

Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais

Regularização de Agroindústrias Comunitárias de
Produtos de Uso Sustentável da Biodiversidade

Caderno de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais

**Regularização de Agroindústrias Comunitárias de
Produtos de Uso Sustentável da Biodiversidade**

Organização
Luis Roberto Carrazza

Brasília - DF, 2011

ISBN

Autoria

Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN

Organização e consolidação do texto final

Luis Roberto Carrazza

Colaboração na pesquisa e elaboração do conteúdo

Luis Gustavo Maciel – Especialista em Direito Ambiental

Moacir Chaves Borges - Engenheiro de Alimentos

Luis Roberto Carrazza – Zootecnista

Augusto César Rodrigues Cordeiro – Técnico Contabilista

João Carlos Cruz e Ávila – Engenheiro de Alimentos

Revisão de conteúdo

João Carlos Cruz e Ávila, Rodrigo Noleto, Renato Araújo 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, Gabriel Schiavon, Lara Montenegro, Luciano Fernando, Lucelma Santos, Márcia Braga, Marcos Fábio Alves, Renato Araújo e Rodrigo Noleto

Esta publicação foi 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). Teve apoio ainda do Programa de Pequenos Projetos Ecosociais (SGP/GEF/PNUD), do projeto FLORELOS (Comunidade Européia) e Fundação Doen.

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; MACIEL, Luis Gustavo; BORGES, Moacir Chaves; CORDEIRO, Augusto César Rodrigues; ÁVILA, João Carlos Cruz e

Caderno 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), Brasil, 2011.

ISBN 978-85-63288-05-9

1. Agroindústrias – formalização 2. empreendimentos comunitários - normas ambientais 3. empreendimentos comunitários – normas sanitárias 4. empreendimentos comunitários – normas fiscais 5. empreendimentos comunitários – normas tributárias 6. uso sustentável – biodiversidade.

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
---------------------------	----------

PRIMEIRA PARTE

Desafios para inserção dos produtos comunitários nos mercados	7
Produção Comunitária x Mercado: contexto, oportunidades e contradições...	8

SEGUNDA PARTE

Regularização jurídica, fiscal e tributária	13
Típos de Empreendimentos Quanto à Natureza Jurídica	14
Associações	14
Sociedades	16
Registros obrigatórios para pessoas jurídicas	22
Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)	22
Inscrições Municipal e Estadual	23
Alvará/licença de localização e funcionamento	23
Obrigações das pessoas jurídicas	24
Registros Trabalhistas	24
Outras Declarações Obrigatórias para Pessoas Jurídicas	25
Obtenção de notas fiscais	26
Nota avulsa	26
Obtenção do bloco de notas	26
Obtenção de Nota Fiscal Eletrônica (e-NF).....	26
Emissão do Certificado Digital (e-cnpj)	27

TERCEIRA PARTE

Regularização sanitária.....	29
Típos de empreendimentos quanto ao enquadramento sanitário	30
Classificação dos Alimentos quanto a Legislação Sanitária	31
Registro da unidade agroindustrial.....	32
Empreendimento Licenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e	

Abastecimento - MAPA	32
Empreendimentos Licenciados pelo Ministério da Saúde	34
Registro dos produtos	35
Produtos Registrados no MAPA	35
Produtos Registrados no MS - ANVISA.....	36
Rotulagem de alimentos.....	38
Informações Obrigatórias	38
Rotulagem Nutricional Obrigatória	40
Boas Práticas de fabricação.....	43
Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação	43
Condições Higiênico-Sanitárias	44
Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de BPF.....	46
Lista de Verificação (check list) das BPF	48
Procedimento Operacional Padrão de Higienização – POP E POPH	49
Sugestão de roteiro para a confecção de um Procedimento Operacional Padronizado	49
Enquadramento Sanitário das Agroindústrias de Cosméticos	50
Enquadramento Sanitário das Agroindústrias de Fitoterápicos	51

QUARTA PARTE

Regularização ambiental	52
Órgãos ambientais e competências.....	54
Órgãos Federais, Estaduais e Municipais de Meio Ambiente.....	54
Regularização ambiental de agroindústrias extrativistas.....	55
Licenciamento Ambiental	55
Cadastro Técnico Federal - CTF.....	57
Licenciamento Simplificado para Agroindústrias de Baixo Impacto Ambiental	57
Áreas aptas ao agroextrativismo.....	59
Áreas Privadas ou Públicas, com Restrição de Uso	59
Unidades de Conservação de Uso Sustentável	61
Áreas indígenas e comunidades quilombolas	62
Projetos de Assentamentos e de Colonização	63
Áreas privadas, sem restrição de uso.....	64
Caracterização	64
Contratos típicos para atividades em áreas privadas.....	65
Plano de manejo florestal sustentável.....	67

Apresentação

Esta publicação faz parte da nova série Cadernos, lançada pelo Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). A série se inicia com um levantamento extenso da legislação brasileira e uma abordagem prática das questões relacionadas às normas fiscais, sanitárias e ambientais que incidem sobre o processo produtivo da agricultura familiar entre povos e comunidades tradicionais.

O primeiro Caderno é destinado às entidades da sociedade civil que atuam com a produção e comercialização de produtos desenvolvidos a partir do uso sustentável da biodiversidade. Tem como objetivo orientar as entidades sobre os principais aspectos que devem ser observados e atendidos para a formalização dos empreendimentos comunitários quando da inserção de seus produtos nos diferentes tipos de mercado. Além disso, busca nortear as ações relativas à sua regularização, favorecendo o acesso às informações sobre os trâmites que devem ser adotados para que possam operar dentro dos preceitos da legalidade.

Não há pretensão de se abordar aqui todos os aspectos referentes à produção e comercialização de produtos da sociobiodiversidade. Pretende-se apresentar os principais caminhos que devem ser trilhados pelas organizações de agricultores, técnicos e demais interessados, no que diz respeito aos aspectos legais, às questões da natureza jurídica do empreendimento e aos aspectos fiscais, tributários, sanitários e ambientais, para a regularização dos empreendimentos agroindustriais comunitários.

Do mesmo modo, 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 até mesmo para se tomar a decisão de iniciar um empreendimento. Conhecendo melhor os potenciais problemas que irá enfrentar, uma comunidade pode decidir que prefere continuar a vender seus produtos apenas nos mercados locais que já dominam.

Cabe ressaltar que, assim como existe uma grande diversidade de produtos dos diferentes povos e operadores desta complexa rede que alimenta o mercado com uma produção centrada na conservação dos recursos naturais e manutenção das tradições culturais, os processos normativos também são diversos, complexos e exigem orientação e aperfeiçoamento. Para tanto, tem sido fundamental a participação de povos e comunidades tradicionais nos fóruns decisórios de políticas públicas. A Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, criada pelo Decreto de 13 de julho de 2006, tem sido importante interlocutora deste setor por propiciar um espaço de diálogo para representantes de diversas categorias de povos e comunidades que viviam em completa invisibilidade.

