

FORMALIZAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIAS: PRINCIPAIS TIPOS E REQUISITOS



INTRODUÇÃO	3
O QUE É FORMALIZAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIA?	5
COMO A AGROINDÚSTRIA É DEFINIDA?.....	8
QUAIS SÃO OS TIPOS DE AGROINDÚSTRIAS?.....	10
QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS TIPOS DE FORMALIZAÇÃO?.....	12
COMO REALIZAR ESSE PROCESSO?	14
CONCLUSÃO	19
SOBRE O SEBRAE-PE.....	21



INTRODUÇÃO



Não é incomum associarmos os pequenos e grandes produtores rurais apenas ao trabalho no campo. Mas a verdade é que há uma parcela de trabalho industrial nesse processo. São plantações, criação de animais, entre outras atividades que geram alimentos e contribuem para o mercado.

Justamente pelo caráter industrial, esses empreendimentos também são conhecidos como agroindústria. No entanto, para trabalhar nessa categoria, são necessárias algumas licenças e regularizações.

Neste e-book, vamos explicar as características e o que é preciso para operar legalmente. Vamos lá?



O QUE É FORMALIZAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIA?

Considera-se agroindústria as áreas utilizadas para a produção agropecuária com o intuito de comercialização.

Entretanto, na agroindústria, a mão de obra pode ser tanto em parte familiar, quanto contratada. Portanto, quando falamos de formulação, referimo-nos ao registro da função desse espaço e à sua adequação às normas legislativas e sanitárias para a comercialização de seus produtos.

No entanto, durante o ano de 2022, o Ministério da Agricultura assinou uma IN (Instrução Normativa) para facilitar a formalização das agroindústrias familiares, isto é, aquelas em que a mão de obra é feita por membros de uma mesma família. O documento procura flexibilizar as regras de produção de alguns produtos, como ovos, mel e laticínios.

É importante destacar que essa legislação está direcionada a estabelecimentos com menos de 250 m² e foca, principalmente, na exigência de certos equipamentos para a produção. Agora, não será necessário que o pequeno produtor tenha máquinas específicas para exercer a atividade, porém as exigências sanitárias e higiênicas ainda estão em vigor.



QUAIS SÃO AS VANTAGENS DA FORMALIZAÇÃO?

Para o pequeno produtor rural, a formalização de seu empreendimento é essencial **para que tenha acesso a diferentes benefícios, inclusive, de crédito**. Vamos entender melhor a seguir!

MELHORIA NA QUALIDADE DOS PRODUTOS

A formalização obriga o pequeno produtor a tornar suas atividades mais adequadas. Ele deve atender às exigências sanitárias para obter a regularização. Isso faz com que seja forçado a procurar por equipamentos e atividades que o estimulem a estar de acordo com as determinações. **Logo, seus produtos terão mais qualidade e segurança, além de serem essenciais para o consumo.**

