assentamento Extrativista (PAE);
- Portaria Incra nº 1141/03, que cria a modalidade de Projeto de Assentamento Florestal (PAF);
- Portaria Interministerial MDA/MMA nº 13/02, que reconhece as RESEX como beneficiárias do Plano Nacional de Reforma Agrária (PNRA).

2.1.2. Áreas privadas, sem restrição de uso

Em áreas privadas (fazendas, sítios e chácaras), é permitido ao proprietário realizar o corte raso ou manter a vegetação nativa, desde que respeite as Áreas de Reserva Legal e as Áreas de Preservação Permanente. Se mantiver toda a vegetação, poderá utilizá-la economicamente em sistemas agroflorestais, ou permitir a prática agroextrativista,

podendo haver contrato ou acordo informal. São permitidos contratos de exploração agroextrativista em áreas particulares preservadas, com situação fundiária regularizada ou em processo de regularização. O proprietário negocia com o grupo extrativista o uso do imóvel rural, por tempo determinado. É importante ressaltar que, nos contratos agrários, qualquer que seja a sua forma, constarão, obrigatoriamente, cláusulas que assegurem a conservação dos recursos naturais e a proteção social e econômica dos arrendatários e dos parceiros. Não é possível estabelecer esses contratos para exploração de áreas públicas.

A entrada para coleta de produtos não madeireiros sem a autorização do proprietário pode se constituir como invasão de propriedade, podendo ocasionar a prisão do extrativista. Os contratos mais indicados às atividades agroextrativistas em áreas particulares são o arrendamento e a parceria rural. O Decreto nº 59.566/66 regulamenta o Estatuto da Terra e fornece os elementos essenciais para a elaboração desses contratos, que podem ser excelente alternativa para alavancar a unidade produtiva, desde que sejam respeitadas as Áreas de Preservação Permanente e de Reserva Legal. A vistoria técnica poderá ser realizada pelo Ibama ou pelo órgão estadual de Meio Ambiente, quando julgarem necessário, conforme a Instrução Normativa nº 08/2004, do Ministério do Meio Ambiente.

A - ARRENDAMENTO RURAL

É o contrato agrário em que uma pessoa física ou jurídica cede à outra, por tempo determinado ou não, o uso e gozo de imóvel rural, parte ou partes do mesmo, incluindo, ou não, outros bens, benfeitorias e/ou facilidades, com o objetivo de nele ser exercida atividade de exploração agrícola, pecuária, agroindustrial, extrativa ou mista, mediante certa retribuição ou aluguel, observados os limites percentuais da lei.

B - PARCERIA RURAL

É o contrato agrário pelo qual uma pessoa física ou jurídica cede à outra, por tempo determinado ou não, o uso específico de imóvel rural, de parte ou partes do mesmo, incluindo, ou não, benfeitorias, outros bens e/ou facilidades, com o objetivo de nele ser exercida atividade de exploração agrícola, pecuária, agroindustrial, extrativa vegetal ou mista, mediante partilha de riscos e de força maior do empreendimento rural e dos frutos, produtos ou lucros havidos nas proporções que estipularem,

observados os limites percentuais da lei. A partilha de riscos significa que se, por algum motivo, não houver lucros em certa atividade, as duas partes sofrerão da mesma forma.

Outros contratos, denominados atípicos, podem ser celebrados, desde que não contrariem as disposições legais previstas no Código Civil Brasileiro. Um exemplo é o comodato rural, no qual ocorre empréstimo gratuito da propriedade rural para uso, desde que seja restituída com todos os bens após o fim do período de contrato ajustado entre as partes.



2.2. Boas Práticas de Manejo da Produção Extrativista

O Código Florestal, aprovado pela Lei nº 12.651/2012, define manejo sustentável como a administração da vegetação natural para a obtenção de benefícios econômicos, sociais e ambientais, respeitando-se os mecanismos de sustentação do ecossistema, objeto do manejo, e considerando-se a utilização de múltiplas espécies madeireiras ou não, de múltiplos produtos e subprodutos da flora, bem como a utilização de outros bens e serviços. Fica permitida a livre coleta de produtos florestais não madeireiros, tais como frutos, cipós, folhas e sementes, devendo-se observar as restrições contidas no **Código Florestal** relacionadas aos períodos e volumes de coletas e técnicas adequadas de coleta que não ofereçam riscos às espécies exploradas

No manejo sustentável da Reserva Legal, devem ser adotadas práticas de exploração seletiva nas modalidades de **manejo sustentável** para consumo na propriedade e manejo sustentável para exploração com propósito comercial. Este depende de autorização do órgão competente e deve atender diretrizes e orientações para evitar a descaracterização da cobertura vegetal, evitar problemas com espécies exóticas e garantir a diversidade e regeneração das espécies nativas. Informações mais detalhadas podem ser pesquisadas no endereço eletrônico dos ministérios do Meio Ambiente e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, inclusive o acesso à Proposta de Roteiro para Definição de Boas Práticas de Manejo de Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNMs).

Para a exploração de PFNMs, torna-se necessária a elaboração de Plano de Manejo apenas nos casos que envolvem espécies ameaçadas de extinção (lista oficial da flora brasileira – anexos do CTES), como é o caso do palmito juçara e do xaxim (samambaiaçu); espécies produtoras de óleos essenciais (IN Ibama nº 112/2006); espécies com regulamentos estaduais específicos, como em Santa Catarina (erva-mate) e no Amazonas (cipó-titica), e legislações gerais, como nos casos dos estados do Acre e Amazonas.

Quando os PFNMs são manejados em Unidades de Conservação de Uso Sustentável, como, por exemplo, a FLONA, RESEX e RDS, devem ser seguidas as orientações dos Planos de Manejo destas unidades. Em alguns casos, os acordos comunitários podem ser os instrumentos de gestão utilizados para a padronização das atividades extrativistas. No caso dos produtos orgânicos, a Instrução Normativa nº 17, de 28 de maio de 2009 (MAPA/MMA), estabelece um conjunto de práticas e fundamentos técnicos para reconhecimento

da qualidade orgânica dos produtos oriundos do extrativismo sustentável, através de Projetos Extrativistas Sustentáveis Orgânicos.

Na ausência de orientações técnicas específicas sobre o manejo de Produtos Florestais Não Madeireiros, o Sebrae surge como grande parceiro dos microempreendedores, principalmente aqueles de comunidades tradicionais, agricultores familiares e microempreendedores individuais. Diversas cartilhas podem ser fornecidas com orientações que visam minimizar os impactos ambientais e melhorar a qualidade dos produtos obtidos. Os ministérios do Meio Ambiente e do Desenvolvimento Agrário instituíram o Programa Federal de Manejo Florestal Comunitário e Familiar (PMCF) através do Decreto nº 6.874, de 5 de junho de 2009. O objetivo deste plano é organizar ações de gestão e fomento ao manejo sustentável em florestas, que sejam objeto de utilização pelos agricultores familiares, assentados da reforma agrária e pelos povos e comunidades tradicionais. Mais informações podem ser acessadas no site Florestas Comunitárias (www.florestal.gov.br).

2.3. Transporte de Produtos do Extrativismo

Para o transporte de produtos do extrativismo é indicada a aplicação do Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria MMA nº 253/2006, como licença obrigatória para controle do transporte e armazenamento de produtos e subprodutos florestais de origem nativa. Todos os procedimentos relativos ao controle da exploração, comercialização, exportação e uso dos produtos e subprodutos florestais em território nacional estão estabelecidos na Instrução Normativa Ibama nº 112/2006. No site do Ibama (www.ibama.gov.br), no espaço destinado à legislação, é possível encontrar toda a legislação relacionada.

2.4. Acesso a Recursos Genéticos, Conhecimentos Tradicionais e Repartição de Benefícios

A repartição de benefícios relacionados às agroindústrias comunitárias pode ocorrer de duas formas. Nos casos de associação de pessoas ou famílias fornecedoras de material genético ou de conhecimento tradicional associado para indústrias de pesquisa e desenvolvimento tecnológico, a repartição de benefícios deve acontecer por meio de royalties ou outros tipos de compensação (financeira ou não).

Em outros casos, a agroindústria ou seus associados que são fornecedores do conhecimento tradicional ou recurso genético utilizado devem estar em acordo com as condições de distribuição dos benefícios com a comunidade local, indígena, quilombola, assentado ou agricultor familiar fornecedor.

Em todos os casos, recomenda-se a busca pela orientação junto ao Departamento do Patrimônio Genético (DPG/MMA) e órgãos ambientais regionais e locais (escritórios do ICMBio, Ibama ou Secretarias de Meio Ambiente). O produtor não deve ter receio de buscar informações nos órgãos competentes, mas, sim, procurar o conhecimento necessário para fazer progredir seus negócios com o apoio das autoridades especializadas no assunto.

CAPÍTULO 3

REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA

A regularização sanitária costuma ser a etapa mais complexa do processo de regularização de uma unidade de beneficiamento e só pode ser realizada mediante a adequação aos procedimentos jurídicos, fiscais e ambientais.

De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente municipal, estadual ou do Distrito Federal. Sendo assim, as etapas para regularização destes estabelecimentos são:

1. Licença Sanitária (Alvará Sanitário) para estabelecimentos enquadrados na competência de fiscalização da Anvisa ou Registro do estabelecimento (número de registro) para estabelecimentos enquadrados na competência de fiscalização do MAPA;
2. Registro de cada produto (rotulagem), quando obrigatório, conforme definido em legislação de cada órgão competente (Anvisa ou MAPA);
3. Elaboração e implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e manuais de Procedimentos Operacionais (POPs ou PPHOs).

Importante verificar periodicamente as mudanças nas legislações. Recentemente, atualizações na legislação, principalmente nas que tratam de empreendimentos de pequeno porte, foram feitas com o intuito de simplificar os procedimentos de regularização de pequenas empresas que desenvolvem atividades de baixo risco ou pertencem à categoria de Microempreendedor Individual (MEI).

A Lei de Liberdade Econômica nº 13.874/2019 facilita esse processo para os estabelecimentos e a Resolução CGSIM nº 59/2020 dispensa alvará para o MEI (Microempreendedor Individual), que deve concordar com o Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Dispensa de Alvará. Este documento é emitido digitalmente e permite o início imediato das atividades pelo MEI.



NESTE TERMO DE CIÊNCIA, O MEI IRÁ DECLARAR:

- o conhecimento e atendimento dos requisitos legais exigidos pelo estado e pela prefeitura do município para a dispensa de Alvará de Licença e Funcionamento, compreendidos os aspectos sanitários, ambientais, tributários, de segurança pública, uso e ocupação do solo, atividades domiciliares e restrições ao uso de espaços públicos;
- a autorização de inspeção e fiscalização no local de exercício das atividades, ainda que em sua residência, para fins de verificação do cumprimento dos requisitos;
- o entendimento de que o não atendimento dos requisitos legais exigidos pelo estado e pela prefeitura resultará no cancelamento da dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento.

