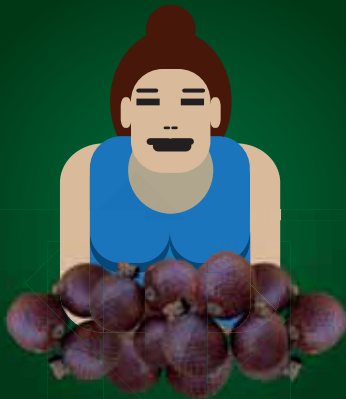




Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais



Regularização de
Agroindústrias
Comunitárias de
Produtos da
Sociobiodiversidade



2ª edição - 2012



Cadernos

Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais

Regularização de
Agroindústrias
Comunitárias de
Produtos da
Sociobiodiversidade

2ª Edição

2012

Organização

Luis Roberto Carrazza
Rodrigo Almeida Noletto
Bruno de Carvalho Filizola

Autoria

Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN

Comissão Editorial

Fabio Vaz Ribeiro de Almeida e Cristiane Azevedo

Colaboração na pesquisa e elaboração do conteúdo

Augusto César Rodrigues Cordeiro – Técnico Contabilista
João Carlos Cruz e Ávila – Engenheiro de Alimentos
Luis Gustavo Maciel – Especialista em Direito Ambiental
Luis Roberto Carrazza – Zootecnista
Moacir Chaves Borges - Engenheiro de Alimentos

Revisão final

Adriana Sodré Luppi e Lara Montenegro

Projeto gráfico e diagramação

Masanori Ohashy - Idade da Pedra Produções Gráficas

Fotos

Acervo ISPN - Peter Caton

Apoio

Carolina Gomes, Cristiane Azevedo, Isabel Figueiredo, Fabiana de Castro, Luciano Fernando, Lucelma Santos, Márcia Braga e Renato Araújo.

Esta edição obteve a colaboração da equipe da Gerência Geral de Alimentos (GGALI/ANVISA) na elaboração do capítulo III (Normas Sanitárias).

Esta publicação foi inicialmente elaborada pelo Instituto Sociedade, População e Natureza a partir do projeto Cerrado que Te Quero Vivo, no âmbito do convênio MDA 083/2006, firmado entre ISPN e Ministério do Desenvolvimento Agrário, através da Secretaria de Agricultura Familiar (SAF) e Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT). Nesta segunda edição, teve apoio para revisão e impressão do projeto FLORELOS (Comunidade Européia) e Programa das Nações Unidas (PNUD).

Este documento é de responsabilidade do ISPN e não reflete a posição de seus doadores.

Ficha catalográfica

ISPN - Instituto Sociedade, População e Natureza

CARRAZZA, Luis Roberto; NOLETO, Rodrigo Almeida; FILIZOLA, Bruno de Carvalho; (Orgs). Cadernos de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais para regularização de agroindústrias comunitárias de produtos de uso sustentável da biodiversidade. Brasília-DF: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2ª edição, 2012.

ISBN: 978-85-63288-11-0

1. Agroindústrias – formalização 2. empreendimentos comunitários - normas fiscais 3.

empreendimentos comunitários – normas tributárias 4. empreendimentos comunitários – normas

ambientais 5. empreendimentos comunitários – normas sanitárias 6. uso sustentável – biodiversidade. 7. produção artesanal, familiar e comunitária

SUMÁRIO

- 5 **Apresentação**
- 7 Introdução
- 9 Desafios para inserção dos produtos comunitários nos mercados
- 10 Produção comunitária x mercado

- 15 **Regularização jurídica, fiscal e tributária**
- 17 Tipos de empreendimentos quanto à natureza jurídica
- 24 Registros obrigatórios para pessoas jurídicas
- 26 Obrigações das pessoas jurídicas
- 28 Obtenção de Notas Fiscais

- 33 **Regularização Ambiental**
- 35 Órgãos ambientais e competências no controle dos sistemas produtivos
- 36 Regularização ambiental obrigatória de agroindústrias
- 40 Normas ambientais complementares
- 41 Áreas privadas ou públicas, com restrição de uso
- 46 Áreas privadas, sem restrição de uso
- 48 Boas Práticas de Manejo da Produção Extrativista

53	Regularização sanitária
55	Enquadramento sanitário e regularização dos empreendimentos
56	Regularização nos órgãos da saúde
58	Registro da unidade agroindustrial
61	Boas Práticas de Fabricação
68	Rotulagem de alimentos
75	Resumo

Apresentação

Este é o Caderno de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais do ISPN! Aqui você vai encontrar informações sistematizadas para a regularização jurídica, fiscal, tributária, ambiental e sanitária de agroindústrias de gestão familiar e comunitária.

Este trabalho é fruto da experiência de mais de 15 anos do instituto no apoio e fomento a empreendimentos produtivos de povos e comunidades tradicionais do Cerrado e outros biomas brasileiros, especialmente de geração de bens e serviços ecossociais.

Assim como as demais publicações que compõem as outras séries editoriais do ISPN, este caderno visa orientar os extrativistas, produtores familiares e técnicos de organizações públicas e privadas, para o desempenho de seu trabalho no dia a dia. Este caderno reflete o acúmulo de mais de 300 projetos de comunidades apoiados pelo Programa de Pequenos Projetos Ecosociais (PPP-ECOS), estudos, pesquisas e assessoria nas diferentes etapas da produção familiar e comunitária de produtos ecossociais.

Leia também as outras publicações do ISPN e seus parceiros, que incluem as **Cartilhas de Manejo** de diferentes espécies da biodiversidade do Cerrado, os **Manuais Tecnológicos** de aproveitamento integral de produtos e o manual de **Boas Práticas de Gestão Administrativa e Financeira de Projetos**. Visite a página do ISPN para conhecer esses materiais e o trabalho do Instituto (www.ispn.org.br).

Boa leitura!
Equipe do ISPN



Introdução

Esta é a segunda edição do Caderno de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais e apresenta as normas vigentes para regularização de empreendimentos agroindustriais comunitários. O objetivo deste caderno não é discutir a complexa legislação brasileira, mas traduzir e sistematizar a informação necessária ao produtor, técnico ou gestor, facilitando e organizando os procedimentos necessários para a regularização dos empreendimentos da sociobiodiversidade e agricultura familiar.

Não pensamos que todos os produtores tenham que se adequar a esta legislação, mas é importante que tenham conhecimento do que lhes será cobrado caso pretendam atuar em mercados mais formalizados.

Na contextualização do caderno, apresenta-se a relação entre a produção familiar ou comunitária e o mercado. Discute-se o processo de industrialização de produtos com origem na sociobiodiversidade e agricultura familiar, que pode estar de acordo com estas normas ou não. Questiona-se ainda o que os diferencia e quais seriam os ganhos para os agricultores familiares ou povos e comunidades tradicionais ao se adequarem às exigências legais. Aborda-se também o quanto um complexo conjunto normativo acaba por dificultar, ou excluir, produtos diferenciados, de um setor já marginalizado, mas que gera significativos ganhos sociais, culturais e ambientais.

Esta publicação está focada nas normas incidentes nas agroindústrias que representam uma etapa de beneficiamento da matéria prima, com vistas à agregação de valor e diversificação da produção familiar e comunitária. Frisamos que existem outras normas que incidem em outras etapas das cadeias de produtos de uso sustentável da biodiversidade e da agricultura familiar, de uma maneira geral, a exemplo das etapas de produção de insumos, extrativismo e transporte. Em alguns casos, são apresentadas informações sobre estas outras etapas e as normas incidentes, mas elas não são o foco deste caderno.

A primeira parte aborda a regularização jurídica, fiscal e tributária, trazendo orientações para a cons-

tituição de associações, cooperativas ou empresas sociais, apresentando o que as caracteriza e discutindo como enquadrar o grupo comunitário em uma delas. Além disto, norteia os procedimentos para sua regularização e manutenção segundo as normas fiscais e tributárias vigentes.

Na segunda parte deste caderno, seguem informações sobre os procedimentos de regularização ambiental, principalmente o licenciamento dos empreendimentos. Neste caso, a legislação dos estados e municípios é derivada das resoluções do CONAMA e Leis Federais, e percebe-se hoje uma tendência de simplificação ou dispensa de licenciamento para os empreendimentos da agricultura familiar. Também são abordados temas complementares que podem ou não incidir sobre as atividades da agroindústria.

Em sua terceira parte apresenta a legislação sanitária nacional, com enfoque nas normas para regularização dos empreendimentos e produtos oriundos da agricultura familiar. Além da legislação sanitária e dos registros obrigatórios para regularização dos empreendimentos, é também apresentado um modelo de roteiro de boas práticas de fabricação. A discussão atual sobre segurança alimentar com os órgãos normativos, tem sugerido que os procedimentos de boas práticas são tão importantes quanto a infra-estrutura dos empreendimentos.

Assim como na primeira edição deste caderno, não foi possível esgotar todas as questões relacionadas à regularização das organizações ou empreendimentos e de seus produtos, pois existem muitas especificidades de alguns setores do mercado, como, por exemplo, o de cosméticos e o de fitoterápicos. Outra questão que deve ficar clara é que os diferentes tipos de normas incidem em várias etapas das cadeias de produtos, além da agroindustrialização, que é o foco do manual.

A complexa legislação sanitária, ambiental e fiscal/tributária em vigor no país, de uma maneira geral, não é adequada para a realidade da pequena produção familiar e comunitária, representando entrave ao desenvolvimento do setor. Ao longo do texto, não se

pretende analisar as limitações, imperfeições e lacunas dos sistemas regulatórios brasileiros, mas sistematizar as orientações necessárias para facilitar o acesso dos produtores às informações, e sua adequação, se for o caso, respeitando suas especificidades e as diferentes realidades do mercado formal.

Nesse sentido, foram priorizados os principais aspectos referentes à produção e comercialização de produtos da sociobiodiversidade e da agricultura familiar. Pretende-se orientar as organizações sobre boas práticas de gestão administrativa e financeira, e de fabricação de alimentos. Ao discutir boas práticas de fabricação de alimentos, são apresentados roteiros para facilitar a realização das atividades e alertas sobre dificuldades que poderão ser encontradas.

Não se pretende que todos os agricultores familiares sejam obrigados a agir conforme os preceitos que a legislação impõe aos empreendimentos que irão acessar mercados mais distantes e mais exigentes. Contudo, saber da existência destas normas é importante para se tomar a decisão de iniciar ou não um empreendimento, e no caso de existir esta iniciativa formal, avaliar os riscos e oportunidades que estão em jogo. Conhecendo melhor os futuros problemas que poderá enfrentar, uma comunidade tem condições de decidir se prefere continuar a vender seus produtos nos mercados que já domina ou se irá buscar novas frentes de comercialização.

Assim como existe uma grande diversidade de produtos dos diferentes povos, comunidades e agricultores familiares, os processos normativos também são diversos, complexos e necessitam de orientação para seu aprimoramento. Nesse sentido, consideramos fundamental a participação de produtores familiares e comunitários, suas representações e organizações de apoio, nos fóruns de avaliação e proposição de políticas públicas, como a Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais.

Por fim, cabe ressaltar ainda que este caderno busca orientar o processo produtivo de acordo com as normas vigentes. Afinal, o que se pretende é manter tradições, mas aperfeiçoar o processo produtivo para que este seja não apenas ambientalmente sustentável, mas socialmente justo e economicamente viável.



**Desafios para
inserção dos
produtos
comunitários
nos mercados**

Produção comunitária x mercado

Contexto, oportunidades e contradições

Luis Carrazza e Rodrigo Noletto

A geração de produtos sustentáveis com base nos recursos da sociobiodiversidade é uma característica dos povos e comunidades tradicionais que garante a perpetuação de seus modos de vida, sua segurança nutricional e a geração de renda por meio da comercialização dos excedentes. De uma maneira geral, estes produtos são comercializados como matérias primas, com baixa agregação de valor e grande dependência de atravessadores.

Com o aumento da demanda por produtos naturais, a consolidação do conceito de responsabilidade socioambiental empresarial e o atual cenário de mudanças climáticas, amplia-se a cada dia a demanda por produtos de qualidade, ambientalmente adequados e socialmente justos. Neste contexto, os produtos que têm origem em ambientes nativos e/ou manejados por povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares representam oportunidades para atender a esta demanda.

Por outro lado, apesar das crescentes oportunidades de mercado, as cadeias produtivas têm sérias limitações, dentre as quais se destacam a inadequação das normas regulatórias vigentes. O marco regulatório representa um conjunto de barreiras para os grupos comunitários, impostas por uma legislação complexa (sanitária, ambiental, trabalhista, tributária, fiscal, creditícia, etc) que ainda não reconhece o papel destas comunidades no sistema produtivo e a relevância da promoção destes negócios sustentáveis para o desenvolvimento socioambiental.

Ao contrário dos empreendimentos empresariais que normalmente se estabelecem a partir da constatação de oportunidades de mercado, os empreendi-

mentos comunitários iniciam sua produção com base na disponibilidade de matéria-prima (frutos, fibras, sementes, etc) e no conhecimento tradicional sobre técnicas de manejo e beneficiamento, relacionado ao produto primário em questão. No entanto, também as questões legais, tecnológicas, gerenciais e de mercado deveriam ser trabalhadas antes mesmo do investimento na agregação de valor da produção.

Enquanto o mercado demanda produtos de qualidade com regularidade, escala de produção, preços competitivos, apresentação eficiente, cumprimento de prazos, nota fiscal, registros e certificações, as organizações comunitárias apresentam, de forma genérica, muitas limitações (ver box).

Frente a tantas dificuldades e desafios, é evidente que não existe uma receita pronta e única para solucionar todos estes problemas. A experiência do Programa PPP-ECOS mostra que o avanço da organização dos processos de produção e comercialização para mercados consolidados está relacionado à capacidade de gestão, visão de negócios do empreendimento, bem como ao pragmatismo e dinamismo para tomadas de decisões necessários à atuação no mundo dos negócios.

Ao mesmo tempo em que muitas comunidades anunciam que não produzem mais porque não há para quem vender, nota-se um crescimento vertiginoso de demanda por produtos agroextrativistas, com forte desencontro entre a produção e o consumo. Torna-se cada vez mais evidente que muitos não comercializam em consequência da dificuldade de organização produtiva e inserção nos mercados, nada tendo a ver com a ausência de produção.



A rigor, as normas e exigências legais inerentes à produção, beneficiamento e comercialização foram formuladas com base nas especificidades do modelo de produção industrial, e não nas dos sistemas artesanais, familiares e comunitários. Assim, existe uma enorme lacuna na normatização para estes modelos de produção. Esta normatização deve ser elaborada com critérios e muita sensibilidade para promover a inclusão produtiva sem prejuízo à qualidade dos produtos e à segurança dos produtores e consumidores.

Afinal, apesar das dificuldades inerentes ao setor da agricultura familiar para obtenção de crédito, que poderia viabilizar a infraestrutura necessária aos seus empreendimentos agroindustriais, sua inclusão social e produtiva poderia ser simplificada apenas com a mudança do foco das normas de segurança: foco no produto e não no ambiente de manuseio. Com isto, seria possível desmistificar a ideia de que o beneficiamento em ambiente familiar não é adequado ao mercado.