AUMENTA A VALORIZAÇÃO

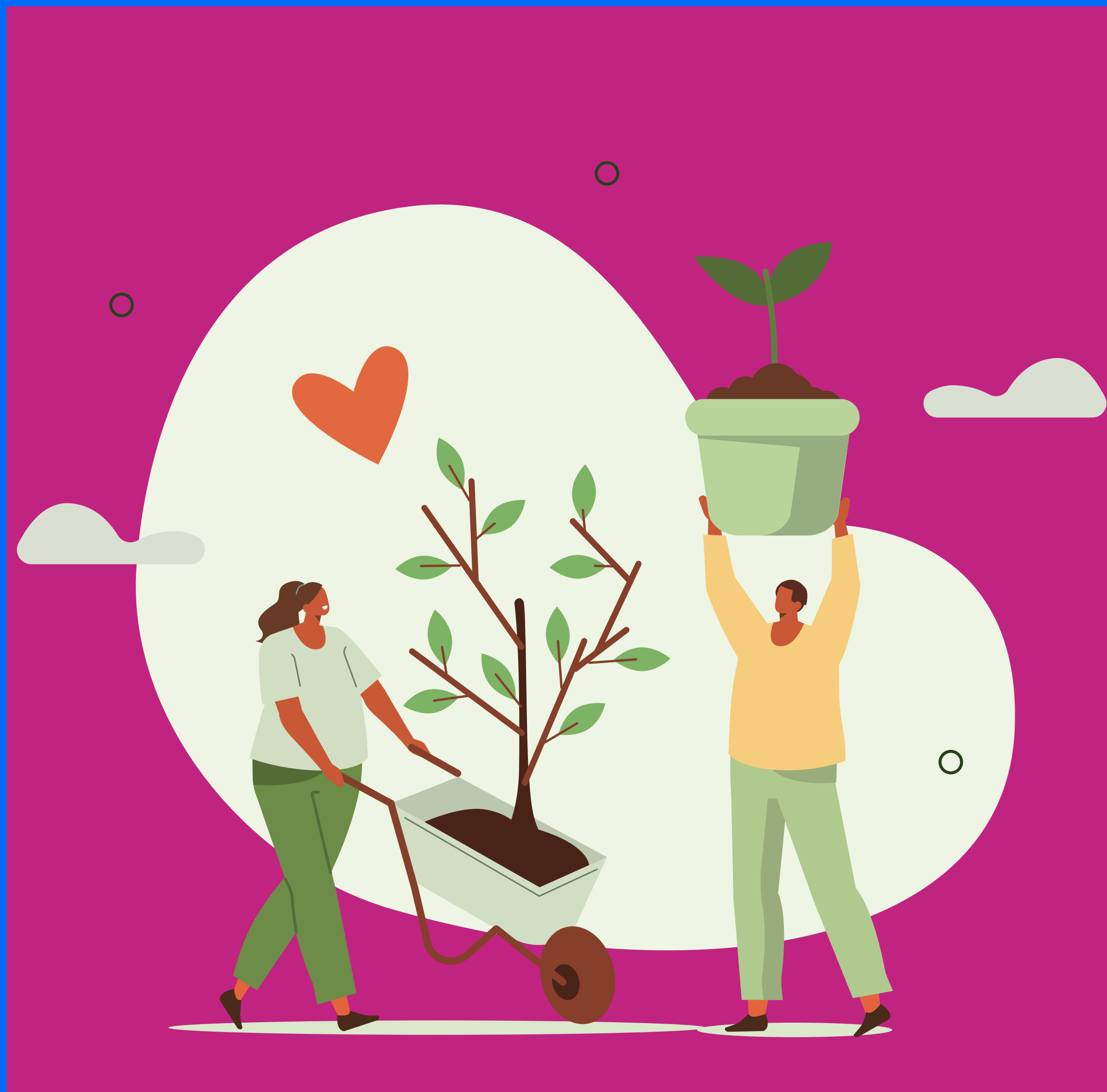
Isso também traz mais oportunidades. Com seus produtos mais valorizados no mercado, é possível fechar parcerias com outros empreendimentos, como padarias, supermercados e mercearias da região.

O produtor rural ainda poderá participar de feiras e eventos direcionados ao seu setor, promovidos tanto pelo seu estado, quanto de âmbito nacional ou internacional, expandindo ainda mais suas oportunidades.

ACESSO A PROGRAMAS NACIONAIS DO SETOR

A regularização fornece acesso a dispositivos do governo direcionados ao setor do agronegócio, como PNAE (Programa Nacional da Merenda Escolar) e o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), proporcionando oportunidades de divulgar seus produtos e comercializá-los na região.





