



MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA O REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, PEQUENO PORTE E ARTESANAL

2016

AGED SAGRIMA



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA – SAGRIMA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO – AGED/MA

**MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA O REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR,
PEQUENO PORTE E ARTESANAL**

SÃO LUÍS
2016

Flávio Dino de Castro e Costa
Governador do Estado

Márcio José Honaiser
Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Pesca – Sagrima

Sebastião Cardoso Anchieta Filho
Presidente da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão
Aged-MA

Viviane Correa da Silva Coimbra
Diretora de Defesa e Inspeção Sanitária Animal - DDISA

Roberval Raposo Júnior
Diretor de Defesa e Inspeção Sanitária Vegetal - DDISV

Pedro Barbosa de Carvalho
Diretor Administrativo Financeiro - DAF

Aymoré Fernandes Dias Filho
Coordenador de Defesa Animal - CDA

Hugo Napoleão Pires da Fonseca Filho
Coordenador de Inspeção Animal - Cipa

Viramy Marques de Almeida
Coordenadora de Educação Sanitária e Comunicação - Cesac

Maranhão, Agência Estadual de Defesa Agropecuária.

Manual de orientação para o registro da agroindústria familiar, pequeno porte e artesanal / Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Pesca. Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão. Diretoria de Defesa e Inspeção Sanitária Animal. Coordenação de Inspeção Animal. SAGRIMA: São Luís, 2016.

54f.; il.

1. Procedimentos. 2. Assistência Técnica rural. 3. Inspeção. 4. Produtos de Origem Animal.
I Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão. II. Diretoria de Defesa e Inspeção Animal. III
Coordenadoria de Inspeção Animal.

Título: Manual de orientação para o registro da agroindústria familiar, pequeno porte e artesanal.

CDU: 338.43(812.1)(0350)

Apresentação

Este manual tem o objetivo de fornecer orientações específicas sobre os requisitos legais para se efetuar o registro das agroindústrias familiares, pequeno porte e artesanal no Maranhão.

Este documento foi elaborado para atender as necessidades dos técnicos de assistência técnica e extensão rural do Maranhão quanto ao esclarecimento e melhor entendimento das normas dispostas na Lei nº 10.086, de 20 de maio de 2014, regulamentada pelo Decreto nº 30.388, de 15 de Outubro de 2014.

Coordenador de Inspeção Animal
Hugo Napoleão

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Serviço de Inspeção Federal	17
Figura 2 - Serviço de Inspeção Estadual	17
Figura 3 - Serviço de Inspeção Municipal	17
Figura 4 - Esquema de informações de um rótulo	30

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1: Processo de embalagem do mel	7
Fotografia 2: Processo de higienização do suíno	7
Fotografia 3: Processo de embalagem do queijo	16
Fotografia 4: Procedimento de Ovoscopia	21
Fotografia 5: Acondicionamento de ovos	21
Fotografia 6: Inspeção Oficial	21
Fotografia 7: Beneficiamento de Peixe	23

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Aged/MA	Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão
Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ART	Anotação de Responsabilidade Técnica
BPF	Boas Práticas de Fabricação
DAP	Declaração de Aptidão ao Pronaf
CNPJ	Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica
Crea	Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura
Mapa	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
Pnae	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPHO	Procedimento Padrão de Higiene Operacional
Pronaf	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
Procaf	Programa de Compras da Agricultura Familiar
RT	Responsável Técnico
Sagra	Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Pesca
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SIF	Serviço de Inspeção Federal

Fotografia 1: Processo de embalagem do mel



EMATER/PR (2016)

Fotografia 2: Processo de higienização do suíno



CTR (2014)

MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, PEQUENO PORTE E ARTESANAL Aged-MARANHÃO

“Contribuindo para a garantia do
alimento seguro no meio rural”

PALAVRA DO PRESIDENTE	9
QUEM SOMOS	10
REGIÕES ADMINISTRATIVAS DA AGED	11
ESCRITÓRIOS REGIONAIS DA AGED	12
COMPETÊNCIA PARA HABILITAÇÃO	15
SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL	16
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL	17
TIPOLOGIA DA AGROINDÚSTRIA	18
Agroindústria familiar	18
Agroindústria pequeno porte	18
Agroindústria artesanal	18
CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS	19
REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR	22
ETAPAS PARA O REGISTRO	24
ROTULAGEM DOS ALIMENTOS	29
VANTAGENS DO REGISTRO	31
REFERÊNCIAS	31



A Lei nº 7.789, em 23 de novembro de 1989, ampliou a competência do Serviço de Inspeção para os demais entes federativos. Assim, em 1993, foi instituído o Serviço de Inspeção Estadual (SIE/MA). Em 2002, foi criada a Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão (Aged/MA), com a missão de exercer a defesa sanitária animal e vegetal, assegurando a oferta de produtos de qualidade e contribuindo para a preservação da saúde pública e do meio ambiente. Desde então, é sua função, por meio da Coordenação de Inspeção Animal (Cipa), intensificar a inspeção de produtos de origem animal no Maranhão, garantindo que a população tenha acesso a produtos com higiene e qualidades comprovados.

Em 20 de maio de 2014, foi criada a Lei nº 10.086, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimentos agroindustriais familiares, de pequeno porte e artesanais, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no estado do Maranhão.