Entretanto, a fiscalização será realizada posteriormente, de ofício ou como consequência de denúncia encaminhada à autoridade competente. Se for de interesse do produtor e processador, a solicitação dessa visita pode ser feita com o objetivo de adiantar o processo ou reforçar o que já foi encaminhado no momento da regularização jurídica do empreendimento. Quando o microempreendedor solicitar o Alvará Sanitário, o órgão deve emitir protocolo de solicitação com o prazo de sua análise e, transcorrido o prazo fixado, o silêncio da Vigilância Sanitária implicará a aprovação do funcionamento legal do empreendimento, para todos os efeitos. São princípios de razoabilidade e proporcionalidade que a Lei de Liberdade Econômica defende, para que os menos favorecidos recebam tratamento simplificado e tenham progresso social e econômico.

CONTROLE SANITÁRIO E EMPODERAMENTO DAS COMUNIDADES

Em relação aos microrganismos que oferecem riscos à saúde das pessoas, merecem destaque as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que podem originar surtos, morbidade e mortalidade. A RDC Anvisa nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e tem como objetivo estabelecer Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Sendo assim, aborda riscos que os alimentos podem oferecer se apresentarem contaminantes de origem biológica, química, física ou radioativa, sendo uma resolução muito importante para a área.

As análises devem ser constantes para que o gerenciamento de riscos funcione com eficácia, principalmente nos empreendimentos familiares em que o método de produção é artesanal e a falta de conhecimento pode oferecer riscos de contaminação decorrente da manipulação incorreta do alimento. É de suma importância o conhecimento sobre o comportamento dos microrganismos, principalmente as bactérias, de acordo com as condições ambientais. Entre 5° e 60°C, por exemplo, muitas situações podem ocorrer no desenvolvimento de bactérias.

Mas não são apenas os riscos biológicos, causados pelos microrganismos, que exigem preocupação. Os riscos químicos também merecem destaque, principalmente o Limite Máximo de Resíduos (LMR) que determinado alimento pode apresentar e outros contaminantes químicos como residual de produtos de higienização e sanitização.

É preciso se preocupar, ainda, com os riscos físicos: a presença de qualquer material que não pertence ao beneficiamento do alimento, como, por exemplo, pedaços de madeira, pedras etc., que podem colocar em risco a saúde do consumidor por causar lesões.

Além destes cuidados com os processos de fabricação, existe a necessidade de informar ao consumidor as características do alimento de forma clara e confiável, incluindo no rótulo informações sobre os benefícios à saúde que aquele alimento oferece (como, por exemplo, a presença de ômega 3, 6 e 9). Para isso, é fundamental estudar o produto que será comercializado e pesquisar sobre as suas propriedades benéficas (com comprovação científica).

Da mesma forma, é responsabilidade do produtor e processador esclarecer sobre possíveis efeitos negativos do alimento na saúde de quem o consome.

Importante sempre anotar no controle de entrada de ingredientes a origem destes para o devido rastreamento e responsabilidades em caso de qualquer problema de saúde pública.

Produtos de origem animal oferecem grandes riscos de contaminação quando não existem condições sanitárias adequadas em toda a sua cadeia produtiva.

A legislação vigente no país pode colaborar muito no direcionamento dos empreendimentos familiares rurais. É o que se pode encontrar na Instrução Normativa MAPA nº 16/2015, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte. Facilidades podem ser encontradas nessa normativa relacionadas às produções de leite, carne e ovos. No próprio site da Anvisa, quando a busca é direcionada para regularização de empresas da área de alimentos, existe toda a legislação necessária para adequar qualquer agroindústria com o objetivo de regularização através da Vigilância Sanitária do município. É evidente que os empreendimentos familiares rurais devem receber tratamento diferenciado e simplificado, baseado no princípio da razoabilidade encontrado na legislação, e o olhar do fiscal deve ser adaptado à realidade desses tipos de empreendimentos.

Grandes empresas oferecem riscos sanitários em maior escala se não seguirem as normas de Boas Práticas de Fabricação, podendo atingir um maior número de consumidores e maiores riscos de contaminação. A Lei de Liberdade Econômica surge nesse contexto: baseada nos princípios de razoabilidade e proporcionalidade, simplifica a regularização de microempresas e empreendimentos familiares que não representam ameaça em provocar grandes níveis de contaminação de alimentos. O Sebrae tem papel importante na orientação conjunta com as prefeituras em relação à abertura de MEIs para o desenvolvimento de atividades de processamento de alimentos.

A RDC Anvisa nº 49/2013 – que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do Microempreendedor Individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário – estabelece justamente o tratamento simplificado e favorável aos microempreendimentos, promovendo a inclusão produtiva com segurança alimentar.

A RDC Anvisa nº 275/2002 – que dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e sobre a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos – orienta com detalhes como elaborar esses documentos tão importantes no controle dos perigos relacionados aos processos produtivos de uma agroindústria.

Uma experiência a ser compartilhada foi vivenciada pelos produtores do estado do Paraná, que utilizaram a RDC Anvisa nº 49/2013 para a elaboração de proposta da própria legislação sanitária do estado, para execução das Vigilâncias Sanitárias municipais, o que originou a Resolução SESA 004/2017, destinada ao Empreendimento Familiar Rural.

O planejamento consistiu no desenvolvimento de comitês construtivos que direcionaram as normas aceitas para reuniões e oficinas com as Regionais de Saúde. Após tudo pronto, a resolução retornou para as Regionais de Saúde para a aplicação de acordo com o princípio da razoabilidade, que defende a demonstração de todas as garantias que consolidam a segurança alimentar do estabelecimento, independentemente das características das instalações, materiais, ferramentas e utensílios. **No site do Governo do Estado do Paraná, no espaço destinado à Secretaria de Saúde e relacionado à Agricultura Familiar, existem materiais didáticos essenciais para o direcionamento de qualquer empreendimento familiar rural ou equivalente à indústria de pequeno porte.** O endereço é <http://www.saude.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=3228>.

A necessidade de se ter informações sobre políticas, ações e serviços destinados ao controle sanitário de empreendimentos do ramo alimentício deve ser suprida pelas unidades do município, estado ou região ligadas ao Sistema Único de Saúde coordenado pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e ao MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Já para informações sobre a abertura de empresa, o setor tributário das prefeituras, o Sebrae e os escritórios de Contabilidade podem auxiliar com orientações adequadas. Mesmo com a permissão imediata de funcionamento após registro da microempresa, a Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019 (Lei de Liberdade Econômica) e a Resolução CGSIM nº 51, de 11 de Junho de 2019, não excluem a obrigação da fiscalização sanitária. De acordo com a VISA (Vigilância Sanitária) Estadual e Municipal, a qualquer momento o estabelecimento registrado (CPF ou CNPJ) poderá receber a visita do órgão de fiscalização sanitária, sendo que este deve atuar, inicialmente, de forma orientativa e depois como órgão fiscalizador, ou seja, a lei apenas simplifica o processo de regularização para as microempresas. Algumas normas podem ser distintas de acordo com a especificidade das diferentes prefeituras, desde que não sejam contrárias às normas federais. Quando não houver legislação específica para a atividade em questão no município, o que vale é a Legislação Estadual e Federal.

No caso de unidades de beneficiamento inseridas no contexto dos Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade (OPACs), os grupos de produtores orgânicos e integrantes desse sistema participativo devem fortalecer os mecanismos orientativos, principalmente através das visitas de pares. Organizações deste tipo, muitas vezes, contam com o suporte de técnicos que podem auxiliar na regularização de Unidades de Processamento. Nunca é demais lembrar a responsabilidade dos interessados em estudar a legislação, a antiga e a nova, inclusive a Legislação Orgânica, a Lei nº 10.831, de 2003 e seus dispositivos complementares. Essa Legislação de Orgânicos dispensa, por exemplo, a obrigação da dedetização com substâncias tóxicas, porém exige métodos físicos de controle de pragas. Com o estabelecimento regularizado, uma agroindústria já pode funcionar e a comercialização dos produtos dependerá da adequação das Boas Práticas de Fabricação dos alimentos, das embalagens e dos rótulos.

O beneficiador e a beneficiadora devem possuir todo o conhecimento possível sobre sua atividade, para que possam conversar com os agentes fiscalizadores, com o amparo da lei, tendo todas as normativas em mãos para comprovação sempre que necessário.



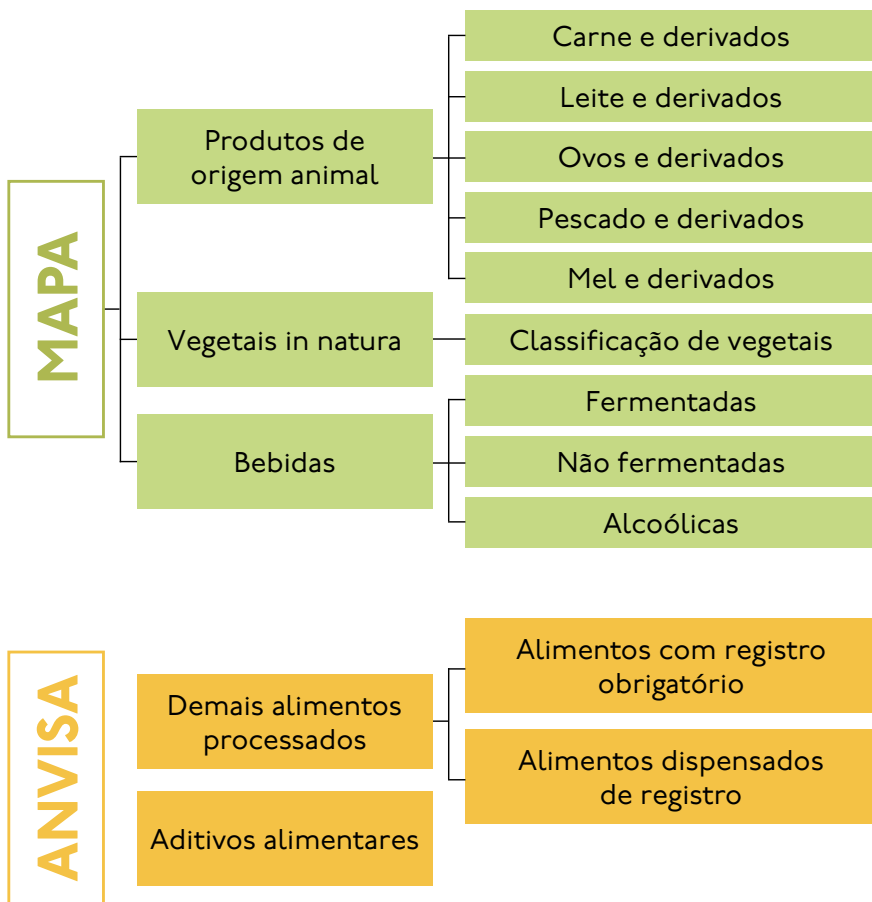
I. ENQUADRAMENTO E REGULARIZAÇÃO

O controle sanitário de alimentos é realizado pelos órgãos da Saúde – representados pelos serviços de Vigilância Sanitária dos municípios e estados – e pela Anvisa (em nível federal), assim como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelas secretarias municipais e estaduais de Agricultura. Os estabelecimentos que fabricam ou comercializam alimentos devem estar devidamente regularizados nos órgãos responsáveis de acordo com a categoria em que se enquadram.