**COMO A
AGROINDÚSTRIA
É DEFINIDA?**

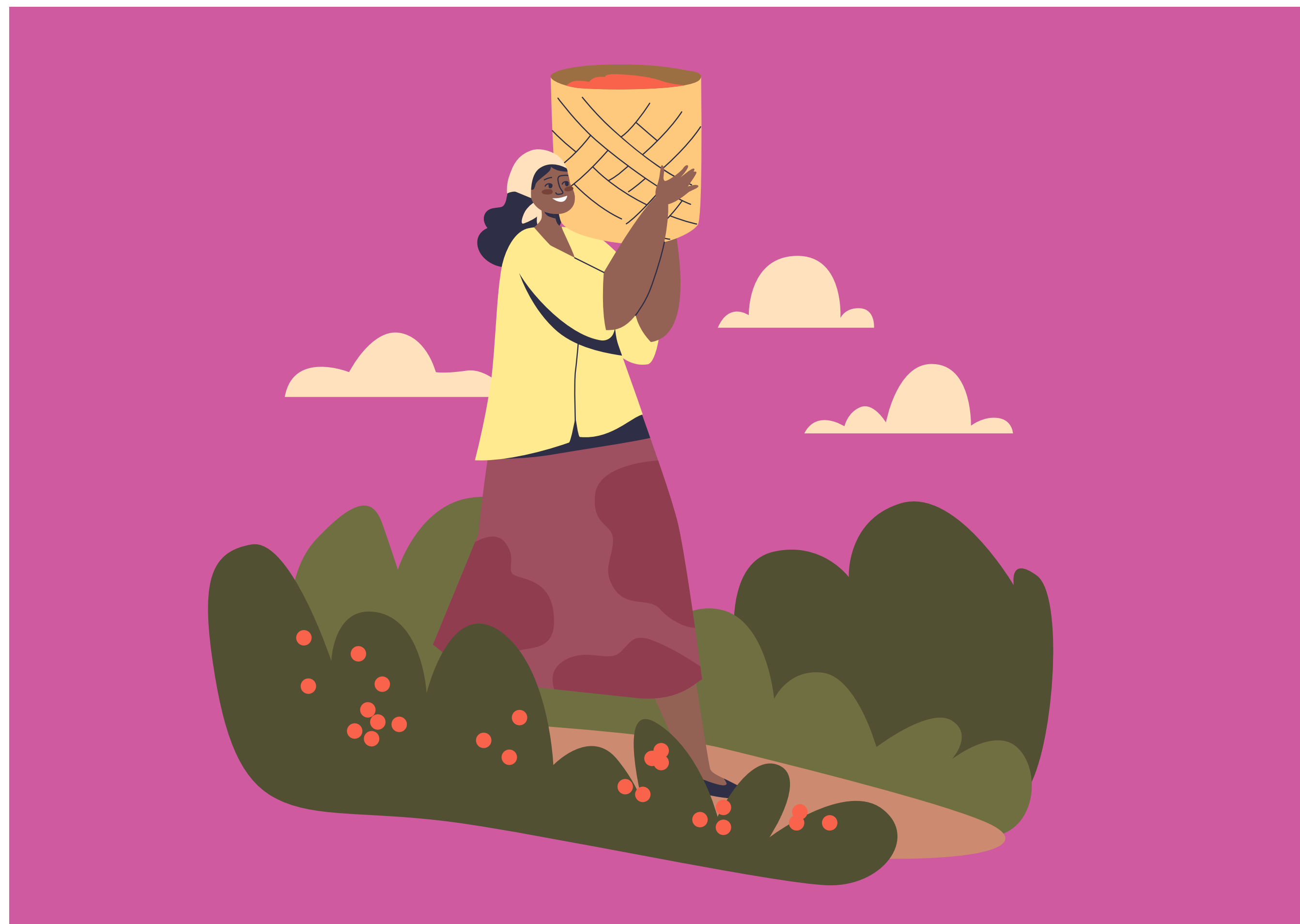
A agroindústria é dividida entre duas categorias centrais que podem ser ainda mais categorizadas de acordo com o tipo de produto. A seguir, vamos conhecer quais são as classificações iniciais.

ALIMENTAR

Esta representa as agroindústrias em que as matérias-primas são processadas para serem vendidas como alimento para o consumidor. Alguns exemplos são frigoríficos que comercializam produtos derivados do leite ou da carne animal, como o presunto.

NÃO ALIMENTAR

Já nesse caso, a matéria-prima precisa ser modificada para gerar o produto que será comercializado. Um detalhe é que essa mercadoria não serve para a alimentação. Alguns exemplos são roupas de couro e o óleo biodiesel.





**QUAIS SÃO
OS TIPOS DE
AGROINDÚSTRIAS?**

Como falamos anteriormente, além das duas categorias, ainda existe uma subclassificação ligada ao tipo de produto fabricado. Conheça as principais a seguir.

FRIGORÍFICA

Essa indústria se caracteriza pelo processamento de carnes, realizando também o abate do animal, assim como o armazenamento. Além disso, é um setor responsável pela logística e estocagem de produtos de refrigeração controlada.