Atualmente, os planos dos governos federal, estadual e municipal encontram-se alinhados para o fortalecimento da agricultura familiar, por meio da implantação das políticas públicas de inclusão dos produtos da agricultura familiar nos mercados institucionais.

A agroindústria familiar representa uma importante fonte de emprego e renda para o agricultor familiar no meio rural, pois agrega valor aos produtos e permite o acesso do agricultor familiar aos programas de compra governamental. Daí a importância dos órgãos sanitários competentes, a exemplo da Aged/MA, no que se refere ao registro das agroindústrias familiares e de seus produtos de origem animal, que por meio do setor de agroindústria familiar, pequeno porte e artesanal, busca contribuir para a garantia do alimento seguro no meio rural, com ações voltadas para: educação sanitária dos agricultores familiares, vistoria, fiscalização de estabelecimentos, bem como registro de agroindústrias e produtos de origem animal.

Para implementar este conjunto de ações e alcançar importantes resultados que influenciarão positivamente na atual gestão, há que se destacar o fato desta Agência ter o total apoio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Pesca (Sagrima), vinculada ao Governo do Estado do Maranhão.

QUEM SOMOS AGED/MA

A Aged/MA, criada pela Lei nº 7.734, de 19 de abril de 2002 e organizada pelo Decreto nº 20.671, de 23 de julho de 2003, vinculada à Sagrima, é uma autarquia estadual, dotada de personalidade jurídica de direito público, com autonomia administrativa e financeira, que atua como órgão do Governo do Estado do Maranhão, para o planejamento e execução das atividades de defesa agropecuária.

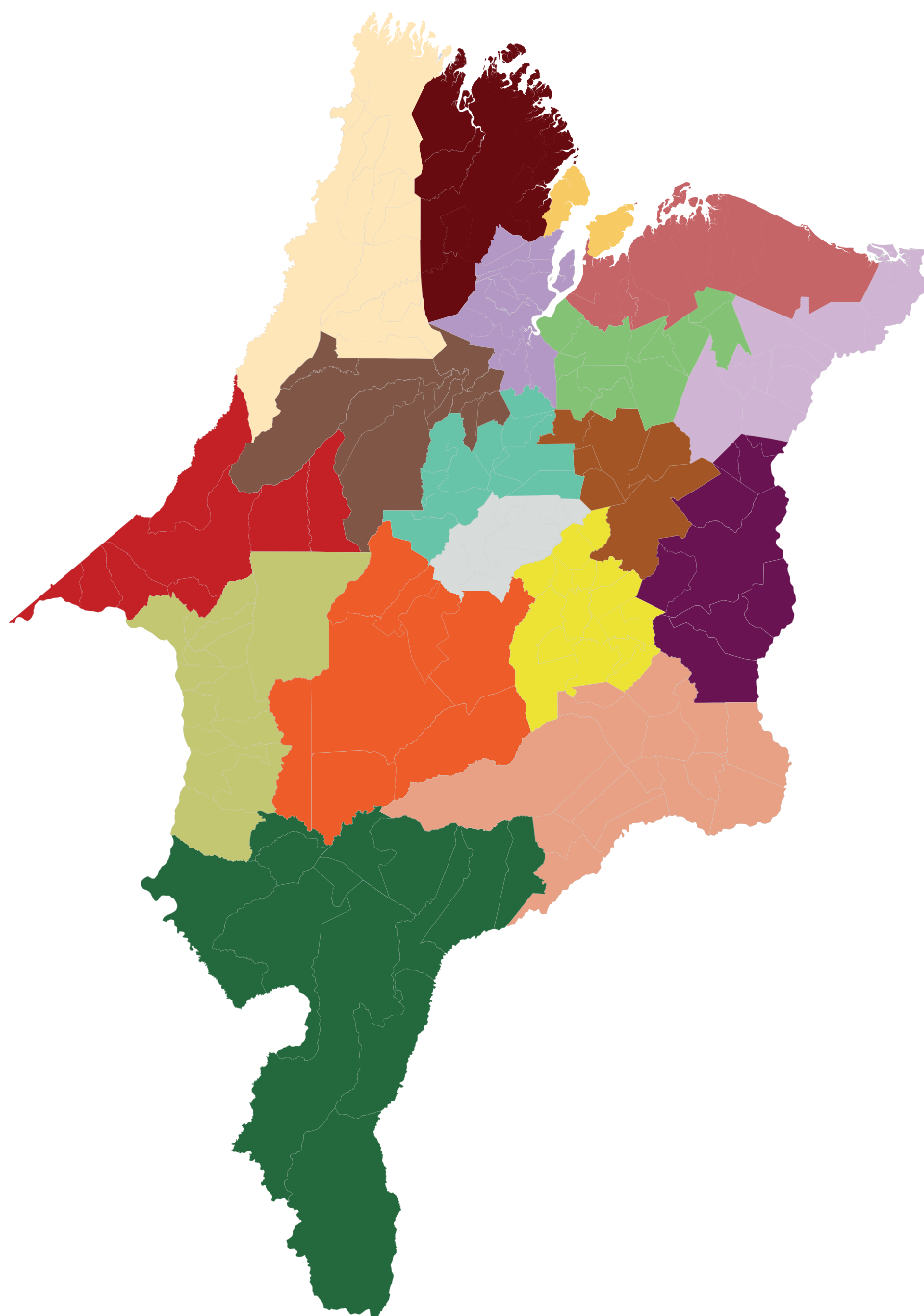
A Agência é constituída por um escritório Central, localizado na capital maranhense e 18 (dezoito) escritórios regionais, atuando em todos os municípios, com ações visando ao desenvolvimento do setor agropecuário do Estado, contribuindo para a garantia da qualidade e inocuidade dos produtos da agricultura familiar.