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





Primeira Parte

**Desafios
Para
Inserção dos
Produtos
Comunitários
nos
Mercados**

Produção Comunitária x Mercado: contexto, oportunidades e contradições

A produção sustentável de produtos da sociobiodiversidade sempre foi realizada pelos povos e comunidades tradicionais para auto-consumo, sendo, o excedente escoado na forma de produtos primários 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 bem manejados e socialmente justos.

Por outro lado, apesar das oportunidades de mercado crescentes, as barreiras impostas por uma legislação (sanitária, ambiental, trabalhista, tributária, fiscal, creditícia, etc) que ainda não contempla o papel das comunidades locais no sistema produtivo, e pelo próprio mercado, representam entraves para o desenvolvimento da produção.

Ao contrário dos empreendimentos empresariais que normalmente se estabelecem a partir da constatação de oportunidades de mercado, os empreendimentos 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. No entanto, as questões legais, tecnológicas, gerenciais e de mercado também 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 efi-

ciente, cumprimento de prazos, nota fiscal, registros e certificações, as organizações comunitárias apresentam de forma genérica muitas limitações, algumas das quais listadas abaixo¹:

- Produção em escala insuficiente para abastecimento de forma continuada e na quantidade desejada;
- Falta de padrão na cor, textura, tamanho dos produtos, tipo de embalagem, peso, rótulo, composição etc, são muito comuns e prejudicam fortemente a inserção dos produtos comunitários 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 no preço dos produtos;
- Sazonalidade da produção impedindo que se tenha o produto o ano todo, ou obrigando a formação de estoques. Isso 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;

¹ Adaptado do artigo Comercialização - Entradas e Saídas de Donald Sawyer 2005

- Preços incompatíveis e mal planejados dificultando a inserção dos produtos no mercado;
- 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.

Frente a tantas dificuldades e desafios, é evidente que não existe uma receita pronta e única para solucionar todos esses problemas. A experiência do Programa PPP-ECOS² mostra que o avanço da organização em relação aos processos de produção e comercialização para mercados consolidados está relacionado à capacidade de gestão, visão de negócios do empreendimento, bem como pragmatismo e dinamismo para tomadas de decisões.

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, não o comunitário. Assim, existe uma enorme lacuna na normatização para o modelo de

produção comunitária, que deve ser elaborada com critérios e muita sensibilidade para promover a inclusão produtiva sem prejuízo à qualidade dos produtos e segurança dos produtores e consumidores.

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 agricultores envolvidos. A inserção das comunidades em processos de fornecimento para tais mercados exige amplo entendimento sobre aspectos de gestão de negócios, comunicação, apresentação de produtos, desenvolvimento de embalagens e 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, é desejável que os agricultores trabalhem autonomamente com cadeias completas e fechadas de produção, dominando desde a produção da matéria prima e insumos até o beneficiamento, a logística de distribuição, gestão, marketing, comercialização, etc. Porém, na realidade, muitas vezes os agricultores e suas organizações possuem baixa capacidade de entendimento da complexidade dos aspectos que envolvem uma cadeia completa de produção, frustrando expectativas e gerando desilusões.

Neste sentido, em um primeiro momento, a produção deve ser focada no auto-consumo, com menor agregação de valor, tornando o produto mais acessível para o consumo na comunidade. Agregar valor significa transformar 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 organização produtiva, gestão, infra-estrutura, condições de beneficiamento, logística, comercialização, etc. Depende da compreensão e superação de entraves legais, mercadológicos, organizacionais, de gestão, de infra-estrutura, tecnológico, de

2 Programa de Pequenos Projetos Ecosociais, coordenado pelo ISPN com apoio do PNUD (Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento) e recursos financeiros do GEF (Fundo para o Meio Ambiente Mundial).

assessoria, políticos, etc, que devem ser amadurecidos num processo lógico e contínuo.

Para a inserção de produtos no mercado, antes de mais nada é fundamental que se conheça bem as necessidades deste, de modo que a produção seja orientada à demanda e se tenha boa aceitação e inserção dos produtos. É imprescindível que os empreendimentos agroindustriais comunitários consolidem seus produtos no mercado local e regional, menos exigentes, antes de se aventurarem no âmbito nacional e internacional. Quanto mais distante o mercado que se pretende acessar, mais complexas são as exigências impostas pela legislação e pelo próprio mercado. Maior também são os custos com logística e, conseqüentemente, 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, dependendo do tipo de mercado que se pretende ocupar. 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 especialização e qualificação das comunidades.

O mercado internacional geralmente oferece melhor retorno de investimento que o mercado nacional, porém requer maior investimento em logística e certificação, o que pode ser complexo e burocrático. 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 produtores.

Para as organizações mais incipientes, a participação em feiras e eventos possibilita a relação direta com consumidor e outros empreendimentos, sendo bastante importante para o aprimoramento dos produtos e escoamento da produção, sem ter que assumir processos de logística. Para as organizações mais estruturadas, as feiras e eventos representam uma boa oportunidade de promoção dos pro-

duetos, realização de negócios e obtenção de retorno dos consumidores sobre os produtos apresentados.

Atualmente, alguns programas do governo propiciam a compra de produtos da agricultura familiar, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE). Este tipo de mercado, denominado "institucional", é uma excelente oportunidade de ampliação de escala com segurança, ganhos significativos na organização da produção, aprendizado em gestão, logística, empreendedorismo, etc. Devido às facilidades encontradas para acessar os programas institucionais, muitas organizações criaram alta dependência e vulnerabilidade, o que também não é adequado, pois este segmento pode sofrer interrupções ou restrição na sua forma de atuação, em função de reorientação política.

Neste sentido, independente do produto e do nicho que se pretende trabalhar, é imprescindível que os empreendimentos diversifiquem seus mercados para que tenham maior segurança, independência e autonomia frente a mudanças políticas, crises econômicas, entre outros fatores que podem provocar a interrupção de compra dos produtos por algum canal aberto de comercialização.

Enquanto existem, de um lado, demanda pela produção sustentável comunitária que atenda os marcos legais e as exigências do mercado, existem do outro, comunidades rurais altamente excluídas em relação ao acesso aos meios de comunicação (tv, telefone, internet, correio, etc), infra-estrutura (energia elétrica, estradas de qualidade, pontes, bancos etc.), 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 seja realizada em bases sustentáveis e que respeite a diversidade cultural e étnica.







Segunda Parte

Regularização Jurídica, Fiscal e Tributária

Típos de empreendimentos quanto à natureza jurídica

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.

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.