LATICÍNIOS

Nesta, o foco é a produção de alimentos derivados do leite. Como há um manejo de produtos altamente perecíveis, é um tipo de indústria que precisa estar 100% conforme as exigências da vigilância sanitária, com inspeções constantes de seus processos, equipamentos e estabelecimentos.

Entre alguns produtos fabricados nessas indústrias, estão: queijos naturais, iogurtes e alguns alimentos processados.

RAÇÃO ANIMAL

A indústria de ração animal é direcionada para a produção de alimentos para animais de diferentes espécies, tanto para os de estimação, quanto os destinados à pecuária. Seu objetivo é produzir alimentos de qualidade com bom custo-benefício, garantindo um alimento nutricionalmente correto para as espécies. Um bom exemplo são as diversas opções de rações vendidas em lojas de produtos animal.

TÊXTIL

Já a indústria têxtil utiliza fibras em fios e tecidos para a fabricação de seus produtos. É o algodão a sua principal matéria-prima, mas também pode utilizar o petróleo (para dar origem às fibras), assim como o couro animal e a lã.

Entre os principais produtos comercializados, estão: toalhas, cordas, cortinas, tapetes, roupas, em geral.



**QUAIS SÃO OS
PRINCIPAIS
TIPOS DE
FORMALIZAÇÃO?**

Quando se trata de formalização e atividades agropecuárias, é importante destacar que não existe apenas um processo. A verdade é que a regularização exigirá uma série de registros em diferentes órgãos, desde o processo sanitário e fiscal, até o ambiental. Sendo assim, as principais formalizações são divididas em:

- » regularização sanitária: o licenciamento, nesse caso, não será concedido apenas pelas condições dos produtos, mas, também, devido ao estado do estabelecimento. Essencial para a fabricação dos produtos dentro das normas sanitárias;
- » licenciamento ambiental: exigido para diferentes empreendimentos que utilizam os recursos ambientais. É ele que atesta se o estabelecimento adota medidas para reduzir o impacto ambiental;
- » regularização fiscal e tributária: por fim, essa regularização está ligada à emissão de notas fiscais, assim como o pagamento de impostos e outros tributos para a comercialização.





**COMO REALIZAR
ESSE PROCESSO?**

Existem algumas etapas cruciais para a formalização bem-sucedida da agroindústria. Destacamos que a preparação do estabelecimento é uma parte essencial nesse momento.

Definir os produtos que serão fabricados, qual a quantidade produzida e quem serão os clientes (serão outras empresas? Será uma comercialização direta com consumidores?) é uma parte fundamental para esse momento.

A partir daí, é hora de ir atrás das regularizações, tanto em relação às condições de produção, como mais burocráticas (fiscais e tributárias). Separamos, aqui, alguns passos que você deve seguir. Confira!

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Esse é um documento muito comum para empresas, em geral, **pois ele permite que o empreendedor opere e realize a comercialização na sua localidade**. Ele não é só exigido para empresas, como também indústrias, prestadoras de serviços e sociedades e associações.

Para conquistá-lo, é necessário a consulta prévia ou PDU (Plano Diretor Municipal) para saber se a atividade pode ser realizada no local. Essa verificação é feita na prefeitura do seu município, na Secretaria de Desenvolvimento Urbano.

Também, é preciso atentar que o alvará para atividades de agroindústria, geralmente, é concedido para aqueles que já estão registrados como tal na Receita Estadual. Porém, é uma exigência voltada à agroindústria familiar. Agora, no caso de uma pessoa jurídica, o registro deve ser feito na Junta Comercial ou no cartório, assim como ter um CNPJ, para pedir o alvará.

LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Quando se trata de empreendimentos rurais, o licenciamento ambiental é uma autorização essencial para exercer as operações. Ela é exigida independentemente de ser uma pessoa física ou jurídica, sendo indicada para aqueles que utilizam os recursos naturais.

O licenciamento ambiental pode ser visto como uma comprovação de que sua área rural está adequada na estrutura e na operação para minimizar os efeitos nocivos no meio ambiente. Ele pode ser da esfera municipal, estadual e nacional. As principais etapas para a sua liberação são:

- » o órgão competente deve determinar os documentos, o projeto e as análises necessárias;
- » o produtor rural faz o requerimento da licença e entrega a documentação;
- » a instituição faz a avaliação das informações apresentadas;
- » caso seja necessário, a entidade pode pedir alguns esclarecimentos;
- » se tudo estiver certo, é feita a emissão do parecer técnico;
- » por fim, a licença é deferida.