REGIÕES ADMINISTRATIVAS DA AGED/MA

1 UNIDADE CENTRAL;
18 UNIDADES REGIONAIS;
83 UNIDADES LOCAIS DE SANIDADE ANIMAL E VEGETAL - ULSAV;
104 ESCRITÓRIOS DE ATENDIMENTO A COMUNIDADE - EAC;
11 MUNICÍPIOS ATENDIDOS POR EAC;
8 POSTOS FIXOS;
2 ESCRITÓRIOS ADMINISTRATIVOS NO PARÁ

REGIONAIS

- AÇAILÂNDIA
- BACABAL
- BALSAS
- BARRA DO CORDA
- CAXIAS
- CHAPADINHA
- CODÓ
- IMPERATRIZ
- ITAPECURU-MIRIM
- PEDREIRAS
- PINHEIRO
- PRESIDENTE DUTRA
- ROSÁRIO
- SANTA INÊS
- SÃO JOÃO DOS PATOS
- SÃO LUÍS
- VIANA
- ZÉ DOCA



ESCRITÓRIOS REGIONAIS DA AGED/MA

Açailândia

Chefe de Unidade Regional: Damião Renildo de Machado Barros

Responsável pelo SIE: Valnice Dias Pereira

Rua Duque de Caxias, 1017, 2º andar, Centro, CEP 65926-000

Fone: (99) 3538-1483/UR; (99) 3538-0399/Ulsav

Bacabal

Chefe de Unidade Regional: Tatiana Dias Carvalho Noronha

Responsável pelo SIE: Vicente Alves de Almeida Júnior

Rua Rui Barbosa, 145, Centro, CEP 65700-000

Fone: (99) 3621-0635

Balsas

Chefe de Unidade Regional: Eugênio Pacelli Pinto Pires

Av. José Sarney, s/n, Potosi, CEP 65800-000

Fone: (99) 3541-4043

Barra do Corda

Chefe de Unidade Regional: Nilberto Alves Castilho

Responsável pelo SIE: Rogério Sousa Santos

Rua Pedro Braga, 274, Centro, CEP 65950-000

Fone: (99) 3643-0768

Caxias

Chefe de Unidade Regional: Nadia Oliveira Medeiros

Responsável pelo SIE: Luciano Ursulino de Lucena

Rua Agostinho Reis, nº 296, Centro, CEP 65608-030

Fone: (99) 3521-3017

Chapadinha

Chefe de Unidade Regional: Carlos Henrique Fernandes Marques

Responsável pelo SIE: Elvis Teles de Araújo

Av. Vitorino Freire, 1090- Terras Duras, CEP 65500-000

Fone: (98) 3471-1118/UR; (98)3471-0817

Codó

Chefe de Unidade Regional: Elias Alves de Sousa

Responsável pelo SIE: Humberto de Campos

Av. João Ribeiro, 3465, São Sebastião, CEP 65400-000

Fone: (99) 3661- 0408

Imperatriz

Chefe de Unidade Regional: Fernanda Rodrigues Rolim Araujo

Responsável pelo SIE: Valnice Dias Pereira

Av. Coronel Manoel Bandeira, 1160, Centro, CEP 65900-000

Fone: (99) 3525-8206

Itapecuru Mirim

Chefe de Unidade Regional: José Hyrton Dantas Carneiro Júnior

Responsável pelo SIE: Maria Antonieta Vieira

Av. Gomes de Sousa, s/n, Centro, CEP 65485-000

Fone: (98) 3463-3715

Pedreiras

Chefe de Unidade Regional: Robert Ferreira Barroso de Carvalho

Responsável pelo SIE: Humberto de Campos

Rua Ciro Rego, 101, Centro, CEP 65725-000

Fone: (99) 3642-2305/UR; (99) 3642- 1173

Pinheiro

Chefe de Unidade Regional: Valério do Carmo Melo

Rua Maria Pinheiro Paiva, s/n, Santa Luzia, CEP 65200-000

Fone: (98) 3381-0246

Presidente Dutra

Chefe de Unidade Regional: Jailson Malheiros Muniz

Responsável pelo SIE: Cléber Pedrosa Ferreira

Rua Celso Sereno, 03- Centro, CEP 65760-000

Fone: (99) 3663-1481/UR; (98)3663-1421

Rosário

Chefe de Unidade Regional: Marcelo de Abreu Falcão

Rua General Lott, s/n, Vila Bacural, CEP 65100-000.

Fone: (98) 3345- 1624

Santa Inês

Chefe de Unidade Regional: Clayton Sousa de Jesus

Responsável pelo SIE: Francisco Nonato Júnior

Rua das Laranjeiras, nº 123, Bairro Laranjeiras, CEP 65300-000.