O MAPA é responsável pela regulamentação e regulação dos alimentos de origem animal, como carnes, peixes, ovos, leite e mel, e, também, de alimentos de origem vegetal, o vinagre, polpas e bebidas. São alimentos que devem ser registrados no Serviço de Inspeção Federal - SIF ou nos Serviços de Inspeção de Instituições Estaduais (SIE) e Municipais (SIM) subordinados ao MAPA.

Já as bebidas devem ser registradas pelo MAPA, podendo ser comercializadas em todo o território brasileiro. Os vegetais in natura também devem seguir normas definidas pelo MAPA e atender às disposições do Decreto nº 6.268/2007, que regulamenta a Lei nº 9.972/2000, mas não necessitam de registro para serem comercializados. A maioria dos produtos das comunidades tradicionais ainda não está classificada nessas normas, sendo excluída do processo formal de classificação. Os demais produtos de origem vegetal ficam sob o controle e a fiscalização da Vigilância Sanitária, incluindo os produtos industrializados, tanto na fabricação como na fiscalização de alimentos no comércio.





1.1. Regularização pelos órgãos da saúde

Todos os estabelecimentos de processamento de alimentos (onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos) devem ser licenciados e/ou registrados e inspecionados pela autoridade sanitária competente, seja municipal, estadual ou federal, através da emissão de Alvará Sanitário e demais documentos exigidos conforme a categoria.

Para obter informações sobre a legislação sanitária que regulamenta produtos e atividades na área de alimentos, o beneficiador e a beneficiadora devem consultar o órgão de Vigilância Sanitária de sua localidade, uma vez que os estados e municípios podem publicar regulamentos complementares às normas federais. A regularização por meio dos órgãos da Saúde é coordenada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

A Resolução Anvisa RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, 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. Em vista das exigências que, normalmente, são cobradas pelos órgãos responsáveis pela regularização de unidades de processamento de alimentos, a RDC 49 proporciona uma importante simplificação das normas e inclusão produtiva, com segurança sanitária de bens e serviços.

Alguns produtos exigem a obrigatoriedade de registro, mesmo quando as unidades de beneficiamento já estão licenciadas para produzir. Entretanto, através da Resolução da Anvisa RDC nº 23/2000 e retificações pela RDC nº 278/2005 e RDC nº 27/2010, foram excluídas diversas categorias de produtos da lista de obrigatoriedade de registro, contemplando muitos produtos da agricultura familiar. É muito importante que os produtores e processadores de alimentos saibam que todos os procedimentos para fabricação de alimentos continuam sujeitos ao cumprimento dos regulamentos, à obrigatoriedade do Alvará Sanitário para funcionamento dos empreendimentos e às demais ações de fiscalização. A existência de produção dispensada de registro formal deve ser informada ao órgão competente.

Os produtos isentos da obrigatoriedade de registro sanitário estão listados no Anexo I da RDC nº 27/2010, última retificação da RDC nº 23/2000. São eles:

- Açúcares, produtos para adoçar (incluindo adoçantes de mesa) e adoçantes dietéticos;
- Aditivos alimentares (previstos em regulamentos técnicos específicos);
- Águas adicionadas de sais, água mineral natural e água natural;
- Alimentos à base de cereais para alimentação infantil;
- Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância;
- Alimentos para controle de peso;

- Alimentos para dietas com restrição de nutrientes;
- Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares;
- Alimentos para gestantes, nutrízes e idosos;
- Alimentos para atletas, aminoácidos de cadeia ramificada e suplemento vitamínico e mineral;
- Chocolate e produtos de cacau, bombons, balas e gomas de mascar;
- Café, cevada, vegetais para o preparo de chá (infusão), erva-mate e produtos solúveis;
- Coadjuvantes de tecnologia (enzimas e preparações enzimáticas);
- Embalagens em contato com alimentos;
- Especiarias, temperos e molhos;
- Fórmulas infantis para lactentes;
- Gelo, gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis;
- Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo;
- Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal;
- Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos;
- Produtos proteicos de origem vegetal, produtos de vegetais (inclusive palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis;
- Sal, sal hipossódico/sucedâneos do sal.

Os produtos com obrigatoriedade de registro sanitário estão listados no Anexo II da RDC nº 27/2010, retificação da RDC nº 23/2000. São eles:

- Alimentos para nutrição enteral (alimentação por sondas após cirurgia, por exemplo);
- Alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde;
- Resinas, pré-formas ou embalagens de polietileno tereftalato (PET) recicladas para contato com alimentos;

- Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas (dietas balanceadas) específicas;
- Novos alimentos, substâncias bioativas e probióticos isolados (alimentos com microrganismos vivos, como alguns iogurtes), com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde.

Conforme o Anexo III da RDC 23/2000, a documentação exigida para o registro desses produtos inclui:

- Formulários de Petição FP1 e FP2 (Anexos V e VI);
- Comprovante de pagamento da taxa de fiscalização sanitária;
- Cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento;
- Dizeres da rotulagem ou modelo do rótulo (3 vias);
- Ficha de Cadastro da Empresa (FCE - Anexo IV);
- Laudo de análise ou documentos exigidos para regulamento técnico específico do produto.

1.2. Regularização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Os empreendimentos que se enquadram na regularização pelo MAPA devem ser registrados conforme a abrangência da comercialização e a existência de estrutura para esse serviço em seu estado ou município. Desta forma, os empreendimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) somente podem comercializar seus produtos no município onde o registro foi expedido. Os empreendimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) somente podem comercializar seus produtos no estado em que o registro foi expedido. Já os empreendimentos registrados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional.

O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) é um sistema de inspeção, de adesão voluntária, organizado de forma unificada, descentralizada e integrada, coordenado pela União (por meio do MAPA), pelos estados (como instâncias intermediárias) e pelos municípios (como instâncias locais). O interessado pode obter mais informações no site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa>. Fazem parte do SUASA:

- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA;
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - SISBI-POV;
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas - SISBI-AGRI;
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários - SISBI-PEC.

Obs.: Apenas o SISBI-POA encontra-se em funcionamento, pois é o único já regulamentado.

No site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/e-sisbi>, o interessado terá informações do sistema eletrônico disponibilizado para gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal, vegetal e insumos agropecuários dos Estados, Municípios e consórcios de Municípios, contemplando o Cadastro Geral voluntário. Referente ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que é o único regulamentado até o momento, maiores informações serão obtidas no site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/sisbi>, contendo Legislação, Superintendências, Estados, Municípios e Consórcios cadastrados.

A implantação do SUASA (Sistema Unificado de Atenção Agropecuária), criado pela Lei nº 8.171/1991, atualizada pela Lei nº 9.712/1998 e regulamentada através do Decreto nº 5.741/2006, instituiu o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária (SISBI-POA), que tem por objetivo harmonizar e padronizar os procedimentos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal em todo o país. Existem atualizações do Decreto nº 5.741/2006, através do Decreto nº 7.216/2010, que dá nova redação e acresce dispositivos, Decreto nº 8.445/2015, que altera os artigos 151 e 153 do Anexo, e Decreto nº 8.471/2015, que regulamenta o art. 7º, que trata de agroindustrialização em propriedades de pequeno porte. Informações de normas para agroindústrias familiares são encontradas no site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/agricultura-familiar/agroindustria-familiar>.

O MAPA, por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF), é o órgão coordenador do sistema e permite, através da adesão ao SISBI, que os estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção estaduais, municipais e consórcios realizem o comércio de seus produtos em todo o território brasileiro. O estado da Bahia, por exemplo, através da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), vinculada à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (SEAGRI), comprovou a sua equivalência ao SIF, obtendo a

adesão a partir da publicação da Portaria nº 101, de 17 de março de 2010 (Diário Oficial da União de 19/03/2010). Os estabelecimentos que tenham comprovado a sua equivalência junto ao MAPA dos seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização são identificados por meio de rótulos com a inscrição SISBI, o que lhes confere livre trânsito no território nacional. Informações mais detalhadas sobre a ADAB e serviços de inspeção para produtos de origem animal estão no site <http://www.adab.ba.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=25>.

A adesão ao SISBI é voluntária e os estabelecimentos que tenham a intenção de aderir a este sistema devem cumprir os requisitos de adesão conforme determina a Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011. No caso da Bahia, a solicitação formal ao Diretor de Inspeção é feita através do Requerimento Geral ao Serviço de Inspeção Estadual (Adesão ao SISBI), encaminhado ao endereço eletrônico docdipa.sei@adab.ba.gov.br. O corpo técnico da Diretoria de Inspeção realizará uma auditoria orientativa no estabelecimento pleiteante, gerando um relatório onde serão listadas as não conformidades observadas na auditoria. Em resposta, caberá à empresa a elaboração e envio de um Plano de Ação que será acompanhado pelo Serviço de Inspeção local, sendo o estabelecimento submetido a nova auditoria para conferir. Caso tenha cumprido a execução das correções, a sua equivalência é submetida ao SISBI.

O **SUASA** é um sistema unificado com funcionamento integrado, visando garantir a sanidade agropecuária da produção primária até o produto final. O Serviço de Inspeção do município que aderir ao SUASA definirá os critérios de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, regido pela sua própria lei, decreto, portaria, resolução etc., desde que não vá contra os princípios legais do SUASA. Estados e municípios podem aderir ao SISBI/POA/SUASA individualmente ou em forma associativa, por meio de consórcios.

O SUASA tem grande importância para a agricultura familiar na facilitação da sua produção e inserção de seus produtos nos mercados local, regional e nacional. Para os municípios, a descentralização do serviço fortaleceria a sua economia, abrindo espaço para a integração entre eles. Com isso, o desenvolvimento local e regional é estimulado e a sanidade agropecuária é garantida em toda a cadeia produtiva, com idoneidade dos insumos, serviços e produtos finais.



I.2.1. Regulamentos para Produtos de Origem Animal

A norma legal que regulamenta o registro e inspeção dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem animal é o atual RIISPOA, Decreto nº 9.013/2020.