Características dos diferentes tipos de mercado para produtos da agricultura familiar

Diversas são as contradições existentes entre a produção comunitária e o mercado. De forma geral, as organizações de base comunitária são seduzidas a produzirem para atender a um nicho de mercado altamente exigente e sofisticado, inacessível aos produtores envolvidos. A inserção das comunidades em processos de fornecimento para tais mercados exige amplo entendimento dos aspectos de gestão de negócios, comunicação, apresentação de produtos, desenvolvimento de embalagens, rótulos, logística, etc, distantes da realidade vivida no campo.

No plano ideal, e como meta dos programas desenvolvidos pelo ISPN com o objetivo de empoderamento das comunidades, seria desejável que agricultores trabalhassem autonomamente com cadeias completas

Algumas limitações e dificuldades de produção das organizações comunitárias

- ✎ Produção em escala insuficiente para abastecimento de forma continuada e na quantidade demandada;
- ✎ Falta de padrão na cor, textura, tamanho dos produtos, tipo de embalagem, peso, rótulo, composição, etc, são rotineiramente comuns para produtos de grupos comunitários e prejudicam fortemente a inserção destes produtos no mercado;
- ✎ Dificuldade gerencial por parte das comunidades na gestão do empreendimento;
- ✎ Assistência técnica descontinuada e/ou sem profissionais especializados para assessorar o processo produtivo e a comercialização dos produtos;
- ✎ Divulgação insuficiente ou inexistente, principalmente para produtos pouco conhecidos pelo público geral;
- ✎ Dificuldade de agregar o valor socioambiental ao preço dos produtos;
- ✎ Sazonalidade da produção impedindo que se tenha o produto o ano todo, ou obrigando a formação de estoques. Isto implica em necessidade de capital de giro para aquisição do produto bruto e custos de estocagem, geralmente altos;
- ✎ Dificuldade de acesso ou falta de tecnologias de produção apropriadas para escala comunitária;
- ✎ Preços incompatíveis e mal planejados dificultando a inserção dos produtos nos mercados;
- ✎ Dificuldade de acesso a crédito pelas organizações sem fins lucrativos;
- ✎ Dificuldade de diversificação do mercado com a produção destinada para um conjunto muito pequeno de clientes, criando forte dependência, alta fragilidade e vulnerabilidade;
- ✎ Necessidade de investimento em capital de giro e infra-estrutura com baixa capacidade de gestão das organizações para administração dos recursos;
- ✎ Dependência de recursos externos para manutenção dos empreendimentos.

e fechadas de produção. Neste caso, seria necessário dominar desde a produção da matéria-prima, insu- mos, beneficiamento, logística de distribuição, gestão, marketing e comercialização. Porém, esta é uma com- plexidade distante de grande parte das organizações produtivas, o que pode gerar frustrações de expecta- tivas e desilusões.

Nesse sentido, em um primeiro momento, a pro- dução pode ser focada no autoconsumo, com menor agregação de valor, tornando o produto mais acessí- vel na comunidade. Agregar valor significa transfor- mar o produto tornando-o mais atraente para o tipo de mercado que se pretende atender. Deve vir como consequência de um processo constante e paulatino de aprendizado e implementação de melhorias na orga- nização produtiva, sua gestão, infra-estrutura, condi- ções de beneficiamento, logística, comercialização, etc. Depende da compreensão e superação destes entraves, que devem ser amadurecidos num processo lógico e contínuo.

Para a inserção de produtos no mercado, antes de qualquer coisa, é fundamental que se conheça bem as necessidades deste, de modo que a produção seja orientada à demanda e se tenha boa aceitação e inser- ção dos produtos. É imprescindível que os empreen- dimentos agroindustriais comunitários consolidem seus produtos no mercado local e regional, menos exi- gentes, antes de se aventurarem no âmbito nacional e internacional. Quanto mais distante o mercado que se pretende acessar, mais complexas são as exigências im- postas pela legislação e pelo próprio mercado. Maior também são os custos com logística e, consequente- mente, o custo de venda dos produtos.

A consolidação de um produto depende do nível de atendimento das exigências impostas pelo próprio mercado. Estas podem ser mais ou menos severas, de- pendendo do tipo de mercado que se pretende ocu- par. Enquanto o mercado local e regional propicia o escoamento do excedente da produção com logística facilitada, o mercado nacional ou internacional requer grandes volumes de fornecimento e alto nível de espe- cialização e qualificação das comunidades.

O mercado internacional geralmente oferece me- lhor retorno de investimento que o mercado nacional, porém requer maior investimento em logística, e até mesmo certificação, o que pode ser complexo e bu-

rocrático. Por outro lado, amplia a credibilidade do produto e da organização junto à opinião pública e ao governo, o que também contribui para o *marketing* institucional, além de elevar a auto-estima dos produ- tores.

Para as organizações mais incipientes, a partici- pação em feiras e eventos possibilita a relação direta com o consumidor e outros empreendimentos, sendo bastante importante para o aprimoramento dos pro- dutos e o escoamento da produção, sem ter que assu- mir processos de logística. Para as organizações mais estruturadas, as feiras e eventos representam uma boa oportunidade de promoção dos produtos, realização de negócios e obtenção de retorno dos consumidores sobre os produtos apresentados.

Atualmente, alguns programas do governo propi- ciam a compra de produtos da agricultura familiar, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional da Alimentação Escol- lar (PNAE). Este tipo de mercado, denominado “ins- titucional”, é uma excelente oportunidade de amplia- ção de escala com segurança, ganhos significativos na organização da produção, aprendizado em gestão, lo- gística, empreendedorismo, etc. Devido às facilidades encontradas para acessar os programas institucionais, muitas organizações criaram alta dependência e vul- nerabilidade, o que também não é adequado, pois este segmento pode sofrer interrupções ou restrição na sua forma de atuação, em função de reorientação política ou dificuldades orçamentárias.

Cabe destacar também que os programas de com- pras institucionais têm dificuldades de internalização dos serviços ambientais prestados na formação de pre- ços dos produtos, e não os diferencia dos demais pro- dutos ofertados. Além disto, custos de logística, como transporte e distribuição de alimentos na rede escolar, são de responsabilidade dos operadores do sistema, como estados e municípios, que no entanto, muitas vezes não repassam estes recursos aos produtores, que são quem de fato executa estas tarefas.

Nesse sentido, independente do produto e do nicho que se pretende trabalhar, é imprescindível que os em- prendimentos diversifiquem ao máximo seus merca- dos para que tenham maior segurança, independência e autonomia frente a mudanças políticas, crises eco- nômicas, entre outros fatores que podem provocar a



interrupção de compra dos produtos por algum canal aberto de comercialização.

Enquanto temos, de um lado, demanda pela produção sustentável comunitária que atenda aos marcos legais e às exigências do mercado, temos do outro, comunidades rurais altamente excluídas em relação ao acesso aos meios de comunicação (televisão, telefone, internet, correio, etc), infraestrutura (energia elétrica, estradas de qualidade, pontes, bancos, entre outros), centros de consumo e abastecimento, educação e assessoria técnica de qualidade, oportunidades de qualificação e crédito. Apesar dos avanços ocorridos nos últimos anos, há uma grande carência de políticas públicas e de tratamento diferenciado para inclusão produtiva comunitária, que contemple a diversidade cultural e étnica dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares.





Regularização jurídica, fiscal e tributária

A regularização jurídica, fiscal e tributária inclui:

- ✦ A adequação do empreendimento a um formato jurídico compatível com a natureza de suas atividades;
- ✦ A conformidade com as obrigações fiscais correspondentes à organização jurídica definida;
- ✦ O cumprimento das obrigações tributárias relacionadas aos empreendimentos e às atividades comerciais desempenhadas pela organização.

Este capítulo aborda a regularização jurídica, fiscal e tributária dos empreendimentos da agricultura familiar segundo as normas vigentes. Destaca-se que as normas fiscais, tributárias e jurídicas se aplicam às diferentes organizações produtivas da agricultura familiar, não apenas às agroindústrias. Desta forma, diferentemente das normas sanitárias, abordadas no terceiro capítulo deste caderno, as orientações deste capítulo se aplicam aos diferentes tipos de empreendimento da agricultura familiar, que beneficiam ou apenas produzem alimentos, cosméticos, fitoterápicos, artesanatos ou outros produtos.

Lembramos ainda que incidem sobre as agroindústrias outras obrigações tributárias que não foram abordadas neste caderno e que deverão ser verificadas junto ao profissional de confiança do grupo produtivo.



Tipos de empreendimentos quanto à natureza jurídica

Muitos produtores e iniciativas produtivas coletivas dos Povos, Comunidades Tradicionais e Agricultores Familiares (PCTAFs) acompanhados pelo ISPN vêm optando por operar no mercado informal, dada a pesada carga de exigências para a formalização dos empreendimentos. Essa é uma opção considerada legítima pelo instituto. Ainda que a escolha de operar na informalidade deixe o grupo sob o risco de ser autuado pelos órgãos públicos de controle, esta decisão vem sendo tomada por muitos daqueles que não têm condições de cumprir as exigências jurídicas, fiscais e tributárias básicas para operação, e muito menos de se adequar ao licenciamento ambiental e regularização sanitária no caso de beneficiamento da produção.

Este caderno apresenta as orientações para aqueles empreendimentos que optarem por seguir os caminhos do mercado formal. Segundo o Código Civil Brasileiro, as pessoas jurídicas privadas são divididas em três modalidades: as associações, as fundações e as sociedades, que compreendem as empresas e cooperativas.

Nesta publicação serão descritos os procedimentos básicos referentes à formalização fiscal para as associações, cooperativas, empresas de pequeno porte e microempresas, que são as figuras jurídicas utilizadas pelas organizações da agricultura familiar para sua representação nos mercados e prestação de outros serviços de apoio.

Qualquer que seja a natureza jurídica adotada, é obrigatório que toda organização tenha o acompanhamento de um contador cadastrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), habilitado a dar a orientação necessária para a formalização do empreendimento.

A experiência do PPP-ECOS não aconselha a formalização de grupos em associações ou cooperativas visando apenas projetos ou mecanismos de vendas de determinados produtos. Em geral, organizações que possuem pouca afinidade entre seus associados e que não passaram por um processo de amadurecimento do grupo quando ainda informal, dificilmente terão continuidade enquanto grupo formal.

Outra questão diretamente relacionada à continuidade dos grupos formais é o processo democrático de gestão e o envolvimento dos associados. O que se percebe é que quanto maior a concentração das decisões, maiores são as divergências e as possibilidades de divisão no grupo.

É imprescindível destacar também os custos administrativos, fiscais e tributários quando da formalização enquanto associações, cooperativas ou microempresas. Este caderno não apresenta um detalhamento destes custos, mas é fundamental que sejam levantados os valores necessários desde os procedimentos para sua fundação até a manutenção no dia a dia. Alguns destes custos, como a remuneração de profissional da área contábil, pode onerar associações e inviabilizar o empreendimento. O descumprimento das obrigações administrativas e fiscais pode ocasionar transtorno aos grupos, inadimplência e impedi-los de realizar contratos ou serviços com instituições governamentais.

Por fim, frisamos que o produtor individual não é proibido de comercializar sua produção em alguns tipos de mercado. Desta forma, deve ficar claro que a criação de uma pessoa jurídica não é uma condição essencial para o sucesso dos empreendimentos, e deverá ser avaliada caso a caso, considerando os objetivos dos produtores envolvidos, os mercados nos quais se espera atuar e as condições de apoio e fomento disponíveis.

Associações

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 (Código Civil Brasileiro – art. 53).

Neste sentido, as associações não são, por princípio, a melhor forma de organização para comercialização de produtos de um grupo de pessoas.

Existem diferentes interpretações jurídicas em torno da finalidade não econômica das associações. Há quem defenda que atividades de comercialização por parte das associações podem ser realizadas, desde que não sejam caracterizadas como finalidade da organização e sim um meio para sua manutenção. Neste caso, não é permitido o repasse dos recursos de vendas de produtos ou serviços para os associados, e sim para manutenção dos custos básicos de funcionamento da organização.

Muitas associações realizam a venda de produtos dos seus associados sem muitas dificuldades, muitas vezes amparadas com soluções do próprio município ou estado, que conferem as condições para a comercialização dos produtos com o fornecimento de bloco de notas ou notas avulsas.

Constituição e registro da associação

O estatuto social, aprovado em assembleia, deve constar na ata de fundação da associação, quando também deverá ser eleita sua diretoria. Deve-se então proceder ao registro destes documentos (estatuto, ata de fundação e eleição de diretoria) no cartório local.

O processo de constituição e registro de uma associação deve ser acompanhado por um contador, que orientará 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

Basicamente, para o registro da associação 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.

Uma vez registrada em cartório, a associação deverá realizar assembleias ordinárias e extraordinárias conforme a previsão estatutária. Suas atas também deverão ser registradas em cartório, bem como as atualizações do estatuto.

É recomendável que se consulte o cartório em que se pretende registrar a associação para que sejam colhidas as informações sobre as formalidades exigidas no cartório específico, uma vez que tais exigências podem mudar conforme a localidade.

Registros obrigatórios

Para o funcionamento pleno da associação, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- CNPJ;
- Inscrição estadual ou municipal (isenta para algumas localidades);
- Alvará/licença de localização e funcionamento.



Sociedades

Segundo o Código Civil, “celebram contrato de sociedade as pessoas que reciprocamente se obrigam a contribuir, com bens ou serviços, para o exercício de atividade econômica e a partilha, entre si, dos resultados” (art. 981).

As sociedades podem ter fins lucrativos na forma de sociedades limitadas ou anônimas (empresas), ou caracterizarem-se como sem fins lucrativos na forma de cooperativas. Desta forma, as sociedades são organizações de direito privado da sociedade civil com fins econômicos que prevêem a distribuição de lucros (no caso das sociedades limitadas ou anônimas) ou sobras (no caso das cooperativas) entre os sócios/cooperados.

Cooperativas

As cooperativas são organizações da sociedade civil de direito privado, sem fins lucrativos, não sujeitas à falência, formadas por pessoas físicas e/ou jurídicas que se unem voluntariamente para desenvolver atividades econômicas. As cooperativas possuem dupla natureza, contemplando tanto o aspecto econômico, quanto o social de seus associados. 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 documento que rege seu funcionamento. Trata-se do 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

Questões Preliminares

Para a constituição de uma cooperativa, é recomendável que sejam realizadas reuniões preliminares entre os interessados, e que se definam com clareza, previamente à sua constituição, algumas questões, como por exemplo:

- A cooperativa é a solução mais adequada para a necessidade do grupo?
- Existe alguma cooperativa já constituída na região que poderia satisfazer as necessidades dos interessados?
- Os objetivos da cooperativa são claros?
- Os interessados estão dispostos a entrar com o capital necessário para viabilizar a cooperativa?
- O volume de negócios é suficiente para que os cooperados tenham benefícios?
- Os interessados estão dispostos a colaborar integralmente com a cooperativa?
- A cooperativa poderá contar com pessoal qualificado para administrá-la, ou pelo menos ajudar nesta função?
- Os cooperados estão cientes das obrigações e custos que terão com a abertura da organização?