Fone: (98) 3653-1281

São João dos Patos

Chefe de Unidade Regional: Waldivia Dias Oliveira

Av. Getúlio Vargas, 61, Centro, CEP 65665-000

Fone: (99) 3551-2649

São Luis

Chefe de Unidade Regional: Assuero Batista Feitosa Junior

Responsável pelo SIE: Suzana Maria Carvalho

Av. São Maçal, 333, João Paulo, CEP 65040-020

Fone: (98) 3243-7196/UR

Viana

Chefe de Unidade Regional: Antonio José Fernandes Vale

Responsável pelo SIE: Maria Antonieta Vieira

Rua Godofredo Viana, nº 65, Centro, CEP 65215-000.

Fone: (98) 3351- 1363

Zé Doca

Chefe de Unidade Regional: Cleide Cunha Machado

Responsável pelo SIE: Francisco Nonato Júnior

Rua Rio Branco, s/n, CEP 65365-000

Fone: (98) 3655-6274/UR; (98)3655-4539/Ulsav

COMPETÊNCIA PARA HABILITAÇÃO

Habilitação sanitária é o ato privativo dos órgãos oficiais de controle e defesa sanitária, atestando que o estabelecimento, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde, ficando condicionada à prévia inspeção e fiscalização sanitária do estabelecimento (Lei nº 10.086, de maio de 2014).



Tabela 1: Competência para habilitação e fiscalização dos alimentos

TIPO DO PRODUTO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO	AUTORIZAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO
Carne, leite, ovos, pescados; mel e seus derivados.	SIF (Mapa) SIE (Aged) SIM (Secretária municipal de agricultura).	REGISTRO
Bebidas, vinagre, vinho e derivados de uva e polpas de fruta.	Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal- Sipov/Mapa.	REGISTRO
Outros alimentos, aditivos e água mineral.	Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais.	ALVARÁ SANITÁRIO

Fonte: MARANHÃO (2014)

No que diz respeito aos produtos de origem animal, estes se encontram dispostos no Decreto nº 30.338, de 15 de outubro de 2014, que veio regulamentar a Lei nº 10.086, de maio de 2014.

Para o registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, faz-se necessário cumprir normas para aprovação do projeto de construção ou reforma, cujas etapas do processo de registro serão descritas neste Manual de Orientação Técnica.

O QUE É O SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL

É um serviço de fiscalização e inspeção realizado pelos órgãos oficiais do governo federal, estadual e municipal, para o controle sanitário e tecnológico dos produtos de origem animal.

No Brasil, após a promulgação da Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, existem três competências legais nas quais se exercem os serviços de inspeção de produtos de origem animal. São as seguintes:

- (SIF-Mapa) – responsável pelo registro dos produtos que são comercializados entre os estados;
- (SIE-MA/ Aged) - responsável pelo registro dos produtos que são comercializados dentro do estado do Maranhão
- (SIM - Secretarias Municipais de Agricultura) - responsáveis pelo registro dos produtos que são comercializados dentro dos municípios.

Antes de fazer a opção de registrar o seu estabelecimento no serviço de inspeção municipal (SIM), verifique se no seu município já tem o SIM implantado.



Fotografia 3: Processo de embalagem do queijo



HENRIQUES (2016)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

A Coordenação do SIE, objetivando cumprir o que preconiza a legislação Estadual e Federal e garantir ao consumidor produtos de origem animal (carnes e derivados; leite e derivados; pescado e derivados; mel, cera de abelhas e derivados; ovos e derivados) com qualidade higiênico-sanitária, elaborou o manual de orientação para o registro da agroindústria familiar, pequeno porte e artesanal, que constitui um instrumento básico de orientações técnicas primordiais para o cumprimento dos procedimentos para o **REGISTRO** dos estabelecimentos de produtos de origem animal, subsidiando os técnicos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) do Estado.

Em 2013, diversos segmentos do estado iniciaram uma discussão para encontrar soluções que viabilizassem o acesso às políticas públicas voltadas para agricultura familiar.

Já em 2014, em resposta a essa discussão, o governo do Estado do Maranhão sancionou a Lei Nº 10.086, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão.

As agroindústrias familiares, de pequeno porte ou artesanal só poderão produzir e/ou realizar comércio intraestadual (em todo o estado do Maranhão), com produtos de origem animal, com o respectivo **REGISTRO** e/ou relacionamento no órgão competente.

Figura 1 - Serviço de Inspeção Federal



Figura 2 - Serviço de Inspeção Estadual



Figura 3 - Serviço de Inspeção Municipal



TIPOLOGIA DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, PEQUENO PORTE E ARTESANAL

A Lei nº 10.086 de maio de 2014 tipificou a agroindústria, em familiar, de pequeno porte e artesanal e as definiu da seguinte forma:

Agroindústria familiar

Será considerada uma agroindústria familiar o espaço físico utilizado para o processamento de matérias-primas agropecuárias destinadas a comercialização que tenham as seguintes características:

- Mão de obra predominantemente familiar;
- Gestão individual ou coletiva de agricultores familiares;
- Matérias-primas preferencialmente produzidas por agricultores familiares ou pequenos produtores rurais;
- Área útil construída não superior a 250m².

Agroindústria de pequeno porte

Empreendimento não dirigido por agricultores familiares, mas por produtores considerados equivalentes, com área útil construída não superior a 250m².