Para o registro no SIF, toda a documentação deverá ser entregue ao Serviço de Inspeção de Produto Animal, da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do estado em que estiver a agroindústria. Para obtenção do SIE ou SIM, o interessado deve buscar o serviço da Secretaria de Agricultura do estado ou do município, respectivamente.

As etapas para registro do estabelecimento seguirão de acordo com o nível de risco do estabelecimento.

OS DOCUMENTOS NORMALMENTE SOLICITADOS SÃO:

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;

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;

V - documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;

VI - documento de liberação da atividade emitido pelo órgão de fiscalização do Meio Ambiente competente;

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;

IX - laudo de inspeção final.

1.2.2. Regulamento para Bebidas e Fermentados

Para as bebidas em geral, o licenciamento sanitário só poderá ser obtido junto ao MAPA. Para os estabelecimentos que trabalham com bebidas ou fermentados, devem ser respeitadas as exigências constantes na Lei nº 8.918/1994, no Decreto nº 2.314/1997 e nas Instruções Normativas nº 19/2003 e nº 03/2005. Existem outros regulamentos que podem auxiliar na busca de conhecimento sobre o assunto, como a Instrução Normativa nº 72/2018, a Instrução Normativa nº 68/2018 e a Instrução Normativa nº 17/2015, que estabelecem requisitos para o registro de estabelecimentos e trâmites de certificação para exportação e importação de bebidas e fermentados. No que diz respeito ao registro destes estabelecimentos, além da documentação do próprio estabelecimento e das taxas quitadas para requerimento de licença, a documentação solicitada é a seguinte:

- Requerimento de solicitação do registro;
- Classificação e atividades do estabelecimento;
- Laudo da vistoria oficial do MAPA, com parecer favorável;
- Cópias do contrato social, do cartão do CNPJ e da Inscrição Estadual;
- Formulário de Cadastro de Estabelecimento números 1, 2 e 8 (os modelos estão na legislação);
- Formulário de Cadastro de Responsável Técnico;
- Projeto técnico, que deve conter memorial descritivo de equipamentos e instalações, ressaltando as condições físicas do prédio (instalações sanitárias, de tratamento de água e efluentes, piso, parede, ventilação, iluminação etc.), documentação do Responsável Técnico (cópias do CPF e da carteira de registro no Conselho Profissional), planta baixa e de cortes longitudinal e transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, juntamente com seu registro no CREA);
- Laudo de análise microbiológica da água.

No caso de estabelecimentos da agricultura familiar e de comunidades tradicionais, muitas dessas obrigações são simplificadas por normas que já foram informadas neste guia. É importante lembrar, constantemente, que a legislação está sempre em atualização e cabe ao beneficiador e à beneficiadora manterem-se atualizados para que a subordinação aos órgãos de fiscalização não seja prejudicial pela falta de conhecimento de ambas as partes.

1.3. Regularização sanitária de agroindústrias de cosméticos

Se comparado com o enquadramento sanitário de produtos alimentícios, o enquadramento dos cosméticos é mais simplificado no que se refere ao órgão regulador, que é apenas um, a Anvisa. As normas mais importantes que regulam os produtos cosméticos e as unidades de processamento são encontradas através do endereço eletrônico <http://portal.anvisa.gov.br/cosmeticos> e no final da página tem a opção para acessar a regularização de empresas. O endereço específico para acessar a legislação é <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-cosmeticos>, que apresenta as Resoluções e Portarias que dispõem sobre os requisitos técnicos para regularização.

Da mesma forma que o enquadramento sanitário para estabelecimentos de alimentos, a agroindústria de cosméticos deve seguir com os mesmos procedimentos para o registro. Primeiro, deve consultar a Secretaria de Vigilância do município ou estado, já que as ações estaduais, municipais e federais relacionadas a cosméticos, produtos alimentícios, medicamentos e afins são integradas e equivalentes em nível nacional, através do funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS). Após essa consulta, o registro e a rotulagem dos cosméticos devem iniciar o processo com a Resolução RDC Anvisa nº 79/2000 e seguir com as recomendações das outras Resoluções e Portarias disponibilizadas no portal eletrônico da Anvisa. Por fim, deve ser feita a adoção de ferramentas de controle e garantia de qualidade nas unidades processadoras, como o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e seus Anexos, contendo os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs ou PPHOs), dentre outros.

1.4. Regularização sanitária de agroindústrias de fitoterápicos

A Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, aprovada pelo Decreto nº 5.813/2006, tem como objetivo a ampliação das opções terapêuticas à população, com garantia da segurança, eficácia, qualidade e integralidade da atenção à saúde. Para isso, tornou-se necessária a criação de regulamento específico, além do fomento à pesquisa e o desenvolvimento da cadeia de fitoterápicos.

Da mesma forma, como no enquadramento sanitário para estabelecimentos de alimentos e cosméticos, a produção de fitoterápicos deve acompanhar procedimentos similares para sua regularização enquanto uma atividade comercial regular. Os procedimentos fundamentais para isso são o registro das unidades de processamento junto à Secretaria de Vigilância do município ou estado, registro e rotulagem dos produtos cosméticos (consultar a RDC nº 26/2014) e a adoção de ferramentas de controle e garantia de qualidade nas unidades de processamento, como o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão, dentre outros documentos.

Abaixo, estão algumas referências na legislação a serem consultadas, com destaque para o Consolidado de Normas de Registro e Notificação de Fitoterápicos, que engloba todas as informações necessárias para a regularização de unidades processadoras de fitoterápicos.

de 2018, que cita as normas mais utilizadas no registro ou notificação dos fitoterápicos e o detalhamento do entendimento vigente sobre as mesmas, todas com referências que levam ao texto original das normas;

- Resolução RDC Anvisa nº 91/2004, que determina a publicação do “Guia para Realização de Alterações, Inclusões, Notificações e Cancelamentos Pós-registro de Fitoterápicos”;
- Resolução RDC Anvisa nº 26/2014 (revogou a Resolução nº 90/2004), que dispõe sobre o registro de medicamentos fitoterápicos e o registro e a notificação de produtos tradicionais fitoterápicos e determina a publicação do “Guia para a Condução de Estudos Não Clínicos de Toxicologia e Segurança Farmacológica”;
- Resolução RDC Anvisa nº 95/2008, que regulamenta o texto de bula de medicamentos fitoterápicos;
- Instrução Normativa Anvisa nº 05/2008, que determina a publicação da “Lista de Medicamentos Fitoterápicos de Registro Simplificado”;
- Instrução Normativa Anvisa nº 05/2010, que determina a publicação da “Lista de Referências Bibliográficas para Avaliação de Segurança e Eficácia de Fitoterápicos”.



2. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPFs)

De acordo com a Anvisa, as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são um conjunto de medidas adotadas pelas indústrias de alimentos, com o objetivo de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

É necessário que cada estabelecimento tenha seu manual de BPFs, que deverá detalhar sobre as condições higiênico-sanitárias dos processos de manipulação dos alimentos, higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e edificações dos estabelecimentos, além da aplicação dos requisitos mínimos sanitários dos edifícios, instalações, equipamentos e utensílios, do controle do abastecimento da água, da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos, do controle integrado de pragas e vetores, e do controle e a garantia da qualidade dos produtos finais.

A Portaria MS nº 1.428/1993, Portaria MAPA nº 368/1997, Portaria MS/SVS nº 326/1997 e a Resolução RDC/Anvisa nº 275/2002 dispõem sobre a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e sobre a Inspeção Sanitária, Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs), Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e a Lista de Verificação das BPFs. Essas normas são gerais e estabelecidas para todas as unidades de processamento de alimentos, enquanto as normas específicas são direcionadas às unidades de processamento de água mineral, gelados comestíveis, amendoins processados e derivados, palmito em conserva, frutas ou hortaliças em conserva e sal destinado ao consumo humano.

2.1. Condições Higiênico-Sanitárias

Para estabelecer as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e dos manipuladores de alimentos, as Portarias MS/SVS nº 326/1997 e MAPA nº 368/1997 apresentam o Regulamento Técnico das Condições Higiênico-sanitárias para beneficiamento e processamento de alimentos. Os principais pontos considerados neste regulamento técnico estão descritos abaixo.

A - LOCALIZAÇÃO

Os estabelecimentos devem estar instalados em áreas livres de odores, fumaças, poeiras e outros contaminantes, livres de acúmulo de lixo e risco de inundações.

B - VIAS DE ACESSO INTERNO

As áreas externas às unidades de manipulação devem ser devidamente pavimentadas, resistentes e adequadas ao trânsito sobre rodas, e possuir inclinação para o escoamento adequado.

C - ESBOÇO E DISTRIBUIÇÃO DOS ELEMENTOS DO ESTABELECIMENTO

O desenho dos estabelecimentos deve levar em consideração a compartimentação, com o propósito de evitar o fluxo cruzado entre os processos, desde a recepção das matérias-primas até o armazenamento dos produtos finais, reduzindo os riscos de contaminação cruzada entre as matérias-primas, material em processo, resíduos dos processos e produtos acabados. Deve-se atentar para a existência de espaços suficientes para o trabalho. As áreas de manipulação dos alimentos não devem ter contato direto com os vestiários, os banheiros e as áreas externas aos estabelecimentos

D - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

Nas áreas de manipulação, deve-se atentar para as condições higiênico-sanitárias dos pisos, paredes, tetos, portas e janelas que, em linhas gerais, devem ser impermeáveis e laváveis, para evitar o acúmulo de sujeira e condensação de vapores. Os pisos devem ser resistentes ao trânsito e a choques mecânicos, além de possuir inclinação adequada ao escoamento das águas de lavagem. Os ângulos entre as paredes com os pisos e tetos devem ser de fácil higienização, e as portas e janelas voltadas ao meio externo devem estar devidamente teladas para evitar a entrada de insetos e outras pragas e contaminantes. A iluminação e a ventilação devem ser adequadas ao conforto dos colaboradores. Além do mais, deve-se ter instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios e para a lavagem das mãos. Por fim, os estabelecimentos devem dispor de abastecimento abundante de água potável, além de um sistema eficaz de eliminação, tratamento de efluentes e demais resíduos.

E - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Todos os equipamentos e utensílios utilizados para a manipulação dos alimentos devem ser de material resistente, não absorvente ou poroso e não corrosivo, não devem possuir rugosidades, poros e frestas que possam comprometer a sua higienização e acúmulo de sujidades não visíveis, e não devem transmitir odores, sabores e substâncias tóxicas aos alimentos que venham a ter contato direto ou indireto com os mesmos.

De acordo com a Portaria Federal MS/SVS nº 326/1997, item 5.3.11, deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, como, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não constitui uma fonte de contaminação.

F - MATÉRIAS-PRIMAS

Devem ser produzidas, cultivadas, criadas, extraídas, colhidas, transportadas e/ou armazenadas em áreas sob condições isentas de contaminação e evitando-se a degeneração das mesmas, não devendo ser recepcionadas em estágio de deterioração ou que contenham contaminação físico-química e/ou biológica que não possam ser reduzidas pelas operações regulares no seu processamento.

G - ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Toda água sob a forma líquida, de vapor ou de gelo deve possuir padrão físico-químico e biológico que garanta a sua potabilidade. A Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, estabelece os procedimentos e a responsabilidade da vigilância e do controle da potabilidade da água.

H - SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES

A presença de feridas ou enfermidades contagiosas impossibilita a manipulação de alimentos, utensílios e equipamentos. O beneficiador e a beneficiadora com tais problemas de saúde também não devem trabalhar nas áreas de manipulação. Os manipuladores devem ser submetidos rotineiramente a exames para a avaliação de

suas condições de saúde. Eles devem ainda possuir uma boa higiene pessoal e não praticar atos que possam contaminar os alimentos durante sua manipulação, tais como comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar etc. É obrigatório que os manipuladores sejam orientados e capacitados adequada e continuamente sobre a manipulação de alimentos e a higiene pessoal.

2.2. Lista de Verificação (Checklist) das BPFs

A lista de verificação apresenta todos os pontos a serem observados para saber se o estabelecimento está em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação. A Resolução Anvisa RDC nº 275/2002 disponibiliza a lista de verificação (checklist) das BPFs nos estabelecimentos processadores de alimentos, que deve ser utilizada nas inspeções sanitárias para a comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro; inspeção programada; programas específicos de Vigilância Sanitária; reinspeção; renovação de licença sanitária; renovação de registro; solicitação de licença sanitária; solicitação de registro; verificação ou apuração de denúncia, além de outros motivos. Esta lista compõe os pontos de avaliação que estão descritos abaixo:

Edificações e Instalações. Esboço, áreas interna e externa, acessos, pisos, tetos, paredes, portas, janelas e outras aberturas e divisórias, instalações sanitárias, elétricas, escadas, elevadores e outras estruturas auxiliares, ventilação e climatização, abastecimento de água, escoamento de efluentes líquidos e destinação dos resíduos, higienização das instalações e demais pontos.

Equipamentos, Móveis e Utensílios. Suas condições e higienização.

Manipuladores. Vestuário, equipamentos de proteção individual, higienização, estado de saúde e programa de controle da saúde, programas de capacitação e treinamento.

Processamento em Geral. Condições das matérias-primas, ingredientes e embalagens, fluxo de produção, rotulagem, armazenamento e transporte do produto final, controle de qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade dos Produtos.

Documentação. Manual de BPFs.

2.3. Procedimento Operacional Padrão ou Procedimento Padrão de Higiene Operacional (POP ou PPHO)

Os POPs são ferramentas complementares ao Manual de Boas Práticas de Fabricação para garantir a qualidade dos alimentos. São documentos que estabelecem as instruções sequenciais, de forma clara e objetiva, para a realização das operações rotineiras e específicas de produção, armazenamento e transporte de alimentos. É uma padronização que visa assegurar a qualidade dos produtos e serviços, pois trata exatamente da continuidade homogênea dos processos, assegurando produtos com o mesmo padrão.

Cada procedimento operacional deverá descrever as operações unitárias que formam o conjunto dos POPs, contendo as frequências de cada operação, o uso dos devidos equipamentos de proteção individual, insumos e utensílios necessários, o nome, o cargo e a função dos seus responsáveis. Esses POPs devem estar acessíveis aos responsáveis por sua execução e às autoridades sanitárias, e podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Os funcionários deverão ser devidamente capacitados para a execução de cada POP. Todos os POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelos responsáveis técnicos, operacionais, legais ou proprietários dos estabelecimentos, com o compromisso de sua implementação, monitoramento, avaliação, registros e manutenção.

Documentação: Manual dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

Use seu celular para
acessar os modelos dos
manuais via QR Code.



3 - ROTULAGEM DE ALIMENTOS

A embalagem contendo a rotulagem estabelece o primeiro contato entre o alimento e o consumidor e tem a função de proteger o produto contra injúrias e condições adversas de temperatura, umidade e gases, e facilitar o armazenamento e transporte. Os principais tipos de embalagens são as de plástico polietileno de alta densidade (sacolinha barulhenta) e de baixa densidade (saquinho de leite), as de plástico polipropileno (saquinho de macarrão), as de plástico PVC rígido (cano) e flexível (filme), celofane, papelão e de vidro (custo de 20 a 30% do valor do produto). É no rótulo da embalagem que encontramos todas as informações importantes do produto. O rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A rotulagem estabelece uma linha de comunicação entre o produtor/processador e o consumidor, aplicando-se a todo alimento embalado na ausência do cliente e pronto para oferta. O rótulo deve passar informações corretas para possibilitar a decisão de aquisição ou não do produto.

A rotulagem de alimentos deve conter as especificações e composição de seu produto, condições de uso, consumo e armazenamento, origem, prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.

De acordo com a Resolução RDC Anvisa nº 259/2002 e RDC nº 123/2004 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), todo alimento que seja embalado na ausência do cliente, indistintamente de sua origem, pronto para a oferta ao consumidor, deve ser rotulado segundo a legislação específica. O mesmo é estabelecido pela Instrução Normativa do MAPA nº 22/2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), que revogou a Portaria MAPA nº 371/1997.

O Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990 - Presidência da República), estabelece que o consumidor tem direito à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentam. As principais normativas disponíveis para rotulagem de alimentos se encontram listadas abaixo:

- Resolução RDC Anvisa nº 259/2002 (rotulagem de alimentos embalados);
- Instrução Normativa MAPA nº 22/2005 (rotulagem de alimentos embalados de produtos de origem animal);
- Portaria Inmetro nº 157/2002;
- Lei Congresso Nacional nº 10.674/2003 (glúten);
- Resolução Anvisa RDC nº 359/2003 (porções dos alimentos);
- Resolução Anvisa RDC nº 360/2003 (rotulagem nutricional);
- Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura);
- Resolução Anvisa RDC nº 26/2015 (alergênicos);
- Resoluções Anvisa RDC nºs 135 e 136/2017 (contém lactose);
- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 (rotulagem nutricional);
- Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 (rotulagem nutricional).

O interessado pode buscar atualizações da legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) em: <https://saudelegis.saude.gov.br/saudelegis/secure/norma/listPublic.xhtml>. Já para se atualizar na legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), basta acessar o site <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do>.

3.1. Informações Obrigatórias

As informações obrigatórias para rotulagem, caso o Regulamento Técnico do produto não especifique nada diferente, deverão conter as informações estabelecidas pela Resolução RDC Anvisa nº 259/2002, que são:

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Indicação quantitativa;
- Identificação de origem;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Conservação do produto;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Contém ou Não Contém Glúten;
- Contém Lactose e Alergênicos.

A - DENOMINAÇÃO DE VENDA

É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento, que deve estar de acordo com uma das denominações definidas no Regulamento Técnico (RT) e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) do produto, sendo facultativo o uso de denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou marca registrada juntamente à denominação do RT e de PIQ. Também podem ser utilizadas palavras ou frases necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, respeitando-se as condições físicas e a natureza do alimento. Um exemplo é o nome “Doce de Leite” estabelecido pela Portaria MAPA nº 354/1997 (designação de venda “Doce de Leite” ou “Doce de Leite com”).

B - LISTA DE INGREDIENTES

Todos os ingredientes deverão ser declarados em ordem decrescente do seu percentual no alimento, precedidos da expressão “Ingredientes:” ou “Ingr.:”. A água deve ser declarada na lista de ingredientes, com exceção das salmouras, xaropes, caldos, molhos ou similares. Não será necessário declarar a água ou outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação. Alimentos

que contenham apenas um ingrediente estão dispensados de constar a lista de ingredientes. Por exemplo: “açúcar”, “farinha”, “café”, “erva-mate”, “vinho”.

Quando se tratar de alimento a ser reconstituído para o consumo, permite-se ordenar os ingredientes no alimento reconstituído, desde que acompanhados da expressão “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”. No caso de mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhum deles, estes podem ser listados em ordem não decrescente, desde que acompanhados da expressão “Em proporção variável”.

Quando for utilizado um ingrediente composto estabelecido pelo Codex Alimentarius ou RT específico, ao se declarar este na lista de ingredientes, deverão ser colocados entre parênteses, também em ordem decrescente, os ingredientes que compõem este ingrediente composto, especialmente os aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia. Por fim, os aditivos alimentares devem ser declarados ao final da lista, seguidos da sua função, nome completo e/ou número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS).

C - INDICAÇÃO QUANTITATIVA

Deve ser descrita conforme o Regulamento Técnico (RT) de cada produto. A quantidade nominal (conteúdo líquido) deve obedecer as unidades do Sistema Internacional. As expressões para massa são “Peso Líquido” ou “Conteúdo Líquido” ou “Peso Líq.”; para volume são “Conteúdo” ou “Volume Líquido”; para produtos comercializados em números ou unidades: “Contém” ou “Conteúdo”. Para tanto, deve-se consultar a Portaria Inmetro nº 157/2002. Produtos que apresentam duas fases separáveis por filtragem simples deverão indicar as quantidades referentes ao conteúdo líquido e ao conteúdo drenado, precedidas das expressões “Peso líquido” e “Peso drenado”, em caracteres iguais em dimensão e destaque. O peso drenado considera apenas a quantidade do produto, devendo ser excluído o peso da embalagem. Alguns exemplos são os líquidos (caldas, vinagre, azeite e óleos) onde estão contidos alimentos, como, por exemplo, as azeitonas. Não será obrigatória a declaração de conteúdo líquido para alimentos pesados à vista do consumidor. Neste caso, o rótulo deve apresentar a seguinte indicação: “Deve ser pesado em presença do consumidor”, precedida da expressão “Peso da embalagem”.

D - IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Devem constar a razão social, endereço completo, incluindo o CEP, número de registro ou o código de identificação junto ao órgão competente ou carimbo oficial da inspeção (SIM, SIE, SIF e/ou registro no MS), juntamente com a categoria do estabelecimento (exemplo: “Fábrica de Laticínios”) e uma das expressões “Fabricado no Brasil”, “Produto Brasileiro” ou “Indústria Brasileira”.

E - IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Deverá constar a identificação do lote a que pertence tal produto, dentre as informações de rotulagem, definida de acordo com critérios de cada estabelecimento. A identificação do lote será dada pela expressão “Lote” ou pela inicial “L”, seguida do código chave do lote. A codificação dos lotes deverá estar à disposição das autoridades competentes. A data de fabricação ou o prazo de validade poderá ser utilizado para a identificação do lote.