Estatuto Social

Além das questões já levantadas, 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, área de atuação, objeto da sociedade, fixação do exercício social e data do levantamento do balanço geral;
- ✎ Direitos e deveres dos associados, natureza de suas responsabilidades e condições de admissão, demissão, eliminação ou exclusão, e normas para representação;
- ✎ Capital mínimo, valor da quota-parte, mínimo de quotas-partes a ser subscrito pelo associado, o modo de integralização, condições de sua retirada nos casos de demissão, eliminação ou exclusão;
- ✎ Forma de devolução aos associados das sobras registradas, ou do rateio das perdas apuradas;
- ✎ Modo de administração e fiscalização, estabelecendo-se os respectivos órgãos, definição de 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 de convocação das assembleias gerais e a maioria requerida delas para a sua instalação e validade das suas deliberações;
- ✎ Casos de dissolução voluntária da sociedade, modo e processo de alienação ou oneração de bens imóveis, modo de reformar o estatuto, número mínimo de associados, etc.

Assembleia Geral de Constituição da Cooperativa

Cumpridas as questões preliminares e com o estatuto elaborado, deve-se convocar uma Assembleia Geral de Constituição (fundação) da Cooperativa, em hora e local determinado com antecedência, afixando-se aviso de convocação em locais frequentados pelos 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 in-

teressados, sendo requerido o mínimo de 20 pessoas para sua fundação. É bastante recomendável que se tenha previamente à Assembleia uma composição de candidatos para o Conselho Administrativo e Fiscal.

É muito importante fazer uma consulta prévia ao poder público local (prefeitura), antes da aprovação do estatuto, para saber se é permitido o funcionamento deste tipo de organização no endereço proposto, tendo em vista o ramo de atividade da cooperativa que deve ser compatível com o zoneamento estabelecido para a localidade.

Mais informações:

- ✎ www.dnrc.gov.br/
- ✎ www.dnrc.gov.br/Servicos_dnrc/cooperativa_dnrc/constituicao.pdf



Fundação da cooperativa

Realizada a assembleia de fundação, deve-se providenciar os registros na Junta Comercial.

Para isto, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- Consulta prévia de endereço de funcionamento (administração local, prefeitura);
- Ata de Assembleia Geral de Constituição (assinada por todos os fundadores);
- Estatuto da Cooperativa (assinado por todos os fundadores. Modelo de Estatuto Social pode ser acessado no site www.unicafes.org.br/servicos.php);
- Assinatura do advogado (registrado na OAB) na Ata e no Estatuto;
- Ficha de Cadastro Nacional da Cooperativa (FCN 1 e 2) – modelos disponíveis em papelarias ou internet www.dnrc.gov.br
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (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.

Registros obrigatórios

Para o funcionamento pleno da cooperativa, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- CNPJ (Receita Federal do Brasil)
- Inscrição Estadual ou Municipal (isento para algumas localidades)
- Alvará/Licença de Localização e Funcionamento (prefeitura)

Considerações adicionais

Uma vez registrada a cooperativa, deve-se realizar assembleias ordinárias e extraordinárias, conforme a previsão estatutária, cujas atas também deverão ser registradas, bem como as atualizações do estatuto. Antes de implantar uma cooperativa, é recomendável consultar, no seu estado, as seguintes instituições:

- União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES)
www.unicafes.org-br
- Organização das Cooperativas do Brasil (OCB)
www.brasilcooperativo.com.br
- Junta Comercial Local

Estas organizações dispõem de informações e orientações específicas relativas à constituição e registro das cooperativas.

Mais informações:

- www.dnrc.gov.br

Sociedades limitadas

Microempresas ou empresa de pequeno porte

As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) são organizações da sociedade civil de direito privado, sujeitas à falência, formadas por pessoas físicas que se unem com o objetivo de realizar atividades econômicas com vistas à lucratividade.

As ME e EPP são regidas pelo contrato social, que define o perfil de suas atividades, bem como discrimina suas normas de funcionamento, incluindo as responsabilidades dos sócios.

Abertura de empresas (ME e EPP)

Para o registro na Junta Comercial do Estado, as ME e EPP deverão apresentar os seguintes documentos:

- Consulta prévia de endereço de funcionamento (administração local-prefeitura);
- Ficha de Cadastro Nacional (FCN 1 e 2) (modelos disponíveis em papelarias e/ou na internet www.dnrc.gov.br);
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) dos sócios;
- Cópia do comprovante de residência dos sócios;
- Requerimento de registro na Junta Comercial;
- Pagamento da taxa na Junta Comercial.

No momento da abertura da empresa, deve-se solicitar o enquadramento da mesma como ME ou EPP.

Registros Obrigatórios

Para o pleno funcionamento da empresa, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) (Receita Federal do Brasil);
- Inscrição Estadual ou Municipal (isento para algumas localidades);
- Alvará/Licença de Localização e Funcionamento (prefeitura).

Micro Empreendedor Individual (MEI)

O Empreendedor Individual é a pessoa que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário e atende às seguintes condições:

- Faturar até R\$ 60.000,00 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 Micro Empreendedor Individual foi criado para que o trabalhador informal possa se legalizar e ter acesso a uma série de benefícios como auxílio maternidade, auxílio doença, aposentadoria, entre outros.

A Lei Complementar nº 128, de 19/12/2008, criou condições especiais para que o trabalhador conhecido como informal possa se tornar um Empreendedor Individual legalizado.

Veja em

➤ http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/LEIS/LCP/Lcp139.htm



O processo de formalização é muito simples e feito pela Internet no endereço www.portaldoe empreendedor.gov.br 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, fica viabilizada a abertura de conta bancária, o pedido de empréstimos e a emissão de notas fiscais.

O MEI pode ser enquadrado no Simples Nacional e ficará 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 será reduzido a 5% do salário mínimo (R\$ 31,10). Com isto, o Empreendedor Individual terá direito aos benefícios previdenciários.

Abertura de empresas (MEI)

- Cadastro na internet para emissão do CNPJ (RG, CPF e comprovante de residência):
www.portaldoe empreendedor.gov.br
- Entrega dos documentos no órgão emissor para licença de funcionamento em até 180 dias

Registros obrigatórios

- CNPJ (Receita Federal do Brasil);
- Inscrição estadual;
- Alvará/licença de localização e funcionamento (prefeitura).

Simples Nacional (ME e EPP)

O Simples Nacional é um regime especial unificado de arrecadação de tributos e contribuições devidos pelas microempresas e empresas de pequeno porte. Além de unificar e simplificar o recolhimento dos tributos, o Simples prevê isenção para as exportações e permite o desconto dos tributos pagos antecipadamente por substituição tributária e do ISS retido na fonte.

Também reduz as obrigações fiscais acessórias exigidas de microempresas e empresas de pequeno porte.

As cooperativas e associações não se enquadram no Simples Nacional e devem recolher seus impostos conforme o sistema convencional.

Saiba mais:

- Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas LC nº 123/2006
- Alterações LC 128, LC 133 e LC 139/2011
- Receita Federal

www.receita.fazenda.gov.br

Na aba Legislação, acessar o SIJUT (Sistema de Informações Jurídico-Tributárias)

Registros obrigatórios para pessoas jurídicas

Independente de ser constituído na forma de associação, cooperativa, microempresa, empresa de pequeno porte ou MEI, alguns registros são obrigatórios para o funcionamento do empreendimento. Para os MEI, os procedimentos de obtenção do CNPJ são simplificados, conforme descrito anteriormente.

Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)

O CNPJ é o registro de personalidade jurídica da entidade, que permite, por exemplo, a abertura de contas bancárias para movimentação financeira da organização, comercialização de produtos e relação formal com clientes, sendo raros os estabelecimentos comerciais formais que trabalham com fornecedores na condição de pessoa física.

A regularização junto à Secretaria da Receita Federal do Brasil (Ministério da Fazenda) é feita exclusivamente pelo site www.receita.fazenda.gov.br. O cadastro deve ser atualizado periodicamente e deve conter a natureza jurídica, endereço, ramo de atividade e nome do responsável pela organização junto à Receita.

Para obtenção do CNPJ, são necessários os seguintes documentos:

- Ficha Cadastral de Pessoa Jurídica (FCPJ);
- Documento Básico de Entrada no CNPJ (DBE);
- Estatuto Social (cópia autenticada em todas as folhas);
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) do diretor presidente.



Inscrições Municipais e Estaduais

A Inscrição Municipal e/ou Estadual é o documento imprescindível para que a entidade possa obter o bloco de notas, indispensável para a comercialização dos produtos e serviços, e pela qual é possível efetuar os recolhimentos dos impostos, referentes às notas fiscais emitidas.

Estes documentos são expedidos pela Secretaria de Fazenda do estado (Inscrição Estadual), ou pelo órgão competente no município (Inscrição Municipal).

Para obtenção da Inscrição, são necessários os seguintes documentos:

- ✎ Ficha de atualização cadastral (FAC);
- ✎ Cópia autenticada do estatuto (associações ou cooperativas) ou contrato social (empresas);
- ✎ Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG), Cadastro de Pessoa Física (CPF) e comprovante de endereço dos diretores ou sócios da organização;
- ✎ Certidão simplificada da Junta Comercial ou Cartório do Registro Civil de pessoas jurídicas.

Alvará/Licença de localização e funcionamento

O alvará/licença 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 algumas localidades, a visita do poder público ao endereço do empreendimento para concessão do alvará pode acontecer junto com a vistoria do serviço do Corpo de Bombeiros ou da Vigilância Sanitária. Esta visita diz respeito ao funcionamento do empreendimento, e não da agroindústria, que requer processo específico, conforme apresentado adiante, no terceiro capítulo.

No caso das localidades onde o serviço não é integrado, deve-se requerer a vistoria do serviço do Corpo de Bombeiros e Vigilância Sanitária separadamente, visto que podem ser necessários os certificados dessas inspeções para a obtenção do alvará expedido pela prefeitura.

Para obtenção do alvará/licença de localização e funcionamento junto à prefeitura, são necessários os seguintes documentos:

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

Obrigações das pessoas jurídicas

Registros trabalhistas

Em relação aos registros trabalhistas, a organização deverá apresentar periodicamente os seguintes documentos e declarações:

➤ **RAIS – Relação Anual de Informações Sociais**

www.mte.gov.br

Deve ser entregue anualmente junto ao Ministério do Trabalho e Emprego.

➤ **DIRF – Declaração de Imposto Retido na Fonte**

www.receita.fazenda.gov.br

Deve ser entregue anualmente à Receita Federal do Brasil.

➤ **CAGED – Cadastro Geral de Empregados e Desempregados**

www.mte.gov.br.

Deve ser entregue quando houver admissão ou desligamento de funcionários junto ao Ministério do Trabalho e Emprego.

➤ **SEFIP/GFIP – Guia de Informações e Declarações Sociais**

www.receita.fazenda.gov.br e

www.caixa.gov.br

Deve ser entregue mensalmente junto 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.



Outras declarações obrigatórias para pessoas jurídicas

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

➤ **DIPJ - Declaração Anual de Imposto de Renda Pessoa Jurídica**

Incide sobre as cooperativas e associações. Deve ser entregue anualmente à Receita Federal.

➤ **DSPJ - Declaração Simplificada de Pessoa Jurídica**

Incide sobre as micro e pequenas empresas enquadradas no Simples Nacional. Deve ser entregue anualmente à Receita Federal.

➤ **DCTF - Declaração de Créditos e Tributos Federais**

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, à Receita Federal.

➤ **DACON - Demonstrativos de Apuração de Contribuições Sociais**

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, à Receita Federal.

Outras obrigações específicas podem ser requeridas em função do tipo de atividade da organização. Recomenda-se que o contador da organização seja consultado para se obter informações adicionais sobre estas declarações, bem como outros documentos estaduais e municipais.

Obtenção de Notas Fiscais

Obtenção do bloco de notas

A emissão do bloco de notas é feita pela prefeitura do seu município ou pelo estado, sendo que a entidade deve ter cadastro como contribuinte fiscal (Inscrição Estadual ou Municipal), conforme já especificado.

O requerente deve procurar a Coletoria, a Secretaria de Fazenda, ou de Finanças, da prefeitura ou do estado, ou o órgão correspondente no local.

O bloco de notas é feito por uma gráfica autorizada, homologada com a Autorização de Impressão de Documentos Fiscais.

A rigor, a personalidade jurídica voltada à comercialização de produtos é a cooperativa ou a empresa. Somente algumas prefeituras aceitam emitir blocos de notas para associações, conforme sua disposição estatutária.

Verifique se o que está recebendo é uma nota fiscal. Esse documento deve conter o CNPJ da empresa que está emitindo a NF.

Nota avulsa

Na Secretaria de Fazenda (coletoria) de seu município, é possível tirar notas avulsas para vendas pontuais. Paga-se, além dos impostos devidos, uma taxa de emissão da nota avulsa. Este tipo de nota vinha sendo uma das soluções encontradas para as associações comercializarem seus produtos no mercado formal. Porém, com a instituição da nota fiscal eletrônica, este procedimento está cada vez mais restrito para organizações que não possuem inscrição municipal ou estadual.

Verifique se os dados estão preenchidos de forma correta.

A Nota Fiscal não pode conter rasuras ou correções com corretivo!



Modelo de Nota Fiscal com informações para garantir sua originalidade

NOME DO FORNECEDOR

Endereço - Fone - cep - cidade - estado

C.N.P.J. 01.001.001/0001-01 INSCR. EST. 01.001.001-0

NOTA FISCAL DE VENDA AO CONSUMIDOR

Série: "X-1" - CNPJ _____ - _____

Data da emissão: ____/____/____

NOME DO BENEFICIÁRIO

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Quant	Discriminação das mercadorias	Preços Unit.	Total
02	mercadorias ou servicos	xx	xx
01	mercadorias ou servicos	xx	xx
TOTAL R\$			xx

PAGO

DATA LIMITE PARA EMISSÃO XX/XX/XXXX

Algumas NFS não têm espaço para o CNPJ da empresa contratante. Se for o caso, peça para que seja incluída essa informação em outro espaço da NF.

Peça para que a pessoa coloque o valor unitário e o valor total do que está sendo consumido.

Verifique a validade da nota fiscal. Não são aceitas NFS vencidas!

Muitos estados possuem isenções de impostos para produtos socioambientais, comunitários e/ou artesanais. Consulte o órgão responsável no seu estado para saber quais impostos são obrigatórios ou isentos para cada tipo de produto.

Mais informações podem ser obtidas no **Manual de Recomendações para Boas Práticas de Gestão Administrativa e Financeira de Pequenos Projetos** (ISPN, 2011).

➤ www.ispn.org.br
(link para “publicações”)

Obtenção de Nota Fiscal Eletrônica (e-NF)

A e-NF é um arquivo eletrônico, assinado digitalmente, que contém informações fiscais da operação comercial, incluindo informações da organização que vendeu (emitente) e da que comprou (emissor) a mercadoria ou o serviço.