Produtor Equivalente: produtor que não é agricultor familiar, mas que esteja pretendendo beneficiar um produto de origem animal em pequena escala, seja na zona rural ou urbana.

Agroindústria artesanal

Empreendimento agroindustrial que trabalha o produto até a sua finalização com área útil construída não superior a 250 m², basicamente com a matéria prima produzida em seus estabelecimentos ou mediante contrato de parceria, utilizando-se predominantemente do trabalho manual, respeitando as características próprias.

Produtos artesanais são aqueles ligados a um saber intergeracional, com características típicas (tradicionais, culturais) de uma determinada região (Guanziroli, 2010).

A agroindústria artesanal pode ser tanto familiar como de pequeno porte.



CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Um estabelecimento para manipulação/industrialização de produtos de origem animal necessita de registro em um órgão oficial para seu funcionamento.

COMO CLASSIFICAR SUA ATIVIDADE?

De acordo com Decreto nº 30.388, de 15 de Outubro de 2014, as agroindústrias de produtos de origem animal, para serem registradas no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), devem ser enquadradas da seguinte forma:

1 Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

a) Fábrica de laticínios;

Estabelecimento destinado à recepção de leite e creme para o preparo de qualquer produto lácteo.

b) Entrepasto de laticínio

Estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de leite e derivados.

2 Os estabelecimentos para carne e derivados são classificados em:

a) Estabelecimento para abate e industrialização de pequenos animais

Estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das **carnes de aves, coelhos e outros pequenos animais**, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

b) Estabelecimento para abate e industrialização de médios e grandes animais

Estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das **carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais**, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

c) Fábrica e entrepostos de produtos cárneos

Estabelecimento que armazena, podendo ou não industrializar carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio e equipamentos adequados para o seu funcionamento.

3

Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

a) Entrepasto de pescado

Estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas para o recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

b) Fábrica de conservas de pescado

Estabelecimento que possui dependências próprias para recepção e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento ou não dos subprodutos não comestíveis.

4

Os estabelecimentos destinados ao mel e derivados são classificados em:

a) Apiário

Estabelecimento destinado à extração, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados, limitado à produção própria.

b) Entrepasto de mel e cera de abelha

Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha.

5

Os estabelecimentos de ovos e derivados classificam-se em:

a) Estabelecimento para ovos

Estabelecimento destinado ao recebimento, lavagem, **ovoscopia**, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Ovoscopia: procedimento utilizado para observar o interior do ovo através de uma fonte de luz em ambiente escuro. Ajuda a verificar se há defeitos da casca, como rachaduras, rugosidade, despigmentação, etc., bem como a qualidade do ovo (câmara de ar anormal, mancha de sangue, duplicidade de gema, presença de elementos estranhos).



b) Fábrica de conserva de ovos

Estabelecimento destinado ao recebimento e ao processamento de ovos, devendo ter dependências apropriadas para o recebimento, manipulação, preparo e embalagem dos produtos.



NICHOLSON (2012).



BODOWSKY (2015)

VAMOS ENTENDER ALGUNS CONCEITOS?

FORMALIZAÇÃO Diz respeito à legalização nos seus mais diversos aspectos (sanitário, fiscal, ambiental, tributário) de uma atividade, tornando-a apta para o funcionamento.

CERTIFICAÇÃO Processo no qual uma entidade avalia se um estabelecimento ou produto está atendendo às normas técnicas, conferindo ao final um certificado com direito de uso de uma marca de conformidade.

HABILITAÇÃO Ato privativo dos órgãos oficiais de controle e defesa sanitária, atestando que o estabelecimento atende aos princípios básicos de higiene e de saúde, visando garantir a inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e a saúde do consumidor.

REGISTRO É uma autorização sanitária para o funcionamento do estabelecimento e comercialização dos produtos.

Os termos habilitação, certificação e formalização são utilizados equivocadamente com o mesmo sentido de registro. O termo correto será REGISTRO quando se tratar de produtos de origem animal.



FAEA (2014)

REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

Para realizar o registro das agroindústrias familiares, de pequeno porte e artesanal, será necessário atender às normas sanitárias, ambientais e fiscais. Inicialmente, saber se o proprietário ou responsável legal atende aos requisitos legais que o enquadre como proprietário de agroindústrias familiares, de pequeno porte e artesanal, tais como os produtos que serão fabricados, mão de obra empregada, área útil construída, a capacidade de produção (Tabela 2) e o mercado de destino dos produtos.

Tabela 2 - Capacidade de produção agroindústria

ESCALA DE PRODUÇÃO	CAPACIDADE MÁXIMA
ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS	5 TONELADAS/MÊS
ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS	8 TONELADAS/MÊS
ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADOS	5 TONELADAS/MÊS
FABRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	5 TONELADAS/MÊS
ESTABELECIMENTO DE OVOS	500 DÚZIAS/MÊS
UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS	3 TONELADAS/MÊS OU 36 TONELADAS/ANO
ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS	45.000 LITROS/MÊS

Fonte: MARANHÃO, 2014.

Para as agroindústrias familiares em regime coletivo, será permitido a produção máxima de até cinco vezes a capacidade individual.