F - PRAZO DE VALIDADE

Deve ser precedido por uma das expressões “Consumir antes de”, “Consumir preferencialmente antes de”, “Válido até”, “Validade”, “Val.:", “Vencimento”, “Vence”, “Vto.” ou “Venc.:". Deverão ser indicados, em caracteres alfanuméricos, pelo menos o mês/ano, para produtos com validade superior a 3 meses, ou o dia/mês para produtos com validade inferior a 3 meses. Após uma das expressões, em vez de citar o prazo de validade, pode ser indicado o local onde este se situa na embalagem do produto, de forma clara. Estão dispensados da definição do prazo de validade os vegetais in natura, vinhos de frutas e seus derivados, vinagres, bebidas alcoólicas com teor de álcool superior a 10% (v/v), açúcar sólido e seus derivados de confeitaria, produtos panificados cujo consumo se dê em 24 horas, sal e alimentos cujo Regulamento Técnico (RT) isente*. Por fim, caso o produto exija condições especiais para sua conservação, deverá ser indicado o prazo de validade juntamente com as temperaturas máximas e mínimas que garantam tal prazo, como, por exemplo: “Validade a -18°C (freezer)”, “Validade a 4°C (congelador)” e “Validade a 4°C (refrigerador).”

*Fonte: Regularização Sanitária das Agroindústrias do Estado do Rio de Janeiro, 2014. Cartilha Empresarial do Sistema FIRJAN.

G - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Usam-se as expressões “Conservar em local seco e arejado” ou “Conservar sob refrigeração”.

H - INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO DO PRODUTO

Quando necessário, deverão ser declaradas de forma clara, sem margem a falsas interpretações, referindo-se aos tratamentos, como, por exemplo, reconstituição ou descongelamento, ao que deve ser feito com os produtos para o seu correto consumo. Exemplo: “Uma vez descongelado, não congelar novamente”,

I - CONTÉM OU NÃO CONTÉM GLÚTEN

De acordo com a Lei nº 10.674/2003, no art 1º, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, uma das inscrições **“CONTÉM GLÚTEN”** ou **“NÃO CONTÉM GLÚTEN”**, conforme o caso. A fonte das letras a ser utilizada é Arial, caixa alta, itálico e negrito. O glúten pode ser encontrado nos cereais trigo, aveia, cevada, malte, centeio e/ou seus derivados.

J - CONTÉM LACTOSE E ALERGÊNICOS

A RDC Anvisa nº 26/2015 estabelece que sejam informados nos rótulos os nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares através da expressão em caixa alta e entre aspas **“ALÉRGICOS: CONTÉM...E DERIVADOS”**. As RDCs Anvisa nºs 135 e 136/2017 se aplicam aos alimentos, incluindo as bebidas, embalados na ausência dos consumidores, que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do produto. A expressão usada é **“CONTÉM LACTOSE”**, devendo ser expressa com a fonte das letras em caixa alta.



3.1.1. Considerações sobre a Denominação de Venda, Quantidade Nominal e Qualidade do Produto

A denominação de venda, a quantidade nominal e a qualidade do produto, quando regulamentadas por RT, deverão constar no painel principal do rótulo, em contraste de cores que assegurem clara visibilidade. O tamanho das letras não deverá ser inferior a 1 mm. Com exceção das especiarias, as unidades pequenas dos produtos alimentícios cuja área da embalagem seja inferior a 10 cm² estão isentas da rotulagem obrigatória completa, devendo apresentar, no mínimo, a denominação de venda e a marca do produto. Neste caso, as outras informações devem ser inseridas em uma embalagem maior, que acondiciona as unidades pequenas em grande quantidade, para que todas as informações sejam fornecidas ao consumidor. Demais informações, desde que não tragam engano, falsa interpretação ou prejuízo ao consumidor, poderão ser declaradas nos rótulos como produto da agricultura familiar, certificação orgânica, certificação de origem etc. No caso de informações sobre certificação, deve-se ainda observar a legislação vigente sobre o tipo declarado e uso do selo.

3.1.2. Rotulagem Facultativa

Na rotulagem, pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios da legislação vigente.

3.2. Tabela Nutricional

A Tabela Nutricional é uma informação obrigatória e complementa o rótulo, muito importante para os consumidores terem o conhecimento sobre o que consomem e qual a qualidade nutricional do alimento. A rotulagem nutricional deve estar presente tanto nos rótulos de alimentos regulamentados pela Anvisa quanto pelo MAPA. A legislação vigente sobre a rotulagem nutricional compreende a Resolução RDC Anvisa nº 360/2003, que trata das informações nutricionais obrigatórias, da disposição e regras para a declaração de tais informações, combinada com a Resolução RDC Anvisa nº 359/2003, que dispõe sobre as porções dos alimentos para fim da rotulagem nutricional. A Resolução RDC Anvisa nº 163/2006 é complementar às duas resoluções anteriores. As informações obrigatórias, de acordo com a RDC nº 360/2003, na rotulagem nutricional são:

- Valor Energético - quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ);
- Carboidratos - gramas (g);
- Proteínas - gramas (g);
- Gorduras Totais, Saturadas e Trans - gramas (g);
- Fibra Alimentar - gramas (g);
- Sódio - miligramas (mg).

A informação nutricional consta da declaração dos conteúdos do valor calórico, de fibras alimentares e de nutrientes no rótulo dos alimentos destinada a orientar o consumidor na escolha de uma alimentação mais adequada. É obrigatória e deve ser obtida através de análise laboratorial e mantida em banco de dados com planilha eletrônica, com menos de 20% de variação. Não são estabelecidos valores diários para gorduras trans, uma vez que não se recomenda seu consumo, como é o caso de gorduras hidrogenadas, margarinas, biscoitos etc.

As vitaminas e demais sais minerais têm sua declaração nutricional opcional, quando presentes em quantidades iguais ou superiores a 5% do nível de ingestão diário, conforme o Anexo A da Resolução RDC nº 360/2003. A qualidade nutricional deve ser dada por porção característica do alimento, disposta na RDC nº 360/2003, devendo ainda ser apresentado o percentual da ingestão diária recomendada do nutriente que é suprido com a ingestão de uma porção do alimento.

A disposição, o realce e a ordem das informações da Tabela Nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo da RDC Anvisa nº 359/2003. Devem aparecer agrupados em um mesmo lugar, estruturados em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Os modelos são a Tabela Simplificada, a Vertical A, Vertical B e a Linear.

A RDC nº 359/2003, em seu Anexo, estabelece a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros, detalhando-se os utensílios utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas, de acordo com a seguinte tabela:

Medidas Caseiras (RDC nº 359/2003)

Medida Caseira	Capacidade ou Dimensão
Xícara de Chá	200 cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml
Colher de Sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de Chá	5 cm ³ ou ml
Prato Raso	22 cm de diâmetro
Prato Fundo	250 cm ³ ou ml

A - MODELOS DE ROTULAGEM

A forma de disposição da rotulagem nutricional segue três padrões claros, especificados pela RDC nº 360/2003, conforme os modelos a seguir:

Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de..... g ou ml (medida caseira)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal e kJ	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	-
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%
Outros Minerais ¹	mg ou mcg	
Vitaminas ¹	mg ou mcg	
(*) Valores Diários de referência 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 - Quando declarados		

Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção ____ g ou ml (medida caseira)	Quantidade por porção	%VD (*)	Quantidade por porção	%VD (*)
	Valor energético		Gorduras saturadas	
	kcal =kJ		g	
	Carboidratos		Gorduras trans	*VD não estabelecido
	g		g	
	Proteínas		Fibra alimentar	
	g		g	
	Gorduras totais		Sódio	
	g		g	
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.				

Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção g ou m (medida caseira); Valor energético..... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g (...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g (VD não estabelecido); Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). *% 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.

Para os três tipos de tabelas nutricionais, no caso de declaração nutricional simplificada, é recomendado que se utilize a frase “Não contém quantidade significativa de valor energético e/ou os nomes dos nutrientes.”

B - DETERMINAÇÃO DE TEOR DE NUTRIENTES

A informação do teor de cada nutriente é de grande relevância para consumidores conscientes, mas em alguns casos não está disponível para muitos produtores familiares e comunitários. A determinação do teor de nutrientes é feita pela análise físico-química do alimento em questão ou com base nas tabelas de referências que dispõem a composição de diversos produtos. Importante referência é o site <http://www.nepa.unicamp.br/>, do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).

No site da Anvisa, endereço eletrônico <http://portal.anvisa.gov.br/rotulagem-de-alimentos>, é possível o acesso ao Sistema de Rotulagem Nutricional, que foi criado para auxiliar as empresas na elaboração da tabela de informação nutricional de seus alimentos. Para os empreendimentos fundamentados na exploração dos produtos nativos (Cerrado, Amazônia, Caatinga, Mata Atlântica etc.), a cartilha “Alimentos Regionais Brasileiros”, elaborada pelo Ministério da Saúde, apresenta a composição das principais frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, condimentos e preparações especiais por região geográfica do país. Esta cartilha está disponível no endereço eletrônico: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf.

C - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

É exemplo de informação nutricional complementar o uso das expressões “Light”, “Sem adição de”, “Rico em”, “Fonte de” e “Isento de”. Assim, duas formas podem ser compreendidas como informação nutricional complementar:

- I - O realce de propriedades particulares como nos alimentos “Isentos de” ou “Fontes de” algum nutriente específico;
- II - A comparação das informações nutricionais do alimento com outro similar comum nas definições de alimento “Light” ou “Rico em”.

A Portaria SVS nº 27/1998 é a norma vigente que trata da rotulagem nutricional complementar. Caso o complemento de informação da rotulagem nutricional obrigatória seja essencial e relacionado ao tipo de alimento e não ao produto ou marca específica, deverá ser declarado que essa propriedade complementar é comum a todos os alimentos deste tipo. Tem-se como exemplo a frase “Como qualquer óleo vegetal, não contém colesterol”, que é citada, em geral, em margarinas ou óleos vegetais.

D - PRODUTOS DISPENSADOS DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

De acordo com a RDC nº 360/2003, os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm² estão dispensados da rotulagem nutricional obrigatória. Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais. Além

desses, são dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos:

- Bebidas alcoólicas;
- Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- Especiarias;
- Águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
- Vinagres;
- Sal (cloreto de sódio);
- Café, erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
- Alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
- Produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
- Frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados.

ALTERAÇÕES RECENTES NAS NORMAS DE ROTULAGEM

No dia 09/10/2020, foram publicadas a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, que alteram as normas sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. São mudanças na legibilidade, no teor e na forma da declaração de informações na Tabela Nutricional e nas condições de uso das alegações nutricionais, com destaque para a adoção da rotulagem nutricional frontal. Essas alterações buscam facilitar a compreensão das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos pelos consumidores

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

É a inserção de um símbolo informativo na frente do produto, com o objetivo de evidenciar a existência de alto conteúdo de nutrientes danosos à saúde no produto em questão. Este símbolo deve seguir modelos definidos na IN nº 75/2020, conforme apresentado a seguir.

a) Modelos com alto teor de um nutriente



b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



CRITÉRIOS USADOS PARA A SELEÇÃO DOS NUTRIENTES A SEREM DECLARADOS NA ROTULAGEM FRONTAL

Foram selecionados os nutrientes mais críticos para a saúde, ou seja, aqueles para os quais há robusta evidência de que o consumo excessivo pode trazer danos ao consumidor. Além disso, foram considerados os dados de consumo da população brasileira, de forma que os nutrientes selecionados também refletem a preocupação com seu consumo excessivo.