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 amparados 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 assembléia, deve constar na ata de fundação da associação, quando também deverá ser eleita a diretoria da mesma. Deve-se então proceder o 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:

- a denominação, os fins e a sede da associação;
- os requisitos para a admissão, demissão e exclusão dos associados;
- os direitos e deveres dos associados;
- as fontes de recursos para sua manutenção;
- o modo de constituição e de funcionamento dos órgãos deliberativos (Redação dada pela Lei nº 11.127, de 2005);
- as condições para a alteração das disposições estatutárias e para a dissolução da associação;
- a forma de gestão administrativa e de aprovação das respectivas contas (Lei nº 11.127, de 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, das quais as 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 requeridas 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 (isento 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 preveem 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 a falência, formada 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, criar uma comissão que trate das providências necessárias à sua criação, e definir com clareza 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 cooperantes 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?

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 ação, objeto da sociedade, fixação do exercício social e da 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 das sobras registradas aos associados, 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 Assembléias Gerais e a maioria delas requeridas para a sua instalação, 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.

Cumpridas as questões preliminares, e com o estatuto elaborado, deve-se convocar uma Assembléia Geral de Constituição (fundação) da Cooperativa, em hora e local determinado com antecedência, afixando-se aviso de convocação em locais freqüentados pelos interessados, podendo ser também veiculado através de imprensa e rádio.

A Assembléia Geral de Constituição da Cooperativa deve ocorrer com a participação de todos os interessados, sendo requerido o mínimo de 20 pessoas para sua fundação. É bastante recomendável que se tenha previamente à Assembléia 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.

Fundação da Cooperativa

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

Para isso, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- Consulta prévia de endereço de funcionamento (administração local, prefeitura);
- Ata de Assembléia Geral de Constituição (assinada por todos os fundadores);
- Estatuto da Cooperativa (assinado por todos os fundadores);
- 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 (isenção 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 se implantar a cooperativa, é recomendável que se consulte no respectivo estado a representação da União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES) - www.unicafes.org.br, ou então a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB) - www.brasilcooperativo.com.br, bem como a junta comercial local para que sejam colhidas mais informações e orientações específicas relativas à sua constituição e registro.

No site www.dnrc.gov.br encontra-se uma lista com o endereço e telefone de todas as juntas comerciais estaduais.

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 a falência, formada por pessoas físicas que se unem com 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)
- Contrato Social
- 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:

- 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 as seguintes condições:

- Faturar até R\$ 36.000,00 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/leis/LCP/Lcp128.htm>

O processo de formalização é muito simples e feito pela Internet no endereço www.portaldoempreendedor.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 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 o valor fixo mensal de R\$ 60,95 (comércio ou indústria) ou R\$ 65,95 (prestação de serviços), que será destinado à Previdência Social e ao ICMS ou ao ISS. Essas quantias dizem respeito ao ano de 2011 e serão atualizadas anualmente, de acordo com o salário mínimo.

Saiba mais no Portal do Empreendedor
<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>

Abertura de empresas (MEI)

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

Registros obrigatórios

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

Tributação simplificada

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 consultando a Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas - Lei Complementar Nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 com alterações posteriores LC 128 e LC 133 - (<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/leis-complementares/2006/leicp123Consolidada-CGSN.htm>)



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 as MEI os procedimentos de obtenção do CNPJ são simplificados conforme descrito na página 19.

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 municipal e estadual

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 devidos, 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.

Para obtenção do alvará/licença de funcionamento e localização 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)

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.

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.



Obrigações das pessoas

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 junto 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** 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.

as jurídicas

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 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.

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

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.

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.

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, 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.

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 que traz a chave de acesso para consulta da NF-e na Internet e um código de barras que facilita a captura e a confirmação de informações da NF-e 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 a emissão de cupons fiscais ou da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Para obtenção da Nota Fiscal Eletrônica é necessário ter:

- 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 a SEFAZ

O cadastro NF-e é um processo efetuado de maneira completa através da internet sendo necessário os dados completos da organização/empresa (Razão Social, CNPJ, Incrição Estadual, endereço, fone, 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 cadastrado junto a SEFAZ para emitir e-NF
- Possuir certificado Digital no padrão ICP-Brasil;
- Possuir acesso à internet;

- Possuir programa emissor de NF-e ou utilizar o “Emissor de NF-e” gratuito disponibilizado pelas SEFAZ dos estados;

Saiba mais sobre no Portal da Nota Fiscal Eletrônica - <http://www.nfe.fazenda.gov.br/portal/>

Emissão do Certificado Digital (e-cnpj)

Para emitir o e-cnpj a organização/empresa deve fazer através de seu contador o cadastro e agendamento da emissão do e-cnpj junto à 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 <http://www.iti.gov.br/twiki/bin/view/Certificacao/Estruturalcp>.

Para emissão o dirigente principal da organização tem que ir pessoalmente até a Autoridade Certificadora Habilitada escolhida levando consigo original e cópia da seguinte documentação:

Documentos da organização/empresa

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

Documentos do dirigente principal

- CPF
- RG
- Comprovante de endereço





Terceira Parte

Regularização Sanitária

Este capítulo tem o objetivo de orientar empreendimentos agroindustriais quanto ao seu enquadramento na legislação sanitária brasileira, visando sua participação no mercado formal.

Dado o dinamismo, a amplitude e a complexidade da legislação brasileira, este capítulo não pretende esgotar o assunto, mas servir como um instrumento orientador. Recomenda-se buscar uma leitura mais completa da legislação aqui citada e o apoio dos órgãos públicos competentes, como as Secretarias de Vigilância dos municípios e dos estados, a ANVISA e os Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, além de outras instituições ligadas ao tema, como o MDA e suas delegacias estaduais, universidades, SEBRAE, empresas estaduais de assistência técnica e extensão rural, e organizações não-governamentais.

Típos de empreendimentos quanto ao enquadramento sanitário

Cabe salientar que a simples regularidade de um empreendimento quanto às normativas sanitárias não garante, por si só, uma efetiva participação no mercado formal, pois além da regularidade junto às outras legislações, fiscal 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, etc.

Os produtos alimentícios são regulamentados e inspecionados por dois ministérios: o Ministério da Saúde (MS) e o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

As condições para regularização ou enquadramento sanitário das agroindústrias são:

- Registro dos estabelecimentos e produtos
- Rotulagem dos produtos
- Implementação de ferramentas de garantia da qualidade dos produtos e de controle das condições higiênic-sanitárias dos estabelecimentos e produtos

Conforme o quadro abaixo, cabe ao MAPA a regulamentação de produtos de origem animal, bebidas e vegetais in natura para registro dos estabelecimentos e respectivos produtos.