A e-NF é transmitida pela internet para a Secretaria da Fazenda do Estado que fará uma pré-validação do arquivo e devolverá uma Autorização de Uso, sem a qual não poderá haver o trânsito da mercadoria. Para acompanhar o trânsito da mercadoria, é gerado o Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE), que é impresso em papel comum e que traz a chave de acesso para consulta da e-NF na internet e um código de barras que facilita a captura e a confirmação de informações da e-NF pelos postos fiscais de fronteira dos demais estados.

A emissão de Nota Fiscal Eletrônica é obrigatória para a comercialização de mercadorias, sendo somente dispensada para a venda direta ao consumidor no varejo, para a qual pode-se utilizar cupons fiscais ou Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

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.

O cadastro e-NF é um processo efetuado de maneira completa através da internet, sendo necessários os dados da organização/empresa (Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço, telefone, e-mail, dados dos dirigentes, entre outros) que está se cadastrando. O cadastro é feito pelo contador, via internet, através da Secretaria da Fazenda Estadual (SEFAZ), sendo necessária a assinatura do dirigente.

**Para emitir NF-e, a organização/empresa deverá:**

- ✎ Estar cadastrada junto à SEFAZ;
- ✎ Possuir certificado Digital no padrão ICPBrasil;
- ✎ Possuir acesso à internet;
- ✎ Possuir programa emissor de NF-e ou utilizar o “Emissor de NF-e” gratuito disponibilizado pelas secretarias de fazenda dos estados;

Saiba mais no Portal da Nota Fiscal Eletrônica
www.nfe.fazenda.gov.br/portal/

Emissão do Certificado Digital (e-cnpj)

Para obter o e-cnpj, a organização/empresa deve fazer, através de seu contador, 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 informações sobre Autoridades Certificadoras, Autoridades de Registro e Prestadores de Serviços Habilitados na ICP-Brasil, consulte o site:
www.it.gov.br/

Para emissão, o dirigente principal da organização deve ir pessoalmente à Autoridade Certificadora Habilitada escolhida, levando consigo original e cópia da seguinte documentação:

Documentos da Organização/Empresa:

- ✎ CNPJ;
- ✎ Estatuto ou contrato social;
- ✎ Ata da fundação e eleição da diretoria.

Documentos do dirigente principal

- ✎ CPF;
- ✎ RG;
- ✎ Comprovante de endereço.





Regularização Ambiental

Considerando apenas a etapa de beneficiamento da produção familiar e comunitária em agroindústrias, as normas ambientais a serem cumpridas restringem-se ao licenciamento ambiental de cada unidade produtiva e à realização do Cadastro Técnico Federal. Diferentemente das normas fiscais e tributárias, abordadas no capítulo anterior, e das normas sanitárias, que serão abordadas no capítulo final, algumas normas ambientais vêm se ajustando, de alguma maneira, às especificidades dos PCTAFs. A Resolução do CONAMA, que define normas simplificadas para agroindústrias de pequeno porte, é um exemplo de adequação alcançada.

Conforme apresentado acima e ao longo do capítulo, o licenciamento é a atividade chave do processo de adequação formal da agroindústria familiar e comunitária às normas ambientais, mas, em alguns casos, não é a única. A depender da situação, poderão incidir normas ambientais de outra natureza, considerando-se a localização das etapas do processo produtivo, os tipos de matérias-primas utilizadas e outras situações.

O primeiro caso envolve a adequação ambiental do empreendimento à legislação que afeta o território em que o empreendimento se localiza. São estes os casos das florestas nacionais, reservas extrativistas, de desenvolvimento sustentável, e outras áreas protegidas como as terras indígenas e os territórios quilombolas, que poderão ter definições sobre as condições para a agroindústria, ou sobre o manejo das matérias-primas oriundas do extrativismo, nos Planos de Manejo, Planos de Uso ou normas similares. Tais normas podem ter sido instituídas por ato jurídico, normativa ou acordo comunitário, e em todos os casos deverão ser obedecidas.

Além destas situações, há casos em que poderá ser solicitada a comprovação de boas práticas de manejo e de produtos certificados, especialmente para a entrada em mercados mais exigentes, a exemplo do internacional. Também poderá ser necessário demonstrar conformidade com padrões socioambientais de produção para a agroindústria, não só em sua unidade produtiva, mas ao longo da cadeia de fornecimento, no caso, nas atividades extrativistas.

Estes procedimentos relacionados a padrões socioambientais de produção, ainda que não sejam obrigatórios para a maioria das espécies da biodiversida-

de brasileira, poderão ser solicitados, especialmente quando se referem a produtos extrativistas em áreas protegidas. Ainda que não faça parte das atribuições do empreendimento agroindustrial, poderá ser necessário demonstrar a implementação destes procedimentos em sua cadeia de custódia, incluindo aí a coleta extrativista. Como exemplo, citamos alguns importadores de países que solicitam atestados de conformidade do órgão ambiental responsável (ver sobre os órgãos ambientais e suas responsabilidades também nesse capítulo).

Além da adequação às características fundiárias das áreas e das boas práticas de manejo, poderão incidir sobre as agroindústrias outras normas ambientais, no caso de acesso a recursos genéticos, conhecimentos tradicionais associados (CTA) e repartição de benefícios.

Estes temas complementares para a regularização ambiental das agroindústrias familiares e comunitárias serão abordados de forma simplificada neste capítulo. As orientações sobre estas questões serão, em alguns casos, inconclusivas, principalmente devido à amplitude de interpretações deixadas pela legislação e à ausência de referências concretas para a implantação das normas. Assim, e para apoio à tomada de decisão de cada empreendimento, pretende-se indicar onde buscar mais informações específicas sobre tais temas.



Órgãos ambientais e competências no controle dos sistemas produtivos

Órgãos federais, estaduais e municipais de meio ambiente

O Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA - é constituído por órgãos e entidades da União, dos estados, do Distrito Federal, dos territórios e dos municípios, além das fundações instituídas pelo poder público, responsáveis pela proteção e melhoria da qualidade do meio ambiente.

A divisão de competências entre os entes da federação, em geral, é determinada pelo princípio da predominância do interesse: compete à União as matérias em que predomine o interesse nacional, aos estados as de interesse estadual e aos municípios as de interesse local/municipal. Entretanto, devemos ter em mente que a União, na maioria dos casos, estabelece normas gerais, que têm de ser seguidas por estados e municípios quando forem editar suas próprias leis. É assim com o Código Florestal, com o Código de Pesca e outros textos federais.

Nesse sentido, temos, no âmbito federal, órgãos que buscam implementar políticas em todo o território nacional, sendo o órgão central o Ministério do Meio Ambiente (MMA). Em sua estrutura, destacam-

-se o Instituto de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), o Serviço Florestal Brasileiro, a Agência Nacional de Águas – ANA, o Jardim Botânico do Rio de Janeiro e os conselhos e comissões como CONAMA (Conselho Nacional de Meio Ambiente), CGEN (Conselho de Gestão do Patrimônio Genético), CTNBIO (Comissão Técnica Nacional de Biossegurança) e CNPCT (Comissão Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais).

O CONAMA assessora, estuda e propõe diretrizes de políticas governamentais para o meio ambiente e os recursos naturais. Os textos produzidos pelo CONAMA têm eficácia legal e disciplinam as principais atividades tratadas neste capítulo, tais como o licenciamento ambiental de agroindústrias que utilizem produtos não-madeireiros.

Os estados, em geral, têm secretarias ou superintendências estaduais de meio ambiente, fundações e órgãos relacionados, responsáveis pela fiscalização e licenciamento das atividades ambientais. Em alguns estados, percebe-se uma tendência à especialização dos órgãos, associada a estratégias de regionalização. Em outros, há uma clara tendência no sentido de centralizar as atividades em um único órgão.

Regularização ambiental obrigatória de agroindústrias

A regularização ambiental de um empreendimento é um requisito legal que deve ser cumprido por pessoas físicas e/ou jurídicas sempre que pretenderem iniciar ou já tiverem iniciado uma atividade que utilize quaisquer recursos naturais, como é o caso das agroindústrias ou os diversos tipos de empreendimentos agroextrativistas.

Este procedimento consiste na adequação estrutural, funcional e organizativa do empreendimento, de modo a evitar ou minimizar efeitos gerados pelos processos produtivos que possam ser nocivos ao solo, subsolo, águas superficiais e subterrâneas, à qualidade do ar, aos ecossistemas locais em todo seu conjunto, à qualidade de vida da população circunvizinha, entre outros aspectos socioambientais.

Com isso, o empreendimento pode, além de contribuir para o estabelecimento de uma boa qualidade ambiental, obter benefícios como:

- Redução de custos em decorrência do menor consumo de matérias-primas e energia;
- Redução de custos com menor geração de resíduos, que podem inclusive compor o quadro de fontes de receita, quando tiverem potencial de reutilização ou consumo;
- Eliminação de custos com sanções penais e administrativas, bem como multas ambientais;
- Diminuição de conflitos com a comunidade e com organismos fiscalizadores;

- Prevenção de acidentes ambientais e dos custos de sua reparação;
- Redução e eliminação de passivos ambientais;
- Facilidade de acesso a crédito e financiamentos.

Após a regularização das estruturas e das funcionalidades do empreendimento, o mesmo deve buscar o registro e a formalização dessa regularidade junto aos órgãos públicos competentes, solicitando o Licenciamento Ambiental e o Cadastro Técnico, entre outros possíveis documentos.

Licenciamento ambiental

O artigo 1º, inciso I, da Resolução CONAMA nº 237/97, traz o seguinte conceito de licenciamento ambiental:

“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; ou aquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental, considerando as disposições legais e regulamentares e as normas técnicas aplicáveis ao caso”.



Para cada etapa do processo de licenciamento ambiental, é necessária a licença adequada: no planejamento de um empreendimento ou de uma atividade, a licença prévia (LP); na construção da obra, a licença de instalação (LI) e, na operação ou funcionamento, a licença de operação (LO).

Licença Prévia – LP

A LP funciona como autorização do órgão ambiental ao início do planejamento do empreendimento. A licença prévia deve ser requerida ainda na fase de avaliação da viabilidade do empreendimento.

É este documento que aprova a localização e a concepção, e atesta a viabilidade ambiental do empreendimento ou atividade. Qualquer planejamento realizado antes da licença prévia pode sofrer alteração.

Nessa fase são realizados os seguintes procedimentos:

- Levantamento dos impactos ambientais e sociais prováveis do empreendimento;
- 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 (caso haja audiência pública) sobre os impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras;
- Tomada de decisão a respeito da viabilidade ambiental do empreendimento, levando em conta a sua localização e seus prováveis impactos, em confronto com as medidas mitigadoras dos impactos ambientais e sociais.

O prazo de validade da Licença Prévia deverá ser, no mínimo, igual ao tempo necessário para a realização do planejamento, não podendo ser superior a cinco anos.

Licença de Instalação – LI

A LI autoriza a instalação do empreendimento ou atividade, com a concomitante aprovação do detalhamento e cronograma de implementação dos planos e programas de controle ambiental. A LI dá validade à

estratégia proposta para o trato das questões ambientais durante a fase de construção. Ao conceder a licença de instalação, o órgão gestor de meio ambiente terá:

- Autorizado o empreendedor a iniciar as obras;
- Concordado com as especificações constantes dos planos, programas e projetos ambientais, seus detalhamentos e respectivos cronogramas de implementação;
- Estabelecido medidas de controle ambiental, com vistas a garantir que a fase de implantação do empreendimento obedecerá aos padrões de qualidade ambiental estabelecidos em lei ou regulamentos;
- Fixado as condicionantes da licença (medidas mitigadoras);
- Determinado que, se as condicionantes não forem cumpridas na forma estabelecida, a licença poderá ser suspensa ou cancelada.

O prazo de validade da Licença de Instalação será, no mínimo, igual ao estabelecido pelo cronograma de instalação do empreendimento ou atividade, não podendo ser superior a seis anos.

Licença de Operação – LO

A LO autoriza o interessado a iniciar a operação do empreendimento. Tem por finalidade aprovar a forma proposta de convívio do empreendimento com o meio ambiente, durante um tempo finito, equivalente aos seus primeiros anos de operação.

O prazo de validade da Licença de Operação (LO) deverá considerar os planos de controle ambiental e será de, no mínimo, quatro anos e, no máximo, dez anos.

A licença de operação possui três características básicas:

- É concedida após a verificação, pelo órgão ambiental, do efetivo cumprimento das condicionantes estabelecidas nas licenças anteriores (prévia e de instalação);
- Contém as medidas de controle ambiental (padrões ambientais) que servirão de limite para o funcionamento do empreendimento ou atividade; e
- Especifica as condicionantes determinadas para a operação do empreendimento, cujo cumprimento é obrigatório sob pena de suspensão ou cancelamento da operação.

Cadastro Técnico Federal - CTF

Juntamente com o licenciamento ambiental, deve-se providenciar o Cadastro Técnico Federal - CTF de atividades potencialmente poluidoras ou utilizadoras de recursos naturais.

O cadastro inicial de pessoas jurídicas (agroindústrias já formalizadas) e outros procedimentos, como o relatório anual de atividades, podem ser realizados com o preenchimento dos formulários disponíveis em: servicos.ibama.gov.br/ctf/index2.php

Ressalta-se a importância do CTF do IBAMA, como uma etapa obrigatória do processo de regularização ambiental da agroindústria. **Entretanto, o simples cadastramento não substitui, em nenhuma hipótese, 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 10.165/2000).

Nos termos da Lei 10.165/2000, as microempresas estão dispensadas de pagamento da TCFA, assim como no caso de atividades realizadas por populações tradicionais, assim reconhecidas.

Além da obrigatoriedade de cadastramento da agroindústria, também é obrigatório o cadastramento junto ao CTF das atividades extrativistas, conforme citado abaixo no item Boas Práticas de Manejo da Produção Extrativista.

Licenciamento simplificado para agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental

As 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.

A Resolução CONAMA nº 385/2006 estabeleceu procedimentos a serem adotados por agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental. Por meio desta resolução, o CONAMA reconheceu que:

- Agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental produzem reduzido volume de efluentes;
- Os resíduos gerados por estas agroindústrias podem ser, em muitos casos, aproveitados como alimento para os animais e/ou como composto orgânico na produção de matéria prima, bem como fonte alternativa de renda;
- A agroindústria de pequeno porte é um importante instrumento para geração de trabalho e renda.

Percebem-se, no texto da resolução, os seguintes objetivos:

- Simplificar o processo de licenciamento ambiental para agroindústrias;
- Beneficiar estabelecimentos com área construída de até 250 m², que trabalhem com produtos provenientes de explorações agrícola, pecuária e pesqueira, bem como aquícola, extrativista e florestal não-madeireira. Devem, sobretudo, ter baixo potencial de impacto ao meio ambiente.