LIMITES NUTRICIONAIS PARA UM ALIMENTO SER CONSIDERADO ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA E SÓDIO

Nutrientes	Limite em alimentos sólidos ou semissólidos	Limite em alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

MUDANÇAS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

A tabela de informação nutricional – aquela já encontrada, atualmente, nos produtos no supermercado e obrigatória para os rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor – também passará por mudanças significativas.

A primeira delas é que a nova regra permite apenas letras pretas e fundo branco, eliminando qualquer combinação de cores que possa prejudicar a legibilidade das informações. Além disso, foram estabelecidas regras específicas para a localização da tabela, proibindo sua colocação em áreas de difícil visualização ou deformadas.

As áreas encobertas poderão ser usadas apenas em produtos pequenos, desde que a informação fique acessível.

Também passa a ser obrigatória a identificação de açúcares totais e adicionados, a declaração do valor energético e nutricional por 100 g ou 100 ml (para ajudar na comparação de produtos) e o número de porções por embalagem.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000g (medida caseira)			
	100g	000g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionais (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

A obrigação de declarar a tabela de informação nutricional se estende às bebidas, incluindo sucos, refrigerantes, chás prontos e aquelas conhecidas como bebidas desalcooolizadas.

No entanto, essa declaração é voluntária no caso de bebidas alcoólicas, que podem apresentar a tabela completa ou, alternativamente, declarar apenas o valor energético. As águas envasadas (categoria que inclui a água mineral ou a água adicionada de sais) não são obrigadas a declarar a tabela de informação nutricional, já que esses produtos têm regras específicas para declaração de constituintes.

PARA OS SEGUINTE PRODUTOS, A DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL É FACULTATIVA:



Os últimos quatro grupos de alimentos, destacados em laranja, passam a ter obrigação de declarar a tabela de informação nutricional caso sejam adicionados de ingredientes que agregam valor nutricional significativo ao produto.

CUIDADOS COM O TEXTO

Em geral, a fonte para a declaração dos constituintes e respectivos valores energético e nutricional será Arial ou Helvética e terá um tamanho mínimo de 8 pontos (equivalente a 2,8 mm). É possível reduzir a fonte até o limite de 6 pontos (2,2 mm), nos casos de indisponibilidade de painéis em que caiba a forma padrão.

Trata-se de uma mudança significativa, pois muitas empresas adotam o tamanho mínimo de fonte permitido na legislação de rotulagem geral, que equivale a 1 mm.

Além disso, a nova regra prevê o espaçamento entre linhas, de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alegação nutricional é qualquer informação que cita alguma propriedade específica, um diferencial do alimento. A nova regra não permite que seja feita alegação sobre um ingrediente que seja rotulado como “Alto em...”.

Por exemplo: um alimento enquadrado na regra da rotulagem frontal como **Alto em sódio** não pode alegar que é **reduzido em sódio**, mesmo que o produto tenha menos sódio do que uma versão anterior ou do que seus concorrentes.

PRAZO PARA ADEQUAÇÃO ÀS NORMAS

As normas publicadas no dia 09/10/2020 entrarão em vigor 24 meses após sua publicação, ou seja, no dia 9 de outubro de 2022. Os produtos que se encontrarem no mercado nessa data terão, ainda, um prazo de adequação de 12 meses.

Já em relação às bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, a adequação não pode exceder 36 meses após a entrada em vigor das normas.

IMPORTANTE: Alimentos fabricados por empresas de pequeno porte, como agricultores familiares e microempreendedores, terão um prazo de adequação maior, equivalente a 24 meses após a entrada das normas em vigor (isto é, 48 meses a partir de agora).

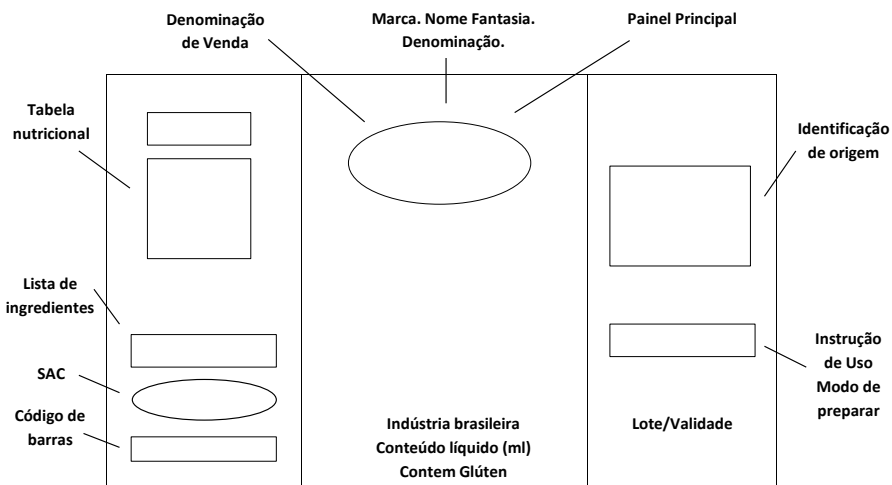
3.3. Apresentação das Informações nos Rótulos

3.3.1. No painel principal

- Denominação de venda (permitidas também marca, logomarca e ilustração);
- Qualidade/pureza ou mistura (quando regulamentada);
- Conteúdo líquido do produto.

3.3.2. No verso e lateral

- Demais informações, inclusive a informação nutricional.



4 - ROTULAGEM DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

As Normas e Regulamentos anteriormente comentados são válidos para todo alimento embalado colocado no mercado de consumo. No caso do alimento orgânico, devem ser observadas as disposições da Legislação Brasileira da Agricultura Orgânica.

- Lei nº 10.831/2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências;
- Decreto nº 6.323/2007, que regulamenta a Lei nº 10.831/2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências;
- Instrução Normativa MAPA nº 19/2009, que aprova os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica;
- Instrução Normativa MAPA nº 18/2014, que institui o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e estabelece os requisitos para a sua utilização nos produtos orgânicos.

O Decreto nº 6.323/2007 regulamentou a Lei da Agricultura Orgânica, criou o SisOrg e introduziu o Sistema Participativo de Garantia (SPG). Neste sistema, uma pessoa jurídica denominada Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) é o responsável pelo cumprimento das normas de produção. O OPAC deve obter registro junto ao MAPA para desenvolver a atividade de avaliação da conformidade da produção proveniente de seus membros, para, afinal, poder utilizar na rotulagem o selo do sistema. O objetivo é informar ao consumidor que o produto está em conformidade com as normas de produção, similarmente ao que ocorre na certificação. O Decreto nº 6.323/2007 versa que a rotulagem, além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos, os produtos inseridos no SisOrg deverão obedecer às determinações para rotulagem de produtos orgânicos e conter o selo desse sistema.

A Instrução Normativa MAPA nº 19, de 28 de maio de 2009, regulamenta a rotulagem de produtos orgânicos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. No Anexo I, sobre mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica, título II, sobre a informação da qualidade orgânica, capítulo I, das disposições gerais, **o art. 115**

estabelece que a informação da qualidade orgânica pode se dar por meio da Declaração de Transação Comercial, da rotulagem dos produtos, por material de publicidade e propaganda e por dizeres expostos nos locais de comercialização.

No capítulo II, da rotulagem de produtos orgânicos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, o art. 116 estabelece que o atendimento do disposto neste regulamento não exige o cumprimento de outras exigências sobre rotulagem contidas nas legislações específicas para os diferentes produtos. Na seção I, da rotulagem para o mercado interno, o art. 117 estabelece que o rótulo dos produtos orgânicos para o mercado interno deverá conter informações sobre a unidade de produção constando, no mínimo, o nome ou nome empresarial, endereço e o número do CNPJ ou CPF.

O art. 118 estabelece que os produtos orgânicos e os produtos com ingredientes orgânicos, que atendam o estabelecido no inciso II, do art. 120, deste anexo, serão identificados pelo selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica. O § 1º estabelece que o selo, de que trata o caput deste artigo, deverá estar na parte frontal do produto e logo abaixo dele deverá haver a identificação do Sistema de Avaliação da Conformidade Orgânica utilizado. O § 2º estabelece que o selo do Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica poderá ser utilizado concomitantemente com o do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

O art. 119 estabelece que a informação da qualidade orgânica nos rótulos deverá se dar na parte frontal do produto e será identificada pelo uso dos termos “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO”, “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS” ou suas variações de gênero (masculino ou feminino) e número (singular ou plural) gramatical. O parágrafo único estabelece que os termos previstos no caput deste artigo poderão ser complementados pelos termos ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e outros que atendam aos princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.

O art. 120 estabelece que para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam orgânicos aplicam-se as seguintes regras:

I - para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO”;

II - para produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”;

III - os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica.

O parágrafo único estabelece que a água e o sal adicionados não devem ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.



4.1. Selo Único Oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica

A Instrução Normativa MAPA nº 18, de 20 de junho de 2014, no art. 3º estabelece que para garantir a integridade do selo deve-se obedecer aos seguintes requisitos:

- I** – a tipografia usada na construção do selo é a Helvetica Neue Bold;
- II** – para preservar a legibilidade do selo, não é permitido reduzir sua aplicação a medidas inferiores a 2,5 cm;
- III** – fica estabelecida a área delimitada em volta do selo como área de respiro, onde não podem ser aplicados quaisquer desenhos, fotos ou textos;
- IV** – para definir as proporções entre os elementos que constituem o selo e a área de respiro fica estabelecido o módulo de referência X, na forma do Anexo IV, desta Instrução Normativa, sendo que o X equivale à altura da letra “I” da palavra ORGÂNICO;
- V** – o fundo da área de respiro deve ser transparente, permitindo que a cor do rótulo prevaleça;
- VI** – a identificação do Sistema de Avaliação da Conformidade Orgânica (sistema participativo ou certificação por auditoria) é aplicada na área de respiro e pode ser nas cores preta ou branca, de forma a permitir melhor visualização;
- VII** – o selo deve ser aplicado na rotulagem do produto, sem poluir nem encobrir nenhuma informação, sendo vedadas sua associação à marca comercial e aplicação na forma de etiqueta.