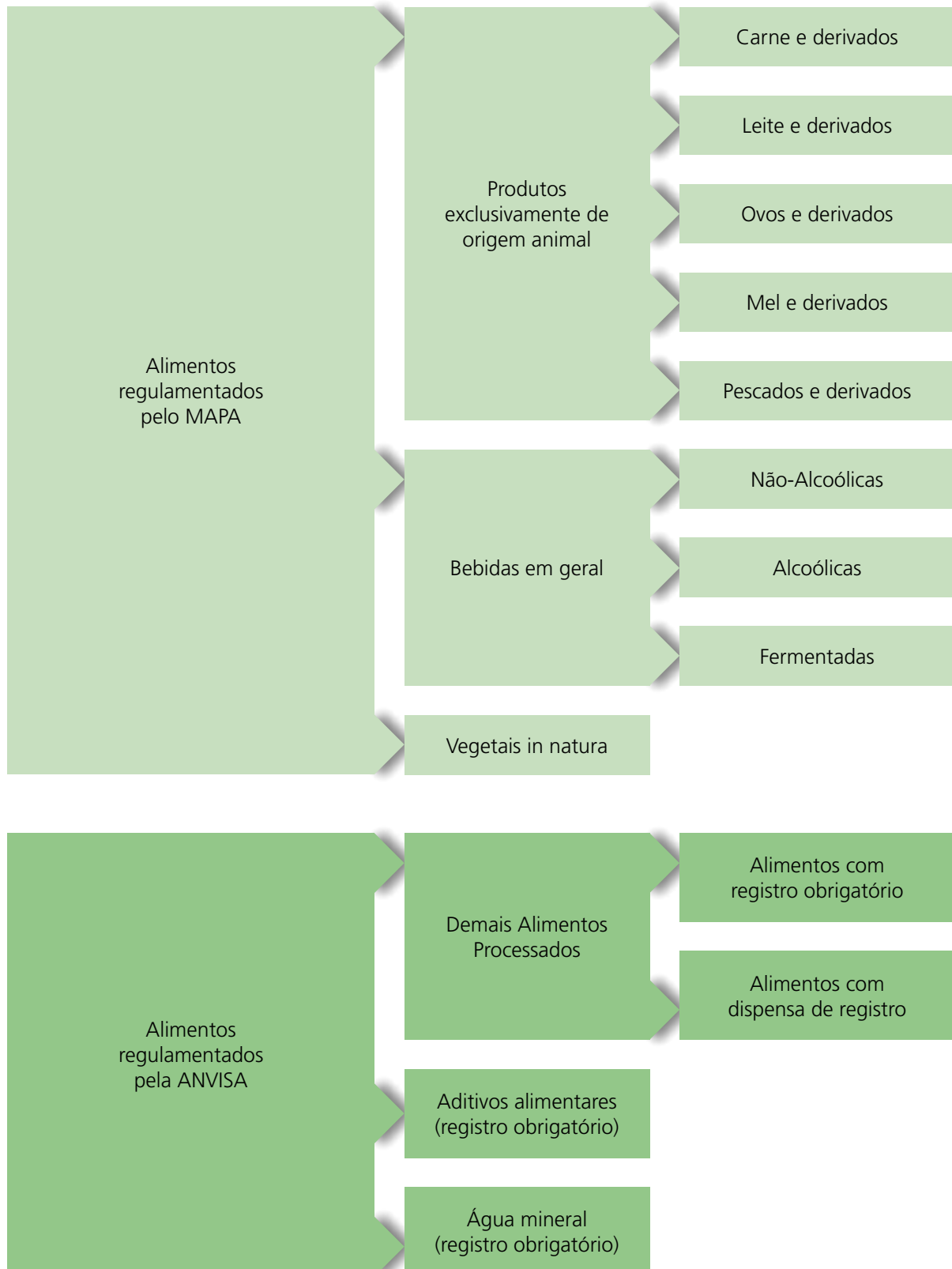
Os demais produtos vegetais (conservas,

doces, compotas, desidratados, pastifícios, cereais, amidos e derivados, castanhas e amêndoas, especiarias, entre outros), água mineral ou natural e aditivos alimentares (energéticos e repositores de sais), são regulados pelo Ministério da Saúde (MS) através da ANVISA, secretarias estaduais e municipais da vigilância sanitária, responsáveis pelo registro dos estabelecimentos e respectivos produtos.

Nos casos em que a unidade agroindustrial processar tanto produtos de competência do MAPA quanto do MS, esta deverá ser licenciada por ambos os ministérios, como exemplo das agroindústrias que processam doces de frutas e doce de leite, ou ainda de unidades de processamento de doces, conservas ou compotas de frutas e polpas de frutas.

É importante saber que o registro (alvará sanitário) é único e exclusivo de cada unidade agroindustrial, não se estendendo às filiais ou unidades de caráter jurídico distinto, e que o registro da unidade industrial e o do produto são distintos, isto é, a obtenção de um não dispensa a necessidade do outro.

Classificação dos alimentos quanto à legislação sanitária



Registro da unidade agroindustrial

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

Os estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos regulamentados pelo MAPA são licenciados e inspecionados pelas estruturas competentes subordinadas ao MAPA.

Os estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos, somente poderão comercializar seus produtos no município que expediu a licença.

Estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos, somente poderão comercializar seus produtos no âmbito do estado que expediu a licença.

Estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos, poderão comercializar seus produtos em todo território nacional.

Regulamentos para produtos de origem

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, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Esta norma 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 Delegacia 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.

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

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

- Lei nº. 8.918/1994
- Decreto nº. 2.314/1997
- Instrução Normativa nº. 19/2003
- Instrução Normativa nº. 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;
- Plantas 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, iluminação, etc.;
- Documentação do Responsável Técnico: cópias do CPF e da Carteira de Registro no Conselho Profissional.

Para obtenção do SIE ou SIM, o interessado deve se reportar à Secretaria de Agricultura do estado ou do município.

animal

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

Empreendimentos licenciados pelo Ministério da Saúde

O empreendimento que quiser regularizar a produção de alimentos de competência do MS/ANVISA deverá procurar a Secretaria da Vigilância Sanitária municipal ou estadual para a apresentação do projeto físico da unidade agroindustrial e agendar uma visita do inspetor para a aprovação do projeto e posterior concessão da licença de instalação.

O projeto para requerimento da licença de instalação e funcionamento deverá conter os seguintes documentos:

- Documentos da entidade (estatuto, atas de fundação e eleição da diretoria);
- 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;
- Fluxograma de produção;
- Plantas Baixa e de Cortes Longitudinal e Transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, e registrada no CREA).

Caso o projeto não seja aprovado imediatamente, o inspetor deverá orientar o empreendedor para que sejam feitas as devidas correções.



Registro dos produtos

Na legislação brasileira não só os estabelecimentos fabricantes de alimentos devem ser registrados e inspecionados, mas também todos os seus produtos alimentícios.