A regularização sanitária se refere ao licenciamento sanitário do estabelecimento e seus produtos, processo que permitirá a fabricação de seus produtos dentro das normas sanitárias e a inserção desses no mercado com segurança e qualidade.

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 mesmo dos diversos tipos de empreendimentos agroextrativistas.

Se a agroindústria ainda não foi construída, será necessário escolher o terreno onde a edificação será erguida. Se já existe a construção, é importante não realizar reformas ou ampliações antes de consultar os órgãos envolvidos. A consulta prévia aos órgãos de fiscalização sanitária evita prejuízos com gastos desnecessários e possibilidade de embargo da construção.

Segue a relação de documentos necessários para aprovação prévia e registro de estabelecimentos no SIE, que serão exigidos por etapa, conforme veremos a seguir:

Fotografia 7: Beneficiamento de Peixe



ETAPAS PARA O REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA

1ª ETAPA - ENTREVISTA

O proprietário ou responsável legal que procurar qualquer unidade (escritório) da Aged/MA com o objetivo de registrar seu estabelecimento e produtos de origem animal será entrevistado pelo técnico da agência para verificar se este é beneficiário da Lei nº 10.086, de maio de 2014.

Nesse momento, o agricultor irá prestar informações sobre sua atividade e caso seja identificado como beneficiário da Lei da Agroindústria Familiar, Pequeno Porte e Artesanal, irá receber as devidas orientações de como proceder para requerer o registro do seu estabelecimento.

2ª ETAPA - ABERTURA DO PROCESSO DE REGISTRO

Para iniciar o processo de registro, o proprietário ou responsável legal deve realizar a escolha do terreno e solicitar uma vistoria deste ou do estabelecimento já construído para aprovação do mesmo. Essa vistoria tem como objetivo verificar se o terreno escolhido é apropriado para construção do estabelecimento pretendido ou se o estabelecimento está de acordo com as normas legais.

O QUE DEVEMOS OBSERVAR NO TERRENO?

- Se este é compatível com o estabelecimento a ser construído, prevendo-se inclusive expansões futuras;
- Se obedece à distância de 5 metros dos limites das vias públicas;
- Se está localizado em direção oposta aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Deve ser seco, de fácil escoamento das águas pluviais;
- Não passível de inundações;
- Estar afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Ser dotado de energia elétrica;
- Ser abastecido de água tratada ou potável;
- Ter facilidade no escoamento das águas residuais, realizando o seu tratamento, quando necessário;
- Localizar-se, no mínimo, a 200 metros da corrente de água à jusante da cidade;
- Ser próximo do fornecimento da matéria-prima.



Nesta etapa, o proprietário ou responsável legal deverá apresentar as seguintes documentações:

- 1** Requerimento encaminhado ao Sr. Presidente da Aged/MA, solicitando vistoria inicial (Apêndice A);
- 2** Termo de compromisso (Apêndice B);
- 3** Declaração de conhecimento (Apêndice C);
- 4** Declaração de aptidão ao Pronaf dentro da validade, caso se trate de agricultor familiar;
- 5** Documentos da empresa - Razão Social ou Declaração de Firma Individual, CNPJ, Inscrição Estadual, para os demais casos;
- 6** Alvará de localização e funcionamento fornecido pela prefeitura.

Declaração de conhecimento: documento em que o proprietário ou responsável legal declara a ciência dos pré-requisitos para a produção industrial.



Termo de compromisso: documento a ser assinado pelo proprietário ou responsável legal do estabelecimento, comprometendo-se a cumprir todas as exigências contidas no Decreto nº 30.388, de 15 de outubro de 2014, legislações vigentes e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.



3ª ETAPA – ANÁLISE PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO OU REFORMA

Após a vistoria, o proprietário ou responsável legal do estabelecimento receberá um laudo de vistoria aprovando o terreno ou relatório de vistoria informando se a agroindústria construída está adequada para o registro, se existem adequações necessárias, ou mesmo se aquela estrutura não comporta o empreendimento desejado, necessitando a escolha de outro local para construção ou mesmo a demolição das estruturas atuais.

Após receber o relatório ou laudo, o proprietário ou responsável legal entregará na unidade onde ele iniciou o processo, os seguintes documentos:

- 1 Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto de construção ou reforma, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização com nome, endereço e telefone (Apêndice D);
- 2 Comprovante da solicitação de autorização emitido pelo órgão ambiental competente;
- 3 Croqui do estabelecimento como layout dos equipamentos;
- 4 Croqui de localização das instalações pretendidas, informando a localização de outras instalações, se houver (galinheiro, pocilga, estábulos, etc.), vias de acesso, rios, córregos, vizinhos, etc;
- 5 Croqui de cortes e fachada;
- 6 Memorial descritivo de construção ou reforma (Apêndice E);
- 7 Memorial econômico sanitário (Apêndice F).

A Aged/MA analisará as informações contidas no croqui e nos memoriais antes da construção ou reforma, solicitando correções de caráter sanitário, quando necessário. Esse procedimento evita que a construção seja realizada fora das normas sanitárias, evitando gastos desnecessários e prejuízos ao produtor.

Esses documentos devem ser entregues em uma via.



4ª ETAPA - ENTREGA DE DOCUMENTOS IMPRESSOS

O proprietário ou responsável legal após receber o parecer de aprovação dos croquis da etapa anterior, providenciará o projeto de construção ou reforma.