O parágrafo único estabelece que, nos casos em que não caiba no rótulo da embalagem primária do produto em sua medida mínima, o selo deverá ser aplicado com medida não inferior a 1,0 cm, sendo obrigatória a comercialização destes produtos no varejo em embalagem secundária que contenha o selo com medida mínima de 2,5 cm. O art. 4º estabelece que as artes do selo a serem utilizadas serão repassadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aos Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica credenciados, para disponibilização gratuita aos produtores

cujos produtos tenham obtido certificação. O selo do SisOrg aparecerá na frente do produto. Embaixo do selo, vem a informação do tipo da garantia. Ela pode ter sido dada por certificação com auditoria ou por Sistema Participativo de Garantia.

ANEXO I

Versão colorida



Verde

C = 100
M = 0
Y = 100
K = 0

Preto

C = 0
M = 0
Y = 0
K = 100



Verde

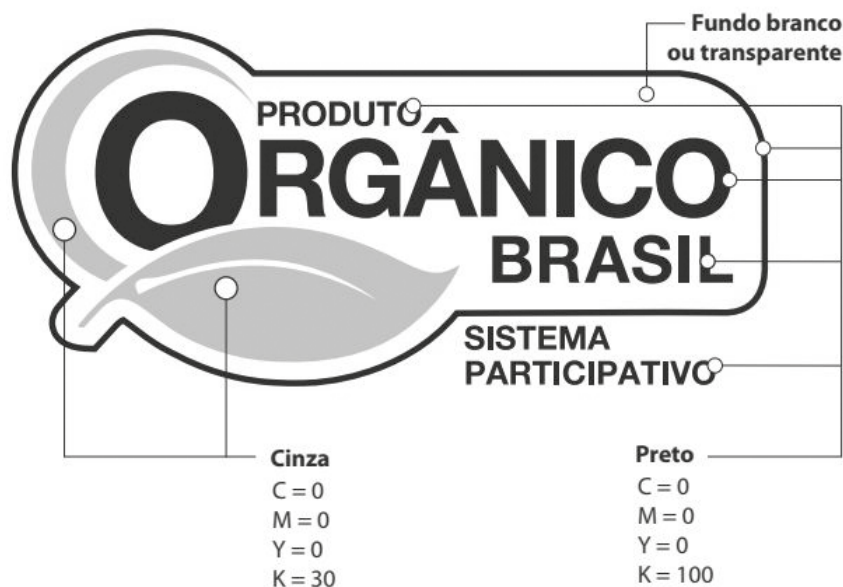
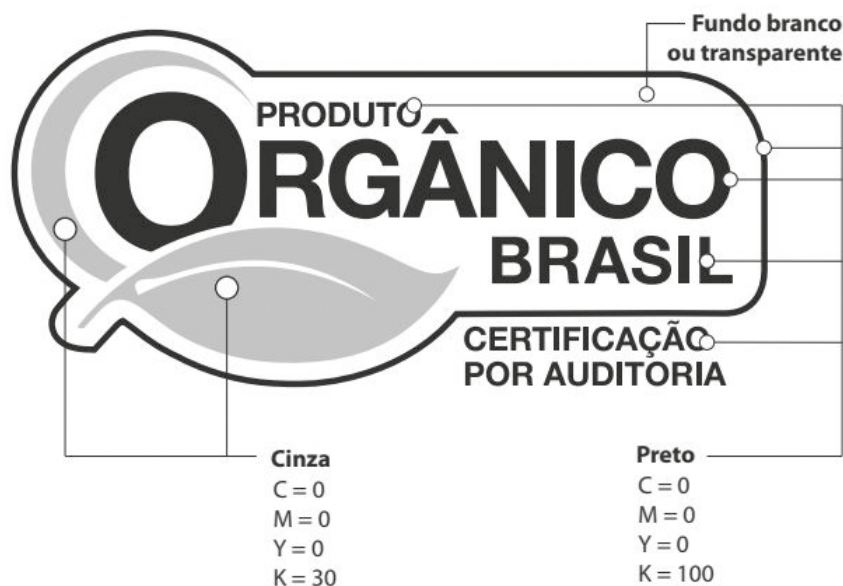
C = 100
M = 0
Y = 100
K = 0

Preto

C = 0
M = 0
Y = 0
K = 100

ANEXO II

Versão em preto e cinza



ANEXO III
Módulo de referência "X"



ANEXO IV

Uso em fundo transparente



O uso do fundo transparente não pode comprometer a legibilidade do selo.
Evitar:

- selo escuro (preto, cinza ou colorido) em fundo escuro;
- selo claro (branco ou cinza) em fundo claro.

ANEXO V

Módulo de referência "X"



4.2. Selo do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade

Os Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade (OPACs), geralmente, buscam em suas atuações a sintonia do cooperativismo e a harmonização da aplicação de sua marca, que culmina no selo de produto orgânico. A Rede de Agroecologia Povos da Mata é um exemplo de OPAC que tem como princípios a união, colaboração, diversidade e igualdade entre seus membros produtores, processadores e colaboradores em geral. A rede representa uma ciranda de pessoas e ações pela natureza, na qual a consciência é constantemente trabalhada e estimulada, gerando resultados sociais, econômicos e ecológicos bastante significativos. Está aqui apresentada como modelo de OPAC para facilitar o entendimento sobre o uso dos selos orgânicos nos rótulos de embalagens de alimentos.

O selo do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade poderá ser utilizado concomitantemente com o do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg). O selo do OPAC deve ser colocado preferencialmente na parte frontal do rótulo, mas pode também ser inserido em qualquer lugar da embalagem, desde que bem visível e em área de respiro, devendo ser aplicado somente em rótulos e no tamanho mínimo de 2 cm de diâmetro para todas as versões e nos casos em que o selo, mesmo em sua medida mínima, não caiba no rótulo da embalagem primária do produto, este deverá ser aplicado com medida não inferior a 1 cm, sendo obrigatória a comercialização destes produtos no varejo em embalagem secundária que contenha o selo com medida mínima de 2 cm.

PARA MANTER A INTEGRIDADE, LEGIBILIDADE E UNIFORMIDADE DO SELO, NÃO REDESENHE, VETORIZE OU REALIZE ALTERAÇÕES NAS CORES E FORMAS

- **Versão 01:** esta é a versão oficial do selo. Seu uso deve ser priorizado e é mais adequado para aplicação sobre fundo branco.



VERDE

CMYK: 70 25 70 10

RGB: 83 139 97

Web: #518a61



BRANCO

CMYK: 0 0 0 0

RGB: 255 255 255

Web: #ffffff

- **Versão 02:** versão secundária, indicada para fundos de cor única (exceto branco).



Pantone: 350 C

- **Versão 03:** esta versão deverá ser utilizada somente em casos específicos, como a aplicação em fundo colorido/estampado ou em fundos verde ou incompatíveis com o pantone das versões 01 e 02.



CHECKLIST PARA ROTULAGEM

Este modelo* é utilizado pela Comissão de Avaliação da Rotulagem Orgânica para verificar se os rótulos estão em conformidade com a legislação.

I. Checklist de Rotulagem Obrigatória de Produtos de Origem Vegetal - Anvisa/Mapa

Produto:

Produtor:

Peso/Conteúdo:

	ANVISA	MAPA	Situação
1. Denominação (nome) de venda do produto: Deve ser aposta no painel frontal do painel principal.	RDC 259/02 Item 6.1	IN 22/2005 Item 6.1	A
2. Lista de ingredientes e aditivos: Em ordem decrescente de quantidade.	RDC 259/02 Item 6.2	IN 22/2005 Item 6.2	A
3. Conteúdo/Peso Líquido	RDC 259/item 6.2 Portaria Inmetro 157 item 3.1/3.7	IN 22/2005 Item 6.3 /Portaria Inmetro 157 ...	A
4. Identificação de origem: Razão social e endereço completo do estabelecimento produtor	RDC 259/02 Item 6.4	IN 22/2005 Item 6.4	A
5. Identificação do lote/Data de Fabricação	RDC 259/02 Item 6.5	IN 22/2005 Item 6.5	NA*

	ANVISA	MAPA	Situação
6. Prazo de validade: Dia, mês e ano	RDC259/ 02 Item 6.6	IN 22/2005 Item 6.6	NA*
7. Informação nutricional	RDC 360/03	RDC 360/03	NA*
8. Cuidado de conservação	RDC 259/02 Item 6.6.2	IN 22/2005 6.6.2	A
9. Instrução sobre uso/preparo	RDC 259/02 item 6.7	IN 22/2005 Item 6.7	NAP
10. Advertência glúten: Expressa em fonte ARIAL, caixa alta, itálico e negrito: CONTÉM GLÚTEN ou NÃO CONTÉM GLÚTEN	Lei 10.674/03	Lei 10.674/03	A
11. Advertência Lactose: Expressa em caixa alta: CONTÉM LACTOSE	RDC 136 e RDC 135	RDC 136 e RDC 135	NAP

	ANVISA	MAPA	Situação
12. Advertência Alergênicos: Expressa em caixa alta e entre aspas. "ALÉRGICOS: CONTÉM"	RDC 26/2015	RDC 26/2015	A
13. Selo do SISORG: aparecerá na frente do produto. Embaixo do selo vem a informação do tipo da garantia: certificação ou SPG.	IN nº 18/2014	IN nº 18/2014	A
14. Número de registro do produto (quando houver)	Resolução 23/00; RDC 27/10;	Portarias específicas RIISPOA	NAP
15. Distribuição das informações obrigatórias	RDC 259/03 item 8	IN 22/2005 Item 8.1	A
16. Declarações /figuras símbolos desenhos que causam confusão no consumidor/ erro/engano	RDC 259/02 Item 3.1	IN 22/2005 Item 3.1	A

(A) Atende; (NA) Não Atende; (NAP) Não se aplica

II. Conclusão

- () Satisfatório;
- () Insatisfatório;
- () Não se Aplica;
- () Satisfatório, desde que atendidas as ressalvas.

III. Considerações do GT (Grupo de Trabalho) sobre os itens com asterisco na tabela de avaliação

Este espaço é reservado para as considerações sobre cada item do rótulo avaliado e que apresenta a marcação em asterisco na última coluna da tabela, que mostra a situação de cada item do rótulo. O avaliador, com base na legislação que a própria tabela possui, pode usar esse mesmo espaço para sugerir modificações e orientar o produtor e processador de alimentos da melhor forma possível na adequação de seus rótulos.

*Elaboração do SPG Orgânicos Sul de Minas.

Anexos:

- ♦ Manual de Boas Práticas de Fabricação
- ♦ Procedimento Operacional Padronizado



**Acesse os conteúdos
apontando a câmera do celular
para o QR Code acima.**



Realização:

muká
PLATAFORMA
AGROECOLÓGICA

SEBRAE

Parceiros realizadores da Muká - Plataforma Agroecológica:



REDE DE AGROECOLOGIA
POVOS DA MATA