A Constituição Federal e a legislação ambiental exigem estudo prévio de impacto ambiental apenas para instalação de obra ou atividade causadora de significativa degradação do meio ambiente, o que geralmente não tem sido o perfil das agroindústrias familiares e comunitárias.

Os órgãos estaduais encontram-se em fase de adaptação à realidade criada pela **Resolução CONAMA nº 385/2006**. Nos termos desta resolução, a documentação mínima exigida a ser apresentada ao órgão ambiental estadual é a seguinte:

➤ **Requerimento de licença ambiental**

➤ **Projeto contendo descrição do empreendimento**

O projeto deve contemplar a localização e detalhar o Sistema de Controle de Poluição e Efluentes - SCPE. Deve, também, estar acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica - ART. Esse projeto deve ser simples, mas bastante claro para não deixar dúvidas ao órgão ambiental quanto à sustentabilidade ambiental da atividade. Em sua elaboração, deve-se reforçar o valor socioambiental do empreendimento agroextrativista.



A Anotação de Responsabilidade Técnica - ART, instituída pela **Lei nº. 6.496/77**, caracteriza os direitos e obrigações entre profissionais e contratantes (empreendimento), além de determinar a responsabilidade do profissional por eventuais defeitos e erros técnicos. Deverá ser elaborada por agrônomos, engenheiros, arquitetos, ou outros profissionais, a depender da atividade;

➤ **Certidão de uso do solo expedida pelo município**

A certidão de uso do solo é um documento com informações sobre as atividades permissíveis ou toleradas, e parcelamento do solo no município. Ela deverá ser obtida na prefeitura do município. Muitas prefeituras disponibilizam o requerimento na internet.

É um documento importante, pois o município poderá se pronunciar sobre a destinação da área, conforme estabelecido no zoneamento ambiental e no plano diretor;

➤ **Comprovação de origem legal**

Em alguns casos, quando a matéria prima for de origem extrativista, deve haver comprovação específica de sua origem. Esta exigência é geralmente disciplinada por cada estado. Um elemento que poderá comprovar a origem de alguns produtos é o Documento de Origem Florestal – DOF.

Normas ambientais complementares

Neste item, são abordadas outras normas ambientais que podem incidir na agroindústria e outras etapas dos processos produtivos dos PCTAFs, para além dos procedimentos obrigatórios apresentados anteriormente (Licenciamento ambiental e CTF)

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 sua repartição de benefícios.

Estas normas foram aqui caracterizadas como complementares, apesar de bastante relevantes, por não se aplicarem em todas as agroindústrias ou atividades produtivas dos PCTAFs. Em alguns casos, estas normas deveriam ser aplicadas, mas vêm sendo negligenciadas pelo setor produtivo e órgãos públicos.

Adequação ao disposto nos regimentos de uso das áreas produtivas

Diferentemente das normas fiscais e sanitárias abordadas nos demais capítulos deste CADERNO, as normas ambientais, poderão incidir ou não em função do tipo de área de localização do empreendimento. Dessa 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 podem ser caracterizadas como espaços territorialmente demarcados cuja principal função é a conservação e/ou a preservação de recursos, naturais e/ou culturais, a elas associados. Vários instrumentos legais estão disponíveis para a sua criação. 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.

Além do SNUC e suas unidades de conservação, áreas podem ser protegidas no Brasil também sob o Novo Código Florestal (caso das Áreas de Proteção Permanentes - APPs e Reservas Legais), o Programa MaB (Reservas da Biosfera), a Convenção sobre Zonas Úmidas (Sítios Ramsar), a Convenção do Patrimônio Mundial (Sítios do Patrimônio Mundial Natural), e pela própria Constituição Federal que garante a indígenas e quilombolas a terra onde habitam, complementadas pelos decretos Nº 1.775/96 (Terras Indígenas) e Nº 4.887/2003 (Territórios Quilombolas).



Áreas privadas ou públicas com restrição de uso

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

Reservas Legais

Reservas Legais Florestais são áreas representativas do ecossistema original das propriedades rurais e devem ser mantidas com a vegetação nativa, ou reestabelecidas, 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. É assim em quase todos os estados da federação, excetuados aqueles localizados na Amazônia Legal Brasileira. Serão de 35% quando o bioma for caracterizado como Cerrado e as áreas estiverem localizadas na Amazônia Legal e 80% no bioma amazônico.

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, descrito abaixo, oferece os subsídios legais para a intensificação da unidade de produção familiar, inclusive nas áreas de Reserva Legal:

Artigo 8º - No caso da recuperação da área de Reserva Legal na propriedade ou posse do agricultor familiar, do empreendedor familiar rural ou dos povos e comunidades tradicionais poderão ser utilizadas espécies de árvores frutíferas, ornamentais ou industriais

exóticas, cultivadas em sistema intercalar ou em consórcio com espécies nativas.

A interpretação é de que nos casos em que a Reserva Legal estiver em recuperação, o agricultor familiar poderá utilizar espécies industriais exóticas, sendo que estas devem ser intercaladas com espécies nativas.

A **Instrução Normativa (MMA) nº 04/2009**, define:

Art. 3º Para os fins do disposto nesta Instrução Normativa, consideram-se:

I - Manejo da Reserva Legal: técnicas de condução, exploração e reposição praticadas de forma sustentável, visando manter a proteção e o uso sustentável da vegetação nativa e obter benefícios econômicos, sociais e ambientais, respeitando-se os mecanismos de sustentação do ecossistema objeto do manejo e considerando-se, cumulativa ou alternativamente, a utilização de múltiplos produtos e subprodutos, bem como a utilização de outros bens e serviços ambientais.

Por meio desta IN, que desmembra o uso eventual ou não comercial do uso direto ou comercial, é possível realizar a exploração por meio de manejo florestal, desde que estas funções estejam esclarecidas no órgão ambiental competente. No caso de uso eventual, não há necessidade de autorização do órgão competente, como descrito abaixo:

Art. 4º A exploração florestal eventual, sem propósito comercial direto ou indireto, para consumo na propriedade ou posse do agricultor familiar, do empreendedor familiar rural e dos povos e comunidades tradicionais, incluindo a área de Reserva Legal, independe de autorização dos órgãos competentes, quando tratar-se de:

I - lenha para uso doméstico no limite de retirada não superior a quinze metros cúbicos por ano por propriedade ou posse; e

II - madeira para construção de benfeitorias e utensílios na posse ou propriedade rural até 20 metros cúbicos a cada três anos.

Parágrafo único. Os limites para a exploração prevista no caput deste artigo, no caso de posse coletiva de populações tradicionais ou do agricultor familiar, serão adotados por unidade familiar.

Áreas de Preservação Permanente – APPs

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.

A vocação florestal das APPs é intrínseca. Dessa maneira, mesmo que estejam desmatadas, devem ser recompostas com vegetação nativa. As APPs mais comuns nos cerrados são o entorno de nascentes, córregos, rios e lagos (naturais ou artificiais) e o topo de morros, montes, montanhas e serras. As categorias de áreas de preservação permanente estão definidas nos arts. 2º e 3º do Código Florestal.

Consulte a legislação sobre o tema em:

Resolução/CONAMA nº 369/2006

www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res36906.xml e **Resolução CONAMA nº 425/2010** www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=630

A Resolução CONAMA nº 425/2010 define os casos excepcionais de interesse social em que o órgão ambiental competente pode regularizar a intervenção ou supressão de vegetação em Área de Preservação Permanente - APP, ocorridas até 24 de julho de 2006, para empreendimentos agropecuários consolidados dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais.

Unidades de Conservação de Uso Sustentável

As unidades de conservação de uso sustentável são áreas especialmente protegidas, de domínio público ou privado. Seus atributos ambientais impõem tratamentos diferenciados e legislação específica, para que prevaleça o interesse público na gestão territorial. Têm previsão legal no **Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC (Lei nº 9.985/2000 e Decreto nº 4.340/2002)**.

No ano de 2010, o CONAMA publicou a Resolução nº 428/2010 que regulamenta os procedimentos de licenciamento ambiental de empreendimentos de significativo impacto ambiental que afetem as Unidades de Conservação e/ou suas zonas de amortecimento.

Nos processos de licenciamento ambiental de empreendimentos não sujeitos a EIA/RIMA, o órgão ambiental licenciador deverá dar ciência ao órgão responsável pela administração da UC quando o empreendimento:

- Puder causar impacto direto em 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 desta Resolução.

Vejamos algumas características das unidades de conservação de uso sustentável nas quais é possível a atividade agroextrativista:

Área de Proteção Ambiental – APA

Área de Proteção Ambiental é uma 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.



RESEX – Reserva Extrativista

São espaços territoriais especialmente protegidos destinados 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. Suas principais características são:

- Criação pelo poder Executivo Federal;
- Escolha de áreas que, por suas características naturais, permitam a exploração autossustentável;
- Regulamentação por contrato de concessão real de uso, a título gratuito;
- Plano de utilização aprovado pelo ICMBio;
- Cláusula de rescisão contratual quando houver danos ao meio ambiente ou a transferência da concessão inter vivos;
- Desapropriação das terras privadas, ao se constituir a reserva extrativista.

A **Instrução Normativa (ICMBIO) nº 01/2007** disciplina as 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.

RDS – Reserva de Desenvolvimento Sustentável

Área natural que abriga povos e comunidades tradicionais, “cuja sobrevivência dependa de sistemas sustentáveis de exploração dos recursos naturais, desenvolvidos ao longo de gerações e adaptados às condições ecológicas locais”. A diferença, em relação às Reservas Extrativistas, é que as comunidades podem continuar a desenvolver outras atividades, historicamente reconhecidas, além do extrativismo, desde que se confirme a adequação dessas atividades aos objetivos de conservação dos recursos naturais. É também estabelecido um contrato de concessão de direito real de uso, a título gratuito, firmado entre o poder público e as populações tradicionais. Necessitam de plano de manejo.

FLONA – Floresta Nacional

Floresta Nacional é uma área com cobertura florestal de espécies predominantemente nativas e tem como objetivo básico o uso múltiplo sustentável dos recursos florestais, madeireiros e não madeireiros, e a

pesquisa científica, com ênfase em métodos para exploração sustentável de florestas nativas. Necessitam de plano de manejo.

Os estados e municípios podem destinar florestas ao mesmo fim, que serão denominadas florestas estaduais e florestas municipais de uso múltiplo sustentável.

No site do ICMBio (www.icmbio.gov.br), pode ser acessado o **Roteiro Metodológico para Elaboração de Plano de Manejo para Florestas Nacionais**.

Ao contrário das unidades de conservação de proteção integral (Parques Nacionais, por exemplo), nas unidades de conservação de uso sustentável, é possível compatibilizar a conservação da natureza com o uso sustentável de parte dos seus recursos naturais. Entretanto, o agroextrativismo não pode ser realizado em todas elas. Só é possível quando alguma forma de ocupação humana fizer parte dos objetivos de criação da unidade de conservação.

Terras Indígenas e comunidades quilombolas

A regularização de Terras Indígenas está baseada no artigo 231 da Constituição Federal que garante aos índios “os direitos originários sobre as terras que tradicionalmente ocupam”. O decreto 1.775/96 regulamentou 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.

A observância do Decreto Nº 7.747/2012, que instituiu a Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas – PNGATI (http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7747.htm), também é fundamental para a adequação do empreendimento à legislação vigente quanto às terras indígenas.

As comunidades quilombolas serão reconhecidas segundo critérios de auto-atribuição. O passo inicial é a certificação. A comunidade deve enviar, para a *Fundação Cultural Palmares*, uma declaração de autodefinição por escrito, na qual a própria comunidade se reconhece como remanescente de quilombo. Este é apenas o procedimento inicial. A Fundação Cultural Palmares realizará a inscrição da comunidade no Cadastro Geral, expedindo a certidão de autorreconhecimento.

Após isso, compete ao Ministério do Desenvolvimento Agrário, por meio do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) identificar, reconhecer, delimitar, demarcar e emitir 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. Deve haver, necessariamente, a repartição de benefícios que resultarem da exploração econômica de recursos genéticos ou advindos do conhecimento tradicional associado à biodiversidade.

Consulte: www.palmares.gov.br/



Projetos de assentamentos e de colonização

Conforme 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 de cada 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.

A **Resolução nº 387/2006** representa um ganho importante em relação à Resolução CONAMA nº 289 (anterior). Agora, os órgãos ambientais aceitarão 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 a área de produção, organização, saúde e educação. São adaptados pelos órgãos competentes para que se realize a regularização ambiental dos assentamentos.

Para conhecer o texto da Resolução nº 387/2006, acesse:

<http://www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res38706.pdf>

Outro fator que contribuiu para uma melhor sustentabilidade ambiental dos Projetos de Assentamento (PAs) foi a instituição de projetos diferenciados:

- **Projetos Agroextrativistas - PAE** (voltados às populações tradicionais já ocupantes das áreas e cujas atividades são essencialmente preservacionistas);
- **Projetos de Desenvolvimento Sustentáveis - PDS** (cujas atividades principais caracterizam-se por serem de Manejo Florestal, de Fauna ou Agroecológicas);
- **Projetos de Assentamento Florestais** (cujas atividades são voltadas à exploração madeireira e não-madeireira, por meio de planos de manejo de áreas com cobertura florestal nativa).

As Superintendências Regionais do INCRA realizam o contato entre os assentamentos e os órgãos estaduais nos processos de licenciamento. Sua tarefa é propor, executar e acompanhar as ações necessárias à obtenção da licença ambiental.

Acesse o endereço da superintendência do INCRA em seu estado: www.incra.gov.br

A **Resolução nº 387/06** do Conama prevê o Plano de Recuperação do Assentamento – PRA. Trata-se de um conjunto de ações planejadas, complementares ao PDA, ou mesmo de reformulação ou substituição a este, 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 1038/02**, 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).

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.

É possível estabelecer 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. O contrato é “lei entre as partes contratantes” e suas cláusulas devem ser negociadas de forma clara e amigável. Não é possível estabelecer esses contratos para exploração de áreas públicas.

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-outorgados.

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.

Apresentam-se a seguir os contratos típicos mais indicados às atividades agroextrativistas em áreas particulares.



Contratos típicos para atividades em áreas privadas

Arrendamento rural

Arrendamento rural é o contrato agrário pelo qual uma pessoa física ou jurídica se obriga a ceder 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, agro-industrial, extrativa ou mista, mediante certa retribuição ou aluguel, observados os limites percentuais da lei.

Parceria rural

Parceria rural é o contrato agrário pelo qual uma pessoa física ou jurídica se obriga a ceder 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.

Observações

Se o agroextrativista explora espécies vegetais de aptidão extrativista, pode negociar o plantio de espécies nativas ou exóticas, com a finalidade de produção e corte, em áreas de cultivo agrícola ou de pecuária, alteradas ou subutilizadas, desde que localizadas fora das Áreas de Preservação Permanente e de Reserva Legal. Assim, não necessitará de plano de manejo ou de vistoria técnica. A vistoria poderá, entretanto, ser realizada pelo IBAMA ou pelo órgão estadual de meio ambiente, quando julgarem necessário, conforme **Instrução Normativa nº 08 de 2004, do Ministério do Meio Ambiente**.