Os produtos de origem animal, as bebidas e os vegetais *in natura*, devem ser registrados no MAPA, junto aos seus Serviços de Inspeção, conforme o âmbito de comercialização de cada produto, a nível federal, estadual ou municipal.

Os demais produtos alimentícios – cereais, farináceos e derivados, compotas, doces, conservas e demais preparados vegetais, especiarias, pastifícios, óleos vegetais, água mineral e os aditivos alimentares – devem ser registrados nas Secretarias de Vigilância do Estado ou Município, com comercialização permitida em todo território nacional.

Produtos registrados no MAPA

A lista de produtos sob registro do MAPA consta no Decreto nº. 30.691/1952, e compreende: carnes e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, e mel e cera de abelhas e seus derivados; as bebidas, categorizadas em não-alcoólicas, dietéticas, alcoólicas fermentadas, alcoólicas destiladas, destilados alcoólicos, alcoólicos por mistura e alcoólicas retificadas; e os vegetais *in natura*.

Produtos de origem animal

Para o registro destes produtos é necessário que sejam apresentados:

- Memorial Descritivo da Fabricação ou Manipulação do Produto;
- Croquis do Rótulo, em tamanho natural, indicando as cores a serem usadas.

A Portaria SIPA nº. 14/1985 descreve a sistemática vigente para a aprovação dos regis-

tros de produtos de origem animal e a Circular SIPA nº. 06/1986 descreve as Instruções para Aprovação e Registro de Rótulos e Produtos de Origem Animal e estabelece modelo de formulário a ser utilizado para tal procedimento.

Bebidas

Para o registro de bebidas deverão ser encaminhados os seguintes documentos:

- Formulário específico de Registro de Bebida fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente preenchido, contendo a composição do produto, indicando o percentual dos ingredientes, a função, o nome e o código INS do(s) aditivo(s) utilizado(s);
- Leiaute ou Croqui do Rótulo, sem rasuras, em escala de 1:1, com as cores originais e devidamente identificadas, e;
- Declaração de Inexistência de Débito com o MAPA, assinada pelo legítimo representante do estabelecimento, com firma reconhecida em cartório.

Diferente da ANVISA, o MAPA não aceita o procedimento de registro único. Assim, no caso de haver um segundo, ou terceiro estabelecimento que produza e comercializa uma mesma bebida, o MAPA solicita das unidades filiais, além dos documentos acima listados, a seguinte complementação:

- Autorização da Unidade Central (unidade detentora do registro inicial do produto) para Elaboração do Produto, nas unidades filiais e;
- Declaração de que o produto será elaborado conforme composição da unidade central, para o caso de produtos não-padronizados pelo MAPA.

Produtos registrados no MS - ANVISA

A Resolução/ANVISA nº. 23/2000 dispõe sobre o manual de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos alimentícios e descreve os procedimentos a serem adotados.

A Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA, RDC nº. 278/2005 dispõe sobre a aprovação das categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde, revogando os Anexos I e II da Resolução nº. 23/2000.

Diferentemente do registro individual de cada estabelecimento, o registro do produto pode ser único, ou seja, estendido, para todas as unidades fabris da empresa.

Alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro

O estabelecimento deverá comunicar, dentro do prazo de 10 dias após o início da produção, sua fabricação à Vigilância Sanitária do

Município ou do Estado, conforme a Resolução nº. 23/2000.

TABELA 1. Alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro (Anexo I da RDC/ANVISA nº. 278/2005)

CATEGORIAS
Café, Cevada, Chá, Erva Mate e Produtos Solúveis
Especiarias, Temperos e Molhos
Produtos Vegetais (exceto Palmito), Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis (3)
Açúcares e Produtos para Adoçar (1)
Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal
Chocolate e Produtos de Cacau
Aditivos Aromatizantes/Aromas
Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis
Alimentos e Bebidas com informação nutricional complementar
Alimentos adicionados de Alimentos Essenciais
Embalagem
Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo
Gelo
Produtos de Cereais, Amidos e Farinhas e Farelos
Balas, Bombons e Gomas de Mascar
Enzimas e Preparações Enzimáticas (2)
Produtos Protéicos de Origem Vegetal
(1) Adoçante de Mesa – desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
(2) Enzimas e Preparações Enzimáticas – desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção e atendam as especificações estabelecidas nestes regulamentos.
(3) Cogumelos Comestíveis – nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moidas e em conserva.

Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro

Conforme Anexo II da RDC nº. 278/2005 (ver TABELA 2), deverão apresentar a seguinte documentação à Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal para se proceder ao registro dos produtos:

- 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.

Caso algum produto não conste em nenhum dos anexos apresentados nas TABELAS 1 e 2, o empreendedor deverá apresentar uma proposta do Regulamento Técnico Específico ou do Padrão de Identidade e Qualidade, com base nas referências internacionais, em ordem de prioridade: Codex Alimentarius, Comunidade Européia, ou Code of Federal Regulations do FDA/USA; juntamente com a legislação sobre o produto em outros países para a aprovação do registro para sua comercialização.

TABELA 2. Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro (Anexo II da RDC/ANVISA nº. 278/2005)

CATEGORIAS
Vegetais em Conserva (Palmito)
Adoçante Dietético
Sal
Água Mineral Natural e Água Natural
Aditivos
Coadjuvantes de Tecnologia
Alimentos para Nutrição Enteral
Sal Hipossódico / Sucedâneos do Sal
Novos Alimentos ou Novos Ingredientes
Embalagens Novas Tecnologias (Recicladas)
Alimentos com alegação de Propriedades Funcional e/ou de Saúde
Alimentos Infantis
Suplemento Vitamínico e/ou Mineral
Alimentos para dietas com Restrição de Nutrientes
Alimentos para Controle de Peso
Alimentos para Praticantes de Atividade Física
Alimentos para dietas com Ingestão Controladas de Açúcar
Alimentos para Idosos
Alimentos para Gestantes e Nutrizes
Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde
Águas adicionadas de Sais

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 toda 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
- Portaria/MAPA nº. 371/1997
- Instrução Normativa do MAPA nº. 22/2005

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
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário

Denominação de venda

É o nome do produto, 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 de PIQ, e palavras ou frases necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, respeitando-se as condições físicas e a natureza do alimento.

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 acompanhado 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, deverá ser colocado em 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 do Codex Alimentarius.

Conteúdos líquidos

Devem ser descritos conforme os RT de cada produto.

Identificação de origem

Deve 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, dentre as informações de rotulagem, a identificação do lote a que pertence tal produto, definido de acordo com critérios de cada estabelecimento. A identificação do lote se dará pela expressão 'Lote' ou pela inicial 'L' seguido 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:'. Deverá ser indicado, 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 da citação do prazo de validade, pode ser indicado de forma clara o local onde ele se situa na embalagem do produto.