Ao conseguir o licenciamento ambiental, o agricultor não só pode operar de maneira legal, como também garantir as seguintes vantagens:

- » reduz o uso de matéria-prima e energia, consequentemente, os custos;
- » gera menos resíduos;
- » evita que o empreendimento sofra sanções penais, administrativas, assim como multas ambientais;
- » facilita o acesso a crédito;
- » entre outros.

FORMALIZAÇÃO SANITÁRIA

Para a formalização de suas atividades, será necessário solicitar o licenciamento sanitário nos órgãos especializados. No Brasil, é o Ministério da Saúde em conjunto com a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), os responsáveis por prescrever as diretrizes para a formalização.

Na parte prática, são as Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde com suas Vigilâncias Sanitárias que fazem as inspeções e monitoram os alimentos em união com a Anvisa.



REGULARIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL

O SIE (Serviço de Inspeção Oficial) é o órgão responsável pela fiscalização de caráter higiênico sanitário e tecnológico. **Ele monitora não apenas as características do estabelecimento, como também seus os processos de fabricação e os produtos.**

Todas as agroindústrias que utilizam produtos de origem animal devem ser inspecionadas por um dos órgãos autorizados de acordo com o setor que a empresa atende.

REGULARIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS DE ALIMENTOS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Essa é uma regularização concedida depois da visita do inspetor credenciado. É um tipo de autorização destinada a agroindústrias ligadas ao processo de alimentos que não são considerados produtos de origem animal.

Para consegui-la, o empreendedor deve procurar a Secretaria da Vigilância Sanitária da sua cidade ou do estado para apresentar o projeto físico de sua propriedade. Nesse momento, será agendada uma visita do técnico que analisará as condições. Se tudo estiver certo, será emitida a licença de instalação.

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

A rotulagem tem um papel importantíssimo, **já que é a maneira que as empresas apresentam as especificações dos seus produtos alimentícios para os clientes**. Ela representa o direito de saber o que se está consumindo, de forma que deve estar em todo o alimento embalado na ausência do consumidor. Inclusive, é uma recomendação da legislação, entre elas:

Resolução RDC/ANVISA nº. 259/2002;

Instrução Normativa do MAPA nº. 22/2005.

Os rótulos devem conter informações sobre as condições de uso, armazenamento e consumo, além de ter os prazos de validade, a origem, a data de fabricação e os componentes nutricionais. Ela é, geralmente, fixada na embalagem do produto e pode ser uma inscrição, imagem ou legenda descritiva.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Cada estabelecimento precisa ter o seu manual de Boas Práticas de Fabricação. Ele é um documento que contém as diretrizes para garantir a qualidade sanitária de produtos alimentícios, conforme os regulamentos técnicos.

Ele deve apresentar detalhadamente as condições higiênico sanitárias dos processos de fabricação e manipulação dos alimentos, assim como a forma como equipamentos, utensílios, edificações e instalações são higienizados.

Também, é um guia que apresenta os critérios mínimos para o funcionamento do local de trabalho. A responsabilidade pela regulamentação desse documento é da legislação sanitária federal, sendo que as principais normas são:

» · Portaria nº 1.428/1993 do MS;

»

» · Portaria nº 326/1997 do SVS/MS;

»

» · Resolução RDC/ANVISA nº 275/2002;



CONCLUSÃO

As agroindústrias representam uma parte essencial do setor rural, principalmente, por serem, em sua maioria, responsáveis pela fabricação e manipulação de alimentos. Por isso, faz-se tão necessária a sua regulamentação para garantir que seus produtos atinjam o padrão de qualidade e segurança e que eles estejam ideais para consumo.





O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) é uma entidade privada desenvolvida com o intuito de **auxiliar os empreendedores na gestão e no crescimento dos negócios**. Temos unidades em todo o território nacional e ampla experiência de mercado.

Buscamos construir oportunidades em conjunto, oferecendo capacitações, oficinas, consultorias e diversos serviços para auxiliar empresários a alcançarem prosperidade nos negócios. Atuamos nas frentes de **fortalecimento do empreendedorismo e no estímulo à formalização dos negócios**, buscando a criação de soluções criativas junto aos empresários.