O **Decreto nº 59.566/66** regulamenta o Estatuto da Terra e traz os elementos essenciais dos contratos acima referidos.

Outros contratos, denominados atípicos, podem ser celebrados, desde que não contrariem as disposições legais pertinentes à matéria e as normas do Código Civil Brasileiro. Um exemplo é o comodato rural: empréstimo gratuito da propriedade rural para uso, desde que seja restituída com todos os bens após o decurso do tempo ajustado entre as partes.

Boas Práticas de Manejo da Produção Extrativista

Embora o extrativismo seja uma etapa anterior à agroindustrialização, que é o foco deste caderno, é importante considerar a origem do material processado quando proveniente de extrativismo em ecossistemas nativos. Além disto, dependendo dos produtos processados, da localização da agroindústria (em área protegida ou não) e do tipo de mercado que se espera acessar, poderá ser solicitada a comprovação das boas práticas de manejo extrativista.

O novo Código Florestal aprovado pela Lei 12.651/2012 define manejo sustentável: “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, cumulativa ou alternativamente, a utilização de múltiplas espécies madeireiras ou não, de múltiplos produtos e subprodutos da flora, bem como a utilização de outros bens e serviços”.

Segundo o novo código, é livre a coleta de produtos florestais não madeireiros, tais como frutos, cipós, folhas e sementes, devendo-se observar:

I - os períodos de coleta e volumes fixados em regulamentos específicos, quando houver;

II - a época de maturação dos frutos e sementes;

III - técnicas que não coloquem em risco a sobrevivência de indivíduos e da espécie coletada no caso de coleta de flores, folhas, cascas, óleos, resinas, cipós, bulbos, bambus e raízes.

No manejo sustentável da Reserva Legal, serão adotadas práticas de exploração seletiva nas modalidades de manejo sustentável sem propósito comercial para consumo na propriedade e manejo sustentável para exploração florestal com propósito comercial, que depende de autorização do órgão competente e deverá atender às seguintes diretrizes e orientações:

I - não descaracterizar a cobertura vegetal e não prejudicar a conservação da vegetação nativa da área;

II - assegurar a manutenção da diversidade das espécies;

III - conduzir o manejo de espécies exóticas com a adoção de medidas que favoreçam a regeneração de espécies nativas.

A discussão sobre o controle no manejo dos Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM) vem gerando muitas incertezas entre as comunidades extrativistas e os órgãos públicos de controle. Se, por um lado, a grande maioria dos produtos não-madeireiros do Brasil é usada para subsistência e comercializada em mercados locais, por outro, a exploração de algumas espécies, de forma desordenada, vem colocando-as em risco e também a subsistência de grupos sociais que dependem destes recursos.

Apesar da controvérsia existente entre as diferentes visões dos atores públicos e privados envolvidos, parece ser consenso que, na utilização de qualquer recurso natural, é necessário considerar a capacidade de carga do ambiente. Uma vez que a coleta de PFNM é uma atividade essencialmente extrativista, ou agroextrativista, é importante considerar que estes também são fontes de alimento para os animais silvestres que garantem a propagação natural da espécie no ambiente. Assim, verifica-se a importância do desenvolvimento de técnicas e procedimentos que permitam sua exploração sustentável.

Ações de manejo e uso dos recursos naturais devem prever o planejamento estratégico para definir a área a ser trabalhada (tamanho e/ou perímetro); meses de colheita; a oferta de produtos; a localização; os preços de mercado e o custo da matéria prima, avaliando os efeitos da exploração sobre a espécie, suas relações ecológicas e sua regeneração natural, dentre diversos outros aspectos.

O manejo dos PFNM normalmente inclui as atividades das fases pré-exploratórias, exploratórias e pós-exploratórias. Os ministérios do Meio Ambiente e Agricultura, Pecuária e Abastecimento estão construindo protocolos de referência para orientar o manejo de PFNM. Com base nestes estudos, é apresenta-



Proposta de roteiro para definição de Boas Práticas de Manejo de PFM

1. Diagnóstico

Atividades

- Localização, caracterização e mapeamento das áreas produtivas;
- Realização do levantamento do potencial produtivo.

2. Coleta

Atividades

- Preparação para a coleta;
- Realização da coleta.

3. Pós-Coleta

Atividades

- Seleção do material;
- Secagem, quando pertinente;
- Pré-armazenamento;
- Armazenamento final.

4. Manutenção e proteção das áreas de ocorrência da espécie e das populações naturais

Atividades

- Conservação ambiental e cuidado com as áreas de extrativismo;
- Realização dos tratamentos silviculturais.

5. Monitoramento

Atividades

- Definição de parâmetros e indicadores do monitoramento;
- Monitoramento da produção;
- Monitoramento do desenvolvimento das plantas que sofreram extração;
- Monitoramento do ingresso de novos indivíduos reprodutivos, do desenvolvimento dos indivíduos plantados e da regeneração natural nas áreas de coleta.

do um roteiro geral para orientar a definição de boas práticas de manejo, com cinco etapas e 14 atividades principais.

Plano de Manejo de PFM

Como ainda não foi feita a regulamentação do Novo Código Florestal, no que tange à definição dos parâmetros para a exploração de PFM, até que sejam definidos procedimentos específicos para as espécies ou grupos de espécies, será necessária a elaboração de **Plano de Manejo** apenas nos casos abaixo:

- Espécies ameaçadas de extinção, conforme a lista oficial de flora brasileira ameaçada e dos anexos do CITES, como é o caso do palmito juçara e do xaxim (samambaiaçu).
- Espécies produtoras de óleos essenciais conforme a IN nº. 112/IBAMA.
- Espécies com regulamentos estaduais, como em Santa Catarina (erva mate) e no Amazonas (cipó titica), e legislações gerais, como nos casos dos estados do Acre e Amazonas.

Nos casos de **PFM manejados em Unidades de Conservação de Uso Sustentável**, a exemplo de FLO-NA, RESEX e RDS, deverão ser seguidas as orientações dos Planos de Manejo destas unidades.

Em alguns casos, os acordos comunitários serão os instrumentos de gestão utilizados para a padronização das atividades extrativistas. Estes acordos têm diferentes níveis de rigidez e detalhamento, conforme as características das espécies e atores envolvidos, e podem ser ratificados de diversas maneiras. De modo geral, eles vêm sendo muito difundidos e têm se mostrado eficientes no manejo de recursos da fauna, a exemplo dos acordos de pesca, onde são acordados e implementados códigos de conduta para grupos socioprodutivos nos diferentes biomas.

Além dos mecanismos citados acima, poderá ser necessária a definição de procedimentos padronizados para o manejo em mercados mais exigentes, especialmente para a exportação. No caso dos produtos orgânicos, a Instrução Normativa nº 17, de 28 de maio de 2009 – MAPA/MMA, coloca um conjunto de práticas e fundamentos técnicos para reconhecimento da qua-

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

Diversas cartilhas de manejo e outros materiais pedagógicos elaborados por ONGs, SEBRAE, governos federal, estadual e municipal, e organismos internacionais visam, de alguma forma, padronizar o uso dos recursos da biodiversidade com orientações para os diferentes atores das cadeias produtivas sobre o manejo de PFM. Estas publicações visam minimizar os impactos ambientais e melhorar a qualidade dos produtos obtidos, já que inexistem orientações técnicas específicas.

O manejo dos PFM deve ser pensado como um instrumento de garantia da qualidade ambiental e do direito dos PCTAFs à manutenção de seus meios de vida e às condições adequadas para as próximas gerações.

Em junho de 2009, foi instituído, no âmbito dos ministérios do Meio Ambiente e do Desenvolvimento Agrário, o Programa Federal de Manejo Florestal Comunitário e Familiar – PMCF, **Decreto nº 6.874/2009**. 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:

www.florestal.gov.br/
Florestas Comunitárias

Transporte de produtos do extrativismo

A Instrução Normativa IBAMA nº 112/2006, trata dos procedimentos relativos ao controle da exploração, comercialização, exportação e uso dos produtos e subprodutos florestais em território nacional, indicando a aplicação do Documento de Origem Florestal – DOF, instituída pela Portaria MMA nº 253/2006, como licença obrigatória para controle do transporte e armazenamento de produtos e subprodutos florestais de origem nativa.

Acesso a recursos genéticos, conhecimentos tradicionais associados e repartição de benefícios

O tema de acesso e repartição de benefícios tem relação com as agroindústrias comunitárias de Povos e Comunidades Tradicionais e Agricultores Familiares (PCTAF's) de duas diferentes maneiras.

A primeira se dá nos casos de agroindústrias comunitárias, enquanto associação de pessoas ou famílias que sejam provedores de material genético e/ou de conhecimento tradicional associado para indústrias de bioprospecção e desenvolvimento tecnológico, e por direito, deveriam receber *royalties* ou outros tipos de compensação (financeira ou não).

Outra possibilidade ocorre nos casos em que a agroindústria ou seus associados são provedores do conhecimento tradicional ou recurso genético utilizado e esta tem de acordar as condições de distribuição dos benefícios com a comunidade local, indígena ou agricultor familiar provedor.

Em ambos os casos, recomendamos buscar orientação junto ao Departamento do Patrimônio Genético (DPG/MMA) e órgãos ambientais regionais e locais (escritórios do ICMBio, Ibama ou secretarias de Meio Ambiente).







Regularização sanitária

A regularização sanitária das agroindústrias de alimentos tem diferentes etapas:

1



Registro dos estabelecimentos

Aquisição de alvará sanitário de funcionamento;

2

Registro de cada produto, quando cabível

Rotulagem adequada dos produtos;

3



Implantação das Boas Práticas de Fabricação - BPF

São procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos e incluem o controle das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e produtos, a implantação de procedimentos operacionais padronizados com seus registros e, principalmente, a capacitação de funcionários.

Dado o dinamismo da legislação sobre regularização sanitária, este capítulo não pretende esgotar o assunto, mas servir como um instrumento orientador. Recomenda-se uma leitura mais minuciosa da legislação aqui citada e o apoio dos órgãos públicos competentes, como as secretarias de vigilância dos municípios e dos estados, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e os Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, além de outras instituições ligadas ao tema, como o Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA e suas delegacias estaduais, universidades, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae, empresas de assistência técnica e extensão rural e organizações não-governamentais.

A regularização sanitária representa, na maioria dos casos, a etapa mais complexa da regularização das agroindústrias artesanais, familiares e comunitárias, e só poderá ser realizada mediante a adequação aos procedimentos apresentados nas etapas anteriores deste caderno. Isto é, após estar em conformidade com as questões jurídicas, fiscais e ambientais.

A questão sanitária incide de maneira diferente, conforme o tipo de produção, podendo haver normas específicas para alimentos, cosméticos e fitoterápicos. Este caderno foca na produção de alimentos, por ser o principal segmento agroindustrial da agricultura familiar e dos povos e comunidades tradicionais, em termos de volumes e valores de produção. Sabe-se que do total de empreendedores sujeitos à vigilância sanitária, cerca de 55% são da área de produção e comercialização de alimentos. São feitos esclarecimentos acerca da regularização sanitária para agroindústrias de cosméticos e fitoterápicos, mas esses não esgotam o assunto, e, se for o caso, é fundamental buscar informações complementares.

Cabe salientar que a simples regularidade de um empreendimento quanto às normas sanitárias não garante uma efetiva participação no mercado formal. Além da regularidade junto às outras legislações (fiscal, tributária e ambiental) é preciso conhecer muito bem a dinâmica do mercado em que se quer atuar, como a relação com concorrentes, fornecedores, clientela, canais de comercialização, sazonalidade, preços, entre outras informações, conforme discutido na introdução deste caderno.



Enquadramento sanitário e regularização dos empreendimentos

O controle sanitário de alimentos é compartilhado pelos órgãos da saúde, representados pelos serviços de Vigilância Sanitária distrital, municipais, estaduais e Anvisa, e pelos órgãos da agricultura, incluídos o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e as secretarias de agricultura municipais e estaduais.

Os estabelecimentos que fabricam ou comercializam alimentos devem estar devidamente regularizados nos órgãos responsáveis.

O MAPA é responsável pela regulamentação e regulação dos alimentos de origem animal, como carnes, peixes, ovos, mel, e também dos alimentos de origem vegetal, vinagre e bebidas. Estes alimentos deverão ser registrados no MAPA ou instituições estaduais e municipais subordinadas, junto aos seus Serviços de Inspeção, conforme o âmbito de comercialização de cada produto, em nível federal, estadual ou municipal.

As bebidas deverão ser registradas junto ao MAPA, e estes produtos poderão ser comercializados em todo o território.

Os vegetais *in natura* também seguem as normas definidas pelo MAPA, mas não necessitam de registro para serem comercializados. Ainda assim, deverão seguir as disposições do Decreto nº 6.268/2007, que regulamenta a Lei nº 9.972/2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus sub-produtos e resíduos de valor econômico. A maioria dos produtos da sociobiodiversidade ainda não está classificada, segundo essas normas, ficando excluída do processo formal de classificação.

À Vigilância Sanitária cabe o controle e fiscalização de produtos industrializados, além da fiscalização de alimentos no comércio.

Regularização nos órgãos da saúde

Registro dos produtos

Através da Resolução/ANVISA nº 23/2000 e da RDC nº 27/2010, a Anvisa isentou da obrigatoriedade de registro uma grande parcela de produtos, sendo que muitos dos produtos da agricultura familiar enquadram-se nessas categorias.

Importante lembrar que os alimentos continuam sujeitos ao cumprimento dos regulamentos, à obrigatoriedade do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária para funcionamento das empresas e às demais ações de fiscalização. Nestes casos, o estabelecimento deverá comunicar sua fabricação à Vigilância Sanitária do município ou do estado no prazo de 10 dias após o início da produção.

Está sendo implantado na Anvisa, o Sistema de Petição Eletrônica de Notificação de Alimentos Isentos de Registro, que permitirá a notificação eletrônica dos produtos da área de alimentos isentos de registro, criando um banco de dados unificado sobre empresas e produtos alimentícios no Brasil.

Registro dos estabelecimentos

Todos os estabelecimentos que exercerem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Para obter informações sobre a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida, o órgão de vigilância sanitária da localidade deverá ser consultado, uma vez que os estados, municípios e o Distrito Federal podem publicar regulamentos complementares às normas federais.



Produtos com obrigatoriedade de registro sanitário

- ✎ Alimentos para nutrição enteral;
- ✎ Alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde;
- ✎ Resinas, pré-formas ou embalagens polietileno tereftalato (PET) recicladas para contato com alimentos;
- ✎ Fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas;
- ✎ Novos alimentos;
- ✎ Substâncias bioativas e probióticos isolados, com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde.

Conforme anexo II da RDC nº 27/2010, para o registro destes produtos, deverá ser apresentada a seguinte documentação:

- ✎ Cópia do alvará sanitário do estabelecimento;
- ✎ Formulários de Petição – FP1 e FP2 (anexos V e VI da Resolução nº 23/2000);
- ✎ Comprovante de pagamento da taxa de fiscalização sanitária;
- ✎ Modelo do rótulo ou dizeres da rotulagem;
- ✎ Ficha de cadastro da empresa (anexo IV da Resolução nº 23/2000), e;
- ✎ Laudo favorável da análise do regulamento técnico específico do produto.