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 seu 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, não ambígua, 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 regulamentada 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 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.

Para facilitar o entendimento sobre a rotulagem dos alimentos, principalmente a nutricional, a ANVISA elaborou duas cartilhas explicativas sobre a rotulagem nutricional, uma destinada aos produtores de alimentos e a outra destinada aos seus consumidores, que podem ser acessadas, respectivamente, nos endereços: www.anvisa.gov.br/rotulo/manual_

industria.pdf e www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf

Informações obrigatórias

Segundo a RDC nº. 360/2003, as informações obrigatórias na rotulagem nutricional são: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, e sódio. 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 Resolução RDC nº. 359/2003, devendo ainda ser apresentado o percentual da ingestão recomendada diária do nutriente que é suprida com a ingestão de uma porção do alimento.

Produtos dispensados da rotulagem nutricional obrigatória

Conforme RDC nº. 359/2003, são dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos:

Bebidas alcoólicas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, águas minerais naturais e 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, e os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², exceto quando se tratar de alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

Modelos de rotulagem

A forma de disposição da rotulagem nutricional segue 3 padrões claros, especificados pela RDC 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	(não declarar)
Carboidratos	___ g	
Proteínas	___ g	
Gorduras Totais	___ g	
Gorduras Saturadas	___ g	
Gorduras Trans	___ g	
Fibra Alimentar	___ g	
Sódio	___ mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)." Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada		
* % 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 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)." Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada						
* % 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)." Esta frase pode ser empregada quando se utiliza declaração nutricional simplificada
* % 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.

Determinação de teor de nutrientes

A determinação do teor de cada nutriente é dada ou pela análise físico-química do alimento em questão, ou com base nas tabelas de referências que dispõem a composição de diversos produtos, sendo que as principais referências sobre composição nutricional de alimentos são:

- O site da ANVISA, em que se pode ter acesso às tabelas de composição de alimentos desenvolvidas pela UNICAMP e pela USP, acessível em www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/index.htm
- O site do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP www.unicamp.br/nepa/taco/
- 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

A Portaria/SVS nº. 27/1998 é a normatização 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 então deverá ser declarado que essa propriedade complementar é comum a todos os alimentos deste tipo, como por exemplo, a citação - não contém colesterol como qualquer óleo vegetal -, utilizada em margarinas ou óleos vegetais.

Rotulagem 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: o realce de propriedades particulares como nos alimentos ‘isentos de’ ou ‘fontes de’ algum nutriente específico; e a comparação das informações nutricionais do alimento com outro similar comum nas definições de alimentos ‘light’ ou ‘ricos em’.

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 essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm

A seguinte legislação dispõe 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 nº. 275/2002

É necessário que cada estabelecimento tenha seu Manual de Boas Práticas de Fabricação, que detalhe 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 mínimo 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.

Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação

A Portaria MS nº. 1.428/1993 estabelece as diretrizes a serem seguidas para a construção das BPF dos estabelecimentos manipuladores de alimentos, que deve conter:

Padrão de Identidade e Qualidade

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

Condições Ambientais

compreendem 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 livre de riscos 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 ao 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 dessa 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 às 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 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 e 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 reduzidos pelas operações regulares no seu processamento.

Abastecimento de Água

Toda a água sob as formas líquidas, de vapor, ou gelo deve possuir padrão físico, químico e biológico que garantam a sua potabilidade. A Portaria/ANVISA nº. 518/2004 estabelece os procedimentos e a responsabilidade da vigilância e do controle da potabilidade da água.

Saúde e Higiene dos Manipuladores

No caso dos manipuladores possuírem feridas ou padecerem de enfermidades contagiosas, eles não deveram manipular e nem trabalhar nas áreas onde ocorram manipulação de alimentos, e dos utensílios e equipamentos que entrem em contato com estes. Os manipula-

dores devem ser submetidos rotineiramente a consultas de exames para a avaliação de suas condições de saúde, eles ainda devem possuir uma boa higiene pessoal e não praticarem atos que possam contaminar os alimentos durante sua manipulação 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.

Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de BPF

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

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

Localização

Onde a agroindústria está localizada (área rural). Qual o tipo de cerca. Como é o prédio (como é sua construção, estrutura civil, área disponível do prédio e da propriedade, vizinhança, entre outras informações que julgar importante).

Vias de Acesso Interno

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.

Edifícios e Instalações

Área de produção – Como é a área destinada à produção. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

Área de estoque de matéria-prima – Idem ao anterior.

Área de embalagem primária e secundária – Idem ao anterior.

Divisórias – Idem ao anterior

Banheiros e vestiários – Idem ao anterior, inclusive mostrando os tipos de louças utilizadas.

Higiene das mãos – Quais os equipamentos para higiene das mãos.

Iluminação e instalações elétricas – Como é o esquema de iluminação, como são as luminárias, onde iluminam. Mencionar se as instalações são internas ou externas.

Armazenamento de lixos e materiais não comestíveis – Qual é o procedimento deste item.

Descarte de resíduos – Como é realizado o descarte de resíduos (lixos). Mencionar se tem tratamento de efluentes e como é feito.

Abastecimento de água potável – Como é realizado o abastecimento de água e de onde vem esta água.

Abastecimento de energia elétrica – Como é realizado este abastecimento (gerador qual e potência ou concessionária rural).

Equipamentos e Materiais

Descrever como são construídos os equipamentos e utensílios que ajudam na elaboração do produto.

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).

Lista de verificação (check list) das BPF

A RDC nº. 275/2002 traz a lista de verificação (check-list) das BPF nos estabelecimentos processadores de alimentos. 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, sendo 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 Higiênização – POP E POPH

Os POPs são ferramentas complementares ao Manual de Boas Práticas de Fabricação. Tratam-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 a produção dos 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 suas implementações, monitoramentos, avaliações, registros e manutenções.

Sugestão de roteiro para a confecção de um Procedimento Operacional Padronizado*

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

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.

Freqüência

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

Nome de quem elaborou o procedimento. Pode ser mais de uma pessoa.

Assinatura.

Data.

Revisão

Nome de quem revisou o procedimento elaborado.

Assinatura.

Data.

Aprovação

Nome de quem aprovou o procedimento elaborado e revisto. Deve ser um membro da agroindústria.

Assinatura.

Data.

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 link: www.anvisa.gov.br/cosmeticos/legis/index.htm

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

- a. 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;
- b. Registro e Rotulagem dos Produtos Cosméticos – consultar a Resolução/ANVISA nº. 79/2000;
- c. 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

O Decreto nº. 5.813/2006 aprova a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, que 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.