Um projeto de agroindústria familiar, de pequeno porte e artesanal, deve conter as plantas e os memoriais que descrevem como será a construção ou reforma do empreendimento, quais os materiais utilizados, entre outras informações importantes.

Nessa etapa serão entregues em três vias os seguintes documentos:

- 1 Planta de Situação, contendo detalhes sobre as redes de esgotos e de abastecimento de água;
- 2 Planta de fachada, com cortes longitudinal e transversal;
- 3 Planta baixa das instalações e equipamentos, com sua precisa localização;
- 4 Memorial descritivo de construção ou reforma;
- 5 Memorial econômico sanitário;
- 6 Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro civil ou engenheiro agrônomo responsável pelo projeto no Crea;
- 7 Autorização do órgão ambiental.

As plantas e o memorial de construção serão idênticos aos aprovados na etapa anterior, devidamente datados e assinados pelo engenheiro e pelo proprietário responsável legal.

O memorial econômico sanitário deverá ser datado e assinado pelo médico veterinário responsável técnico e pelo proprietário.

O Responsável Técnico (RT) das agroindústrias familiares poderá ser o médico veterinário do serviço de extensão rural.



É importante que a planta baixa seja confeccionada por um profissional habilitado para tal função (engenheiro civil ou engenheiro agrônomo ou arquiteto), com registro no conselho de classe. Esta é uma segurança de que a construção será realizada de forma segura, além de evitar possíveis embargos por construção irregular.

O engenheiro agrônomo pode ser responsável por estabelecimentos na área rural em atividades agropecuárias, conforme a Lei nº 5.194/66 e Lei 6.496/77.

Se o projeto e o memorial de construção forem assinados por profissionais diferentes deverão registrar ARTs diferentes.

O proprietário ou responsável legal somente estará autorizado a construir ou reformar após receber o parecer de aprovação do projeto pela Aged/MA.



Logo que iniciar as obras o proprietário ou responsável legal deverá apresentar o resultado da análise de água.

5ª ETAPA - VISTORIA FINAL

Após a realização das obras ou adequações, o proprietário ou responsável legal deve solicitar na unidade onde iniciou o processo a realização de vistoria final do estabelecimento.

Essa vistoria fará a confirmação de que a construção foi realizada conforme o projeto aprovado. Se o estabelecimento estiver conforme as normas vigentes, é emitido o registro do estabelecimento. Caso existam não conformidades, é emitido um laudo informando quais adequações serão necessárias e, após a correção das não conformidades descritas no laudo, o proprietário pode solicitar uma nova vistoria final para obtenção do registro.

Nessa etapa, será entregue em três vias o seguinte documento:

- 1** Requerimento de solicitação de vistoria final (Apêndice G);

6ª ETAPA- FINALIZAÇÃO DO PROCESSO

Nesta etapa, o proprietário ou responsável legal deverá apresentar os seguintes documentos:

- 1 Carteiras de saúde dos manipuladores;
- 2 Manual de boas práticas de fabricação (BPF);
- 3 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- 4 ART do Médico Veterinário.

Após a avaliação dos documentos, o Serviço de Inspeção Estadual emitirá o título de registro do SIE, portaria para trânsito de produtos e autorização para a confecção de rótulos.

Com o número de registro em mãos, assim como as legislações pertinentes ao setor, o estabelecimento estará apto a confeccionar suas embalagens/rotulagens de acordo com o registro de seus respectivos produtos na Aged/MA e comercializá-los em todo o território maranhense.

Após o início das atividades, será colhida a amostra dos produtos e encaminhados ao laboratório de referência para realização de exames microbiológicos e físico-químicos, conforme parâmetros estabelecidos pelo serviço de inspeção estadual e realizada a primeira avaliação do cumprimento da BPFs.

Todos os documentos referentes ao processo de registro deverão ser arquivados pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento e estarem a disposição da Aged/MA.