Produtos isentos da obrigatoriedade de registro sanitário

- ✎ Açúcares e produtos para adoçar (incluindo os adoçantes de mesa);
- ✎ Aditivos alimentares (previstos em regulamentos técnicos específicos);
- ✎ Adoçantes dietéticos;
- ✎ 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 e nutrízes;
- ✎ Alimentos para idosos;
- ✎ Alimentos para atletas;
- ✎ Aminoácidos de cadeia ramificada;
- ✎ Balas, bombons e gomas de mascar;
- ✎ Café, cevada, espécies vegetais para o preparo de chá (infusão), erva-mate e produtos solúveis;
- ✎ Chocolate e produtos de cacau;
- ✎ Coadjuvantes de tecnologia (enzimas e preparações enzimáticas);
- ✎ Embalagens em contato com alimentos;
- ✎ Especiarias, temperos e molhos;
- ✎ Fórmulas infantis para lactentes;
- ✎ Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância;
- ✎ Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis;
- ✎ Gelo;
- ✎ 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 protéicos de origem vegetal;
- ✎ Produtos de vegetais (inclusive palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis
- ✎ Sal;
- ✎ Sal hipossódico / sucedâneos do sal;
- ✎ Suplemento vitamínico e/ou mineral.

Registro da unidade agroindustrial

Empreendimentos licenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Os estabelecimentos que exercem atividades na área de alimentos regulados pelo MAPA são licenciados e inspecionados por sua equipe ou pelas estruturas competentes estaduais ou municipais.

Assim, os empreendimentos deverão ser licenciados conforme a abrangência da comercialização e a existência de estrutura de licenciamento em seu estado ou município.

Desta forma, os estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), somente poderão comercializar seus produtos no município que expediu a licença. Já os estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), somente poderão comercializar seus produtos no âmbito do estado que expediu a licença. Por fim, os estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF) poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional.

Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA

O SUASA é um sistema de inspeção, de adesão voluntária, organizado de forma unificada, descentralizada e integrada entre a União, que o coordena (por meio do MAPA), os estados e o Distrito Federal (como instâncias intermediárias), e os municípios (como instâncias locais).

Fazem parte do SUASA quatro sistemas de inspeção e fiscalização:

- 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
- Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários

Apenas o SISBI – POA está em funcionamento, os demais necessitam de regulamentação.



Características do SUASA

- ✎ Sistema unificado com funcionamento integrado até certo ponto, visando garantir a sanidade agropecuária, desde a produção primária até a colocação do produto final no mercado.
- ✎ Com a adesão ao SUASA, o serviço de inspeção do município será regido pela sua própria legislação (lei, decreto, portaria, resolução, etc), desde que não fira os princípios legais do SUASA.
- ✎ A própria legislação do município definirá os critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos.
- ✎ Os estados e os municípios podem aderir ao SISBI-POA/SUASA individualmente ou em forma associativa, por meio de consórcios.

Importância do SUASA

- ✎ A implementação completa do SUASA significaria, para o setor da agricultura familiar, a facilitação da sua produção e a inserção dos 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, incentivando o desenvolvimento local e regional.
- ✎ O sistema unificado, com operação integrada poderia ter mais sucesso na garantia da sanidade agropecuária em toda a cadeia produtiva;
- ✎ Permitiria garantir a idoneidade dos insumos e dos serviços, identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos finais;

Regulamentos para produtos de origem animal

A norma legal que regulamenta sobre registro, licenciamento e inspeção dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem animal é o Decreto nº 30.691/1952, que dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Esta está sob revisão no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), mas ainda sem data para sua publicação.

A norma vigente determina que os estabelecimentos que processam produtos de origem animal devem apresentar a documentação da entidade/empresa solicitante e as devidas taxas pagas.

Outras exigências poderão ser feitas, dependendo da localização e classificação do complexo industrial.

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

Documentação para a concessão do alvará sanitário:

- ✎ Pedido de aprovação do terreno;
- ✎ Laudo de conformidade da análise de água;
- ✎ Requerimento do empreendedor pretendente, dirigido ao Secretário de Inspeção de Produto Animal (SIPA) em Brasília (DF), no qual solicita aprovação prévia do projeto;
- ✎ Projeto técnico, que deve conter:
 - ✎ Memorial descritivo da construção;
 - ✎ Memorial econômico-sanitário;
 - ✎ Termo de Compromisso;
 - ✎ Parecer(es) da(s) Secretaria(s) de Saúde e/ou Prefeitura;
 - ✎ Licença ambiental;
 - ✎ Responsabilidade Técnica do engenheiro do projeto, junto ao CREA – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura, e;
 - ✎ Plantas de Situação; Baixa; de Fachada; Cortes; de Detalhes dos Equipamentos; Hidro-Sanitária.

Regulamentos para registro de bebidas e/ou fermentados acéticos (vinagres)

No caso das bebidas em geral, o licenciamento sanitário só poderá ser obtido junto ao MAPA.

Para os estabelecimentos que trabalham com bebidas e/ou fermentados acéticos, devem ser respeitadas as exigências constantes nas seguintes leis:

- ✎ Lei n° 8.918/1994
- ✎ Decreto n° 2.314/1997
- ✎ Instrução Normativa n° 19/2003
- ✎ Instrução Normativa n° 03/2005

No que diz respeito ao registro destes estabelecimentos será necessária, além da documentação da entidade/empresa e das taxas para requerimento de licença quitadas, a seguinte

documentação:

- ✎ 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 Cadastro de Estabelecimento 1;
- ✎ Formulário Cadastro de Estabelecimento 2;
- ✎ Formulário Cadastro de Estabelecimento 8;
- ✎ Formulário Cadastro de Responsável Técnico;
- ✎ Planta baixa e de cortes longitudinal e transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, juntamente com seu registro no CREA);
- ✎ Memorial descritivo de equipamentos e instalações, ressaltando as condições físicas do prédio e das instalações – instalações sanitárias, de tratamento de água e efluentes, piso, parede, ventilação e iluminação, etc;
- ✎ Documentação do responsável técnico: cópias do CPF e da carteira de registro no Conselho Profissional.



Boas Práticas de Fabricação

De acordo com a Anvisa, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta estas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos, e específico, voltado às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

É necessário que cada estabelecimento tenha seu Manual de Boas Práticas de Fabricação, que deverá detalhar sobre as condições higiênico-sanitárias dos processos de manipulação dos alimentos, higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e edificações dos estabelecimentos, além do estabelecimento dos requisitos mínimos de sanidade 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.

As seguintes legislações dispõem sobre o estabelecimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), bem como de outros itens correlacionados: inspeção sanitária, Padrões de Identidade e Qualidade, Procedimentos Operacionais Padrão e a Lista de Verificação das BPF:

- 👉 Portaria nº 1.428/1993 do MS
- 👉 Portaria nº 368/1997 do MAPA
- 👉 Portaria nº 326/1997 do MS/SVS
- 👉 Resolução RDC/ANVISA n.º 275/2002

Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

A **Portaria MS nº 1.428/1993** dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos.

Padrão de identidade e qualidade

Compreende os padrões a serem adotados pelo estabelecimento, principalmente com relação aos produtos finais;

Condições ambientais

Compreende as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho, de interesse da Vigilância Sanitária, e os procedimentos para controle sanitário de tais condições;

Instalações e saneamento

Informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento, e os respectivos controles sanitários;

Equipamentos e utensílios

Informações referentes aos equipamentos e utensílios utilizados nos distintos processos tecnológicos, e os respectivos controles sanitários;

Recursos humanos

Informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma;

Tecnologia empregada

Informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado;

Controle de qualidade

Informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo;

Garantia de qualidade

Informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento;

Armazenagem e transporte

Informações sobre a forma de armazenamento e de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles sanitários;

Informações ao consumidor

Informações a serem repassadas ao consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço;

Exposição e comercialização

Informações sobre as normas de exposição do produto e/ou utilização no comércio e o necessário controle higiênico sanitário;

Desinfecção

Plano de sanitização utilizado e a forma de seleção dos produtos usados pelos estabelecimentos.



Condições Higiênico-Sanitárias

No sentido de estabelecer as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e manipuladores de alimentos as **Portarias MS/SVS nº 326/1997 e MAPA nº 368/1997** apresentam o Regulamento Técnico das condições higiênico-sanitárias na área de alimentos, dentre os quais, seguem os principais pontos:

Localização

Os estabelecimentos devem estar instalados em áreas livres de odores, fumaças, pós e outros contaminantes que possam contaminar os alimentos, livres de acúmulo de lixo e livres de risco de inundações;

Vias de acesso interno

A área dos terrenos externa às unidades de manipulação devem ser devidamente pavimentadas, resistentes e adequadas ao trânsito sobre rodas, e possuir inclinação para o escoamento adequado;

Leiaute

O desenho dos estabelecimentos deve levar em consideração a compartimentação destes com o propósito de se evitar o fluxo cruzado entre os processos, desde a recepção das matérias-primas até o armazenamento dos produtos finais, reduzindo desta forma os riscos de contaminação cruzada entre as matérias-primas, material em processo, resíduos dos processos e produtos acabados. Deve 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;

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, devem 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, a iluminação natural é um bom agente antimicrobiano. 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;

Equipamentos e utensílios

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

Matérias primas

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

Abastecimento de água

Toda a água sob as formas líquida, de vapor, ou de gelo deve possuir padrão físico, químico e biológico que garanta a sua potabilidade. A Portaria/MS n.º 2.914/2011 estabelece os procedimentos e a responsabilidade da vigilância e do controle da potabilidade da água.

Saúde e higiene dos manipuladores

No caso de os manipuladores possuírem feridas ou padecerem de enfermidades contagiosas, eles não deverão manipular alimentos ou utensílios e equipamentos que entrem em contato com estes nem traba-

lhar nas áreas onde ocorra sua manipulação. Os manipuladores devem ser submetidos rotineiramente a consultas de 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, etc. É obrigatório que os manipuladores sejam orientados e capacitados adequada e continuamente sobre a manipulação de alimentos e a higiene pessoal em condições higiênico-sanitárias.

Lista de verificação (*check list*) das BPF

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** traz a lista de verificação (*check-list*) das BPF nos estabelecimentos processadores de alimentos, que será utilizada nas inspeções sanitárias para:

- ✦ 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.

A lista compõe os pontos de avaliação sobre:

Edificações e instalações – *leiaute*, 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 BPF e dos procedimentos operacionais padrão.

Procedimento Operacional Padrão de Higienização – POP E POPH

Os POPs são ferramentas complementares à implantação de Boas Práticas de Fabricação para a garantia da qualidade de alimentos. Trata-se de documentos escritos de forma clara e objetiva que estabelecem as instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas ligadas à produção, ao armazenamento e ao transporte de alimentos.

A padronização visa assegurar a qualidade dos produtos e serviços, pois trata exatamente da continuidade da operacionalização 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, e o nome, o cargo e a função dos seus responsáveis. Por fim, os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis por sua execução e às autoridades sanitárias, e podem ser apresentados como anexo do Manual das Boas Práticas de Fabricação. Os funcionários deverão ser devidamente capacitados para a execução de cada POP.

Estes POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelos responsáveis técnicos, operacionais, legais ou proprietários dos estabelecimentos, com o compromisso de sua implementação, monitoramento, avaliações, registros e manutenção.



Sugestão de roteiro para elaboração do Manual de BPF

Manual de Boas Práticas de Fabricação Nome da Agroindústria Mês/Ano
Identificação da agroindústria
Nome Endereço Telefone CNPJ, IE, Cadastro de produtor
Relação dos produtos e suas disposições
Explicar quais são os produtos e como estão dispostos, incluindo os registros, se houver (ou uma menção da dispensa de registro).
Instalações da agroindústria
<p>Localização</p> <p>➤ Onde a agroindústria está localizada (área rural). Cercada de quê. Como é o prédio (como é sua construção, estrutura civil, área disponível do prédio e da propriedade, vizinhança, entre outras informações que julgar importante).</p> <p>Vias de acesso interno</p> <p>➤ Como são as áreas externas e internas da agroindústria, o que ou quem circula em cada uma delas. Como os pisos são revestidos. Como é o revestimento.</p> <p>Edifícios e instalações</p> <p>➤ Área de produção – Como é a área destinada à produção. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.</p> <p>➤ Área de estoque de matéria-prima – Idem ao anterior.</p> <p>➤ Área de embalagem primária e secundária – Idem ao anterior.</p> <p>➤ Divisórias – Idem ao anterior</p> <p>➤ Banheiros e vestiários – Idem ao anterior, inclusive mostrando os tipos de louças utilizadas.</p> <p>➤ Higiene das mãos – Quais os equipamentos para higiene das mãos.</p> <p>➤ Iluminação e instalações elétricas – Como é o esquema de iluminação, como são as luminárias, onde iluminam. Mencionar se as instalações são internas ou externas.</p> <p>➤ Armazenamento de lixos e materiais não comestíveis – Qual é o procedimento deste item.</p> <p>➤ Descarte de resíduos – Como é realizado o descarte de resíduos (lixo). Mencionar se tem tratamento de efluentes e como é feito.</p> <p>➤ Abastecimento de água potável – Como é realizado o abastecimento de água e de onde vem esta água.</p> <p>➤ Abastecimento de energia elétrica – Como é realizado este abastecimento (qual gerador e potência ou concessionária rural).</p> <p>Equipamentos e Materiais</p> <p>➤ Descrever como são construídos os equipamentos e utensílios que ajudam na elaboração do produto.</p>

(Adaptado do Material: “Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar”, da SAF/MDA.)

Sanitização das instalações

- ✎ Área de Produção – Como são realizados estes procedimentos nestas áreas e quais são os POPS relacionados.
- ✎ Áreas de recebimento de matéria-prima – Idem.
- ✎ Áreas de estoque de matéria-prima – Idem.
- ✎ Áreas externas e de estoque de produtos finais – Idem.
- ✎ Áreas administrativas – Idem.
- ✎ Recipientes de lixo e paletes – Idem.
- ✎ Utensílios – Idem.
- ✎ Uniformes – Idem.

Requisitos de saúde e higiene pessoal

- ✎ Exames admissionais e periódicos – Quais são realizados, onde e como. Onde são guardados os registros deste exames.
- ✎ Estado de saúde – Avaliação, registro e comunicação do estado de saúde dos colaboradores, a fim de se tomar providências em caso de doenças e enfermidades;
- ✎ Enfermidades contagiosas – Qual a política da agroindústria para evitar que pessoas com enfermidades contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.
- ✎ Feridas – Idem.
- ✎ Sanitização das mãos – Onde, como e quando são realizados estes procedimentos.
- ✎ Higiene pessoal e uniformização – Descrever quais são os requisitos da agroindústria quanto a estes itens.
- ✎ Conduta pessoal – Descrever qual a política da agroindústria quanto ao comportamento, hábitos higiênicos e fumo dos funcionários.
- ✎ Visitantes e técnicos de manutenção – Descrever a política da agroindústria para a visita dentro das instalações, principalmente da área produtiva (que tem contato direto como alimento).