De forma similar ao 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 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 são as seguintes:

- Resolução RE nº. 91/2004 - Determina a publicação da 'Guia para realização de alterações, inclusões, notificações e cancelamentos pós-registro de Fitoterápicos';
- Resolução RE nº. 89/2004 - Determina a publicação da "Lista de Registro Simplificado de Fitoterápicos";

- Resolução RE nº. 88/2004 - Determina a publicação da "Lista de referências bibliográficas para avaliação de segurança e eficácia de Fitoterápicos";
- Resolução RE nº. 90/2004 - Determina a publicação da "Guia para a Realização de Estudos de Toxicidade pré-clínica de Fitoterápicos".





Quarta Parte

Regularização Ambiental

Órgãos ambientais e competências

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 regional e aos Municípios as de interesse local. 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 destaca-se o Instituto de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), o Instituto Chico Mendes de Conserva-

ção da Biodiversidade (ICMBio), e os conselhos e comissões como CONAMA, CGEN, CTNBIO.

O CONAMA - Conselho Nacional de Meio Ambiente - 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.

Nos estados, em geral, têm-se 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. Noutros, há uma clara tendência no sentido de centralizar as atividades em um único órgão.

Regularização ambiental de agroindústrias extrativistas

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, sob qualquer forma, 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 e 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 ambientais.

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.

Ao mesmo tempo, ou 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, o Cadastro Técnico, em alguns casos a Autorização Ambiental de Funcionamento, entre outros possíveis documentos.

Licenciamento ambiental

O artigo 1º, inciso I, da Resolução CONAMA nº 237, de 19 de dezembro de 1997, 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 ade-

quada: 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 dos detalhamentos e cronogramas 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 con-

trole 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 é realizado pelo IBAMA.

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

Ressalta-se a importância do CTF do IBAMA, como um passo inicial no processo de regularização das atividades agroextrativistas. Entretanto, o simples cadastramento não substitui, em nenhuma hipótese, o processo de licenciamento.

Ao se cadastrar, 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 10165/2000, as microempresas estão

dispensadas de pagamento da TCFA. Em caso de atividades realizadas por populações tradicionais, assim reconhecidas, o órgão estadual deverá declarar a dispensa de pagamento do TCFA, pois há previsão legal de isenção. A dispensa terá efeito também junto ao órgão federal (IBAMA).

Licenciamento simplificado para agroindústrias de baixo impacto ambiental

As atividades agroextrativistas são licenciadas em apenas uma etapa, o que deve ser feito junto ao órgão ambiental competente na sua região, 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 dessa 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.

Percebe-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 atividades agroextrativistas.

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, de 07 de dezembro de 1977, caracteriza os direitos e obrigações entre profissionais e contratantes (empreendimento), além de determinar a responsabilidade do profissional por eventuais defeitos e erros técnicos. Deve 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. Essa exigência é geralmente disciplinada por cada estado. Um elemento que poderá comprovar a origem de alguns produtos é o Documento de Origem Florestal – DOF.

Áreas aptas ao agroextrativismo

Áreas privadas ou públicas, com restrição de uso

São áreas que produzem benefícios múltiplos de interesse comum, necessários à manutenção dos processos ecológicos essenciais à biodiversidade. As áreas com restrição de uso classificam-se em:

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 Minas Gerais, Distrito Federal, Goiás, São Paulo, Mato Grosso do Sul, boa parte do Piauí, Maranhão e Bahia. Serão de 35% quando as propriedades estiverem localizadas no Cerrado dentro da Amazônia Legal e 80% no bioma amazônico.

A Reserva Legal deve ser averbada à margem da inscrição da matrícula do imóvel, no cartório de registro de imóveis competente, sendo vedada a alteração de sua destinação nos casos de transmissão a qualquer título (venda, doação etc), de desmembramento ou de retificação de área.

Para a escolha de reservas legais, alguns critérios podem ser observados pelos órgãos ambientais, como a presença de vegetação nativa, vegetação útil ao controle de erosão, conexão a áreas de preservação permanente e outras reservas, abrigo de flora e fauna ameaçadas de extinção e outros, a depender das condições locais.

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. 5 de 8 de setembro de 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. 4, também de 8 de setembro de 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.

Em todos os casos o comprador de áreas rurais degradadas é obrigado a fazer o reflorestamento ou cercar a parte destinada à reserva legal para regeneração natural, que pode ser

realizada com espécies de aptidão extrativista ou agroextrativista, visando manejo florestal posterior.

A lei permite instituir reservas legais em bloco. É o caso de vários proprietários ou posseiros que, sendo vizinhos, resolvam destinar uma área comum para atividade agroextrativista. Deve ser respeitado o percentual legal em relação a cada imóvel, mediante a aprovação do órgão ambiental estadual competente e as devidas averbações referentes a todos os imóveis envolvidos, no cartório de registro de imóveis do município.

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 de 1965.

É possível a intervenção humana em APPs, desde que represente o interesse público, que no caso de atividades agroextrativistas, pode se referir ao interesse público de manejo agroflorestal sustentável, praticado de forma a não descaracterizar a cobertura vegetal nem prejudicar a função ambiental das APPs. Consulte a legislação sobre o tema em: Resolução/CONAMA nº 369/06 e Resolução CONAMA nº 425, de 25 de maio de 2010.

A Resolução CONAMA nº 425, de 25 de maio de 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.

www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res36906.xml

www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=630

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 (Lei nº 9.985/2000 e Decreto nº 4.340/2002).

Ao contrário das unidades de conservação de proteção integral (Parques Nacionais, por exemplo), nas unidades de conservação de uso sustentável é possível 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.

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.

São destinadas a conservar a qualidade ambiental e os sistemas naturais ali existentes, visando a melhoria da qualidade de vida da população local e a proteção dos ecossistemas regionais. Devem ter sempre um zoneamento ambiental, que estabelecerá normas de uso, condições bióticas, geológicas, urbanísticas, agropastoris, extrativistas e culturais do local. A competência para realizar o zoneamento em APAs dependerá de sua extensão e do contexto no qual se insere (município, regiões, estados ou áreas de interesse da União). Será sempre realizado com consulta às comunidades envolvidas.

Reserva Extrativista - RESEX

São espaços territoriais especialmente protegidos destinados à exploração auto-sustentável 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:

- a. criação pelo Poder Executivo Federal;
- b. escolha de áreas que, por suas características naturais, permitam a exploração sustentável;
- c. regulamentação por contrato de concessão real de uso, a título gratuito;
- d. plano de utilização aprovado pelo ICMBio;

- e. cláusula de rescisão contratual quando houver danos ao meio ambiente ou a transferência da concessão inter vivos;
- f. desapropriação das terras privadas, ao se constituir a reserva extrativista.

Reserva de Desenvolvimento Sustentável - RDS

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.

Área de Relevante Interesse Ecológico - ARIE

A Área de Relevante Interesse Ecológico é uma área em geral de pequena extensão, com pouca ou nenhuma ocupação humana, com características naturais extraordinárias ou que abriga exemplares raros da biota regional, e tem como objetivo manter os ecossistemas naturais de importância regional ou local e regular o uso admissível dessas áreas, de modo a compatibilizá-lo com os objetivos de conservação da natureza.

Floresta Nacional - FLONA

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.

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

Áreas 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 regulamenta o processo jurídico-administrativo da demarcação de terras indígenas pela FUNAI (Fundação Nacional do Índio). A primeira fase, de identificação, é a que inicia com a formação do grupo de técnicos (GT) que após estudos e levantamento em campo elabora um relatório cujo resumo é publicado com prazo para contestações. Uma vez identificada como Terra Indígena, qualquer atividade desenvolvida ali deve seguir a legislação pertinente.

O decreto 1.141/94 dispõe sobre o apoio às atividades produtivas para as comunidades indígenas. Acesse: www.planalto.gov.br/ccivil/decreto/Antigos/D1141.htm

As comunidades quilombolas serão reconhecidas segundo critérios de auto-atribuição. O passo inicial é a certificação. A comunidade deve enviar, para a Fundação Cultural Palma-

res, uma declaração de auto-definição por escrito, na qual a própria comunidade se reconhece como remanescente de quilombo. Esse é apenas o procedimento inicial. A Fundação Cultural Palmares realizará a inscrição da comunidade no Cadastro Geral, expedindo a certidão de auto-reconhecimento. Consulte: www.palmares.gov.br/

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.

Projetos de Assentamentos e de colonização

Conforme anexo I da Resolução nº 387 do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), que estabelece os procedimentos para o licenciamento de Projetos de Assentamentos (PAs), os documentos necessários são:

a) Projeto de Desenvolvimento do Assentamento (PDA);

- b) Laudo de Avaliação do Potencial Malarínico (necessário nos projetos da Amazônia Legal);
- c) atestado de condição sanitária de cada assentamento;
- d) outorga de uso dos recursos hídricos (quando necessário, a critério do órgão estadual);
- e) declaração municipal de conformidade com as leis de uso e ocupação do solo.

A Resolução 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 hábil 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: www.mma.gov.br/port/conama/res/res06/res38706.pdf

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

- a) Projetos Agroextrativistas - PAE (voltados às populações tradicionais já ocupantes das áreas e cujas atividades são essencialmente preservacionistas);
- b) Projetos de Desenvolvimento Sustentáveis - PDS (cujas atividades principais caracterizam-se por serem de manejo florestal, de fauna ou agroecológicas);
- c) 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).

O INCRA destina parte de seu orçamento à conservação e recuperação de áreas degradadas dos Projetos de Assentamento. Estes recur-

sos são aplicados mediante a elaboração de projetos técnicos de recuperação de Áreas de Preservação Permanente e de Reserva Legal que necessitem de recomposição. Há também ações de educação e conscientização ambiental, como as práticas de conservação dos recursos naturais (adubação verde, contenção de erosão, terraceamento, entre outras).

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

Muitos assentamentos foram criados antes da obrigatoriedade de licenciamento e o INCRA tem buscado a regularização desses assentamentos. Há, nesses casos, muitas áreas degradadas, que devem ser recuperadas. Por esse motivo, a Resolução nº 387/06 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.

Não há, infelizmente, padrões de licenciamento ambiental nesta modalidade (PAs), o que dificulta a elaboração de um roteiro concreto para todas as situações. Em alguns casos, por exemplo, os órgãos estaduais têm dispensado o licenciamento para atividades de baixo impacto ambiental. A regularização de agroindústrias em assentamentos começou a ser contemplada em algumas Superintendências Regionais do INCRA, há bem pouco tempo.

Áreas privadas, sem restrição de uso

Caracterização

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 a 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. 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, disponível em: www.mda.gov.br/saf/arquivos/IN8-2004-MMA.doc

O Decreto nº 56.566/66 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.



Plano de Manejo Florestal Sustentável

A Lei nº 11.284/06 (Lei de Gestão de Florestas Públicas) define o Manejo Florestal Sustentável como a administração da floresta 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, de múltiplos produtos e subprodutos não madeireiros, bem como a utilização de outros bens e serviços de natureza florestal.

O manejo florestal sustentável pode ser aplicado à madeira, sementes, fibras ou outros produtos florestais. No caso da madeira, o corte seletivo, realizado em áreas já afetadas pela atividade humana, utiliza técnicas e conhecimento científico de forma planejada para minimizar os impactos no ecossistema e proporcionar a regeneração da floresta.

Por meio do Decreto Federal nº 9.975/06, estabeleceu-se que a exploração de florestas e formações sucessoras sob o regime de manejo florestal sustentável, tanto de domínio público como de domínio privado, dependerá de prévia aprovação do Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS, pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente –SISNAMA.

O plano de manejo é um documento técnico, elaborado a partir dos objetivos gerais de uma unidade de conservação ou de reservas legais, plantios homogêneos, ou de qualquer outro tipo de exploração vegetal, inclusive de plantas medicinais. Nele é estabelecido o zoneamento e as normas que devem presidir o uso da área e o manejo dos recursos naturais,

inclusive a implantação das estruturas físicas necessárias à gestão da unidade.

O Plano de Manejo deve ser elaborado por Engenheiro Florestal e/ou Agrônomo habilitado, segundo as especificações do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA. Alguns estados podem aceitar planos de manejo realizados por técnicos agrícolas (São Paulo, por exemplo), mas a análise será extremamente criteriosa.

Dois endereços eletrônicos trazem importantes informações sobre o tema:

www.ambientebrasil.com.br/manejo

www.manejoflorestal.org/

O Decreto Federal nº 9.975/06 estipula a obrigatoriedade da reposição florestal. Entretanto, ficará isento dessa obrigação aquele que comprovadamente utilize:

- I - resíduos provenientes de atividade industrial, tais como costaneiras, aparas, cavacos e similares;
- II - matéria-prima florestal:
 - a) oriunda de supressão da vegetação autorizada, para benfeitoria ou uso doméstico dentro do imóvel rural de sua origem;
 - b) oriunda de PMFS;
 - c) oriunda de floresta plantada; e
 - d) não-madeireira, salvo disposição contrária em norma específica do Ministério de Meio Ambiente.

O IBAMA poderá manifestar interesse em intervir em toda atividade de exploração e manejo florestal. Entretanto, a competência do órgão federal para exercer esse poder de polícia ambiental não impede que os Estados, ao mesmo tempo, ajam com idêntico poder.

Realização



Apoio



Ministério do
Desenvolvimento Agrário



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