Requisitos operacionais

- ✎ Recebimento de matéria-prima – Quais são os requisitos básicos para este item.
- ✎ Estocagem de matérias-primas – Descrever para cada uma das matérias-primas como são estocadas e quais os requisitos essenciais para sua conservação.
- ✎ Estoque de produto final – Idem ao anterior.
- ✎ Recebimento e estocagem de produtos químicos – Onde e como é realizado. Quais os cuidados mínimos.
- ✎ Produção de produtos – Descrever brevemente como é a produção de cada um dos produtos, quais os cuidados básicos na preparação, e como é realizada a supervisão.
- ✎ Controle de qualidade – Se existem, quais são os critérios e como é realizado o controle de qualidade.
- ✎ Responsabilidade técnica e supervisão – descrever quem são os encarregados de supervisionar os processos de produção, transmitir e capacitar sobre informações de qualidade e segurança dos alimentos.

Controle de pragas (insetos, roedores e outros animais)

- ✎ Controle nas instalações – Qual a política da agroindústria para prevenir a entrada de pragas no empreendimento. Como são realizados os controles.
- ✎ Controle entre o pessoal – Quais são as diretrizes da agroindústria relacionadas à orientação do pessoal quanto ao comportamento para prevenção do controle de pragas. Como são realizadas as inspeções por parte dos funcionários para detecção de pragas.

Documentação e registros

- ✎ Relacionar brevemente quais as documentações (POPS, PPHO) que existem na agroindústria, quem é responsável por executá-las e quais as pessoas treinadas em cada uma delas (registro de treinamento).



Sugestão de roteiro para a elaboração de um procedimento operacional padronizado

LOGOMARCA DA AGROINDÚSTRIA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO		
	TÍTULO	NÚMERO: POP ----	
	Descrição sucinta do título do procedimento	REVISÃO	PÁGINA
		--	X de Y
Objetivo			
Descrição do objetivo direto do documento. Devem ser respondidas as seguintes perguntas: Para que se destina o documento e a quem se destina? Normalmente se inicia com a seguinte afirmação: "Este documento tem como objetivo."			
Campo de Aplicação			
Descrição das áreas ou setores onde o procedimento será aplicado. Pode ser uma área/setor ou mais de um. No caso de o procedimento ser aplicado em toda a agroindústria, deve ser mencionada a seguinte descrição: "Todos os setores/áreas da agroindústria".			
Procedimento			
Neste item, todos os passos dos procedimentos devem ser detalhadamente descritos em itens numerados.			
Frequência			
Estabelecimento da periodicidade que o procedimento deve ser realizado. Em casos complexos, deve-se recorrer a tabelas.			
Responsável (is) pelo Procedimento			
Todas as pessoas que sejam responsáveis por pelo menos uma etapa do procedimento.			
Equipamentos de Proteção Individual			
Descrição de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários. Em casos específicos, detalhar a etapa em que é necessária a sua utilização.			
Observações Importantes			
Descrição de observações que não estejam contempladas nos itens anteriores e que são importantes para a realização do procedimento.			
ELABORAÇÃO:		Assinatura	Data
Nome de quem elaborou o procedimento. Pode ser mais de uma pessoa.		.	.
REVISÃO:		Assinatura	Data
Nome de quem revisou o procedimento elaborado.		.	.
APROVAÇÃO:		Assinatura	Data
Nome de quem aprovou o procedimento elaborado e revisto. Deve ser um membro da agroindústria.		.	.

(Adaptado do material: "Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar", da SAF/MDA.)

Rotulagem de alimentos

A rotulagem de produtos alimentícios é a forma como as empresas se comunicam com os seus clientes sobre as especificações e composição, condições de uso, consumo e armazenamento, origem, prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais de seus produtos.

Ela representa o direito do consumidor em conhecer o que consome, e é entendida como toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento.

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, tendo como princípio as seguintes normas:

- Resolução RDC/ANVISA nº 259/2002 e RDC nº 123/2004 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados);
- Instrução Normativa do MAPA nº 22/2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Revoga a Portaria MAPA nº 371/1997

Informações sobre atualização das normas podem ser obtidas em:

ANVISA - portal2.saude.gov.br/sau-delegis/leg_norma_pesq_consulta.cfm

MAPA - extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do

Informações obrigatórias

A rotulagem obrigatória, caso o Regulamento Técnico do produto não especifique nada contrário, deverá conter as seguintes informações (Resolução RDC/ANVISA nº 259/2002):

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação de origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

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 facultado o uso de denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou marca registrada juntamente à denominação do RT e de PIQ. Também pode(m) ser utilizada(s) palavra(s) ou frase(s) necessária(s) para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, respeitando-se as condições físicas e a natureza do alimento.

Lista de ingredientes

Todos os ingredientes deverão ser declarados em ordem decrescente do seu percentual no alimento, precedidos da expressão **'ingredientes:'** ou **'ingr.:'**, exceto quando se tratar de alimentos com um único ingrediente.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, com exceção das salmouras, xaropes, caldos, molhos ou similares.



Quando se tratar de alimento a ser reconstituído para o consumo, permite-se ordenar os ingredientes no alimento reconstituído, desde que acompanhado 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).

Conteúdos líquidos

Devem ser descritos conforme o RT de cada produto.

Identificação de origem

Devem constar a razão social, endereço completo, número de registro ou o código de identificação junto ao órgão competente (SIM, SIE, SIF e/ou registro no MS), juntamente com uma das expressões **‘Fabricado no Brasil’**, ou **‘Produto Brasileiro’** ou **‘Indústria Brasileira’**.

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 poderão ser utilizados para a identificação do lote.

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 alfa-numéricos, 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, ao invés 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 RT isente a declaração do prazo de validade.

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)’**.

Instruções de preparo e uso do produto

Deverão ser declaradas de forma clara, sem margem a falsas interpretações, referindo-se aos tratamentos como, por exemplo, reconstituição ou descongelamento a que devem ser submetidos os produtos para o seu correto consumo.

Considerações sobre a denominação de venda, quantidade nominal e qualidade do produto

A denominação de venda, a quantidade nominal, e a qualidade ou pureza 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.

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.

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.

Rotulagem nutricional obrigatória

A rotulagem nutricional dos alimentos complementa o direito à informação dos consumidores sobre o que consomem e em que qualidade nutricional. Tanto os alimentos regulamentados pela ANVISA quanto pelo MAPA deverão seguir as instruções da rotulagem nutricional.

A legislação vigente sobre a rotulagem nutricional compreende:

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.

Informações obrigatórias

Segundo a **RDC nº 360/2003**, as informações obrigatórias 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).

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.

A qualidade nutricional deve ser dada por porção característica do alimento, disposta na **RDC nº 359/2003**, devendo ainda ser apresentado o percentual da ingestão diária recomendada do nutriente que é suprido com a ingestão de uma porção do alimento.

A **RDC nº 359/2003**, em seu anexo A, estabelece a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros, detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas, conforme consta da tabela abaixo:

Modelos de rotulagem

A forma de disposição da rotulagem nutricional segue 3 padrões claros, especificados pela RDC nº 360/2003, conforme os modelos a seguir:

Tabela: Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Para uma porção de --- g ou --- ml (medida caseira)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor energético	---kcal = --- kJ	
Carboidratos	--- g	
Proteínas	--- g	
Gorduras Totais	--- g	
Gorduras Saturadas	--- g	
Gorduras Trans	--- g	(não declarar)
Fibra Alimentar	--- g	
Sódio	--- mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)." <i>Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada</i>		
* % 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.		



Tabela: Medidas caseiras (359/2003)

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200cm 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

Determinação de teor de nutrientes

A informação do teor de cada nutriente é de grande relevância para consumidores conscientes, mas em alguns casos não estão disponíveis 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 do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP: www.unicamp.br/nepa/taco/.

No site da ANVISA, pode-se ter ainda acesso ao Sistema de Rotulagem Nutricional, que foi criado para auxiliar às empresas na elaboração da tabela de infor-

Tabela: Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção --- g ou ml (medida caseira)	Quantidade por Porção		% VD *	Quantidade por Porção		% VD *
	Valor energético	kcal = kj		Gorduras Saturadas	---g	
	Carboidratos	---g		Gorduras Trans	---g	(não declarar)
	Proteínas	---g		Fibra Alimentar	---g	
	Gorduras Totais	---g		Sódio	---mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)." <i>Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada</i>						
* % 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.						

Tabela: Modelo Linear

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção ---g ou ---ml; (medida caseira); Valor Energético ---kcal = ---kj (%VD); Carboidratos ---g (%VD); Proteínas ---g (%VD); Gorduras Totais ---g (%VD); Gorduras Saturadas ---g (%VD); Gorduras Trans ---g; Fibra Alimentar ---g (%VD); Sódio mg (%VD).
"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)." <i>Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada</i>
* % 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.

mação nutricional (<http://www10.anvisa.gov.br/rotulamento/login.seam>).

Para os empreendimentos fundamentados na exploração dos produtos nativos (Cerrado, Amazônia, Caatinga, etc), a cartilha “Alimentos Regionais Brasileiros”, elaborada pelo Ministério da Saúde, apresenta a composição das principais frutas, hortaliças, leguminosas, preparações especiais e tubérculos por região geográfica do país. Esta cartilha está disponível em: www.saude.gov.br/nutricao/publicacoes.php

Informação nutricional complementar

São exemplos de informação nutricional complementar os usos das expressões ‘light’, ‘pobre’, ‘sem adição de’, ‘rico em’, ‘fonte de’ e ‘isento de’. Assim, duas formas podem ser compreendidas como informação nutricional complementar:

a) o realce de propriedades particulares como nos alimentos ‘isentos de’ ou ‘fontes de’ algum nutriente específico; e

b) a comparação das informações nutricionais do alimento com outro similar comum nas definições de alimentos ‘light’ ou ‘ricos em’.

A Portaria/SVS nº 27/1998 é a norma vigente que trata da rotulagem nutricional complementar.

Caso a complementaridade da rotulagem nutricional obrigatória seja inerente ao tipo de alimento e não ao produto/marca específico, deverá ser declarado que essa propriedade complementar é comum a todos os alimentos deste tipo, como por exemplo, a citação: “Como qualquer óleo vegetal, não contém colesterol”, frase em geral utilizada em margarinas ou óleos vegetais.

Produtos dispensados da rotulagem nutricional obrigatória

São dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos, conforme a RDC nº 360/2003:

- ✎ 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;
- ✎ Alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.



Enquadramento sanitário das agroindústrias de cosméticos

O enquadramento sanitário dos produtos cosméticos é mais simplificado do que o alimentício no que se refere à existência de apenas um órgão regulador, que é a ANVISA.

As normas mais importantes que regulam os produtos cosméticos e os empreendimentos fabricantes podem ser encontradas através do endereço eletrônico: www.anvisa.gov.br/cosmeticos/

De forma similar ao enquadramento sanitário para a indústria de alimentos, a indústria cosmética deve executar basicamente os mesmos procedimentos.

Registro das unidades de processamento:

- ✦ Consultar a Secretaria de Vigilância do município ou estado, uma vez que, com a instauração do Sistema Único de Saúde (SUS), as ações estaduais, municipais e federal relacionadas a cosméticos, produtos alimentícios, medicamentos e afins, são integradas e equivalentes em nível nacional;
- ✦ Registro e Rotulagem dos Produtos Cosméticos – consultar a Resolução/ANVISA nº. 79/2000;
- ✦ Adoção de ferramentas de controle e garantia de qualidade nas unidades processadoras: Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, etc.

Enquadramento sanitário das agroindústrias de fitoterápicos

A **Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos**, aprovada pelo Decreto nº 5.813/2006 tem como objetivos a ampliação das opções terapêuticas à população, com garantia da segurança, eficácia, qualidade e integralidade da atenção à saúde, com a constituição de um marco regulatório, além do fomento à pesquisa e o desenvolvimento da cadeia de fitoterápicos.

Assim como no caso do enquadramento sanitário para a indústria de alimentos e de cosméticos, a produção de fitoterápicos deve obedecer a procedimentos similares para sua constituição enquanto uma atividade de comercial regular:

- a) Registro das unidades de processamento junto à Secretaria de Vigilância do município ou estado;
- b) Registro e Rotulagem dos Produtos Cosméticos – consultar a **Resolução/ANVISA nº. 48/2004**;
- c) Adoção de ferramentas de controle e garantia de qualidade nas unidades processadoras: Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, etc.

Algumas referências na legislação a serem consultadas

✦ Resolução RES nº 91/2004

Determina a publicação da “Guia para Realização de Alterações, Inclusões, Notificações e Cancelamentos Pós-registro de Fitoterápicos”.

✦ Resolução RES nº 90/2004

Determina a publicação da “Guia para a Realização de Estudos de Toxicidade Pré-Clinica de Fitoterápicos”.

✦ Resolução RES nº 95/2008

Regulamenta o texto de bula de medicamentos fitoterápicos.

✦ Instrução Normativa nº05/2008

Determina a publicação da “Lista de Medicamentos Fitoterápicos de Registro Simplificado”.

✦ Instrução Normativa nº05/2010

Determina a publicação da “Lista de Referências Bibliográficas para Avaliação de Segurança e Eficácia de Fitoterápicos”.





Resumo

Os órgãos que inspecionam os produtos de origem animal

Nos locais de fabricação

- ✎ **Serviço de Inspeção Federal – SIF:**
 Vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio de suas Superintendências Federais de Agricultura nos estados. Sem restrição de área de comercialização.
- ✎ **Serviço de Inspeção Estadual – SIE:**
 Vinculado à Secretaria Estadual de Agricultura, mas em acordo com as orientações do MAPA. Comercialização restrita ao respectivo estado.
- ✎ **Serviço de Inspeção Municipal – SIM:**
 Vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, mas em acordo com as orientações do MAPA. Comercialização restrita ao respectivo município.

Nos locais de comércio

- ✎ **Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS**

Os órgãos que inspecionam os produtos de origem vegetal

Bebidas em geral

- ✎ **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA**

Demais alimentos

- ✎ **Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS**

✎ A regulação cabe, no nível federal, à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), e no nível estadual, municipal e distrital, aos órgãos de vigilância sanitária de cada unidade da federação ou municipalidade, conforme o caso.

✎ O licenciamento e a fiscalização das agroindústrias de produtos regulados pela saúde cabe às vigilâncias sanitárias estaduais, municipais ou do Distrital Federal.

✎ A realização de análises laboratoriais para fiscalização e monitoramentos cabe ao Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/Fiocruz), em nível federal, e ao Laboratório Central de Saúde Pública (Lacen) de cada estado.

Realização



Apoio



Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN)
SCLN 202 - Bloco B - Salas 101/104
CEP 70832-525 - Brasília - DF
Telefax: (61) 3327.8085
instituto@ispn.org.br
www.ispn.org.br