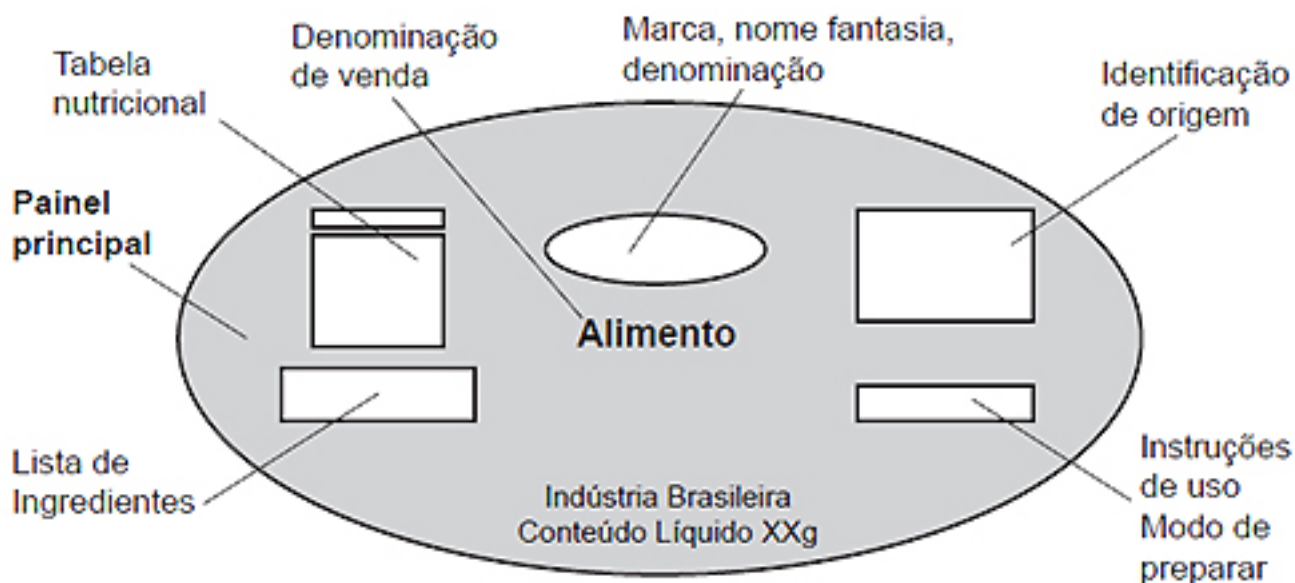
ROTULAGEM DE ALIMENTOS

O rótulo é a identidade do produto e o mesmo se constitui em uma poderosa ferramenta de comunicação entre a agroindústria e os consumidores. Em se tratando de alimentos embalados o rotulo é obrigatório e deve estar de acordo com a legislação vigente.

No Brasil a rotulagem deve conter obrigatoriamente, as seguintes informações:

- 1 Denominação de venda do alimento;
- 2 Lista de ingredientes (Ingr: composto, água, misturas, aditivos);
- 3 Conteúdos líquidos;
- 4 Identificação da origem;
- 5 Identificação do lote;
- 6 Prazo de validade;
- 7 Instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor.

Figura 4 - Esquema de informações de um rótulo



Fonte: MACHADO (2015)

Em qualquer fase do processo de registro o proprietário ou responsável legal poderá solicitar o registro do rótulo. Para tanto, deverá apresentar os seguintes documentos:

- 1 Croqui do rótulo;
- 2 Memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos.

O croqui do rótulo e o memorial descritivo deverão ser entregues em três vias, sendo cada uma dessas vias para cada produto.

Após receber o parecer de registro dos rótulos com o deferimento deste, o proprietário ou responsável legal estará apto a confeccionar os rótulos.

VANTAGENS DO REGISTRO

O registro da agroindústria familiar promove a valorização e a melhoria da qualidade dos produtos, possibilitando a ampliação do mercado por meio da comercialização em padarias, mercearias e supermercados locais ou da região, além da venda direta ao consumidor.

Outra vantagem vislumbrada pelo registro da agroindústria familiar é a possibilidade de venda para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa de Compras da Agricultura Familiar - Procaf/MA e demais mercados institucionais, que são ótimas oportunidades de comercialização em seu município e região.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2002. Seção 1, p. 33. Disponível em: < http://novoportal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_259_2002.pdf/e40c2ecb-6be6-4a3d-83adf3cf7c332ae2 >. Acesso em: 01 jun. 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Seção 1, p. 28. Disponível em: < http://novoportal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0359_23_12_2003.pdf/76676765-a107-40d9-bb34-5f05ae897bf3 >. Acesso em: 01 jun. 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução – RDC n.º 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 dez. 2003. Seção 1, p. 33. Disponível em: < http://novoportal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc >. Acesso em: 01 jun. 2016.

BODOWSKY, Sara. **Feiras ecológicas: saiba onde e quando comprar orgânicos.** Clickrbs. 05 set 2015. Disponível em: < <https://www.wp.clickrbs.com.br/roteirodasara/?s=ovos+orgânicos&topo=52%2C1%2C1%2C%2C171%2Cc171> >. Acesso em: 13. 04.2016.

BRASIL. Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Portal da Legislação da Presidência da República**, Brasília, DF, 12 set. 1990. Edição extra, retificado. 10 jan. 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm>. Acesso em: 01 jun. 2016.

BRASIL. Lei Nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966. Regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro-Agrônomo, e dá outras providências. **Portal da Legislação da Presidência da República**, Brasília, DF, 24 dez. 1966. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5194.htm>. Acesso em: 30 maio 2016.

BRASIL. Lei Nº 6496, de 07 de dezembro de 1977. Institui a Anotação de Responsabilidade Técnica na prestação de serviços de engenharia, de arquitetura e agronomia; autoriza a criação, pelo Conselho Federal

de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CONFEA, de uma Mútua de Assistência Profissional; e dá outras providências. **Portal da Legislação da Presidência da República**, Brasília, DF, 24 dez. 1966. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5194.htm>. Acesso em: 30 maio 2016.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e industrial de Produtos de origem Animal e dá outras providências. **Portal da Legislação da Presidência da República**, Brasília, DF, 24 nov. 1989. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L7889.htm> Acesso em: 01 jun. 2016.

BRASIL. Lei 10.064, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 maio 2003. Seção 1, p. 1. Disponível em: <http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=440852&filename=LegislacaoCitada+-PL+336/2007>. Acesso em: 01 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado na ausência do cliente, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 25 nov. 2005. Seção 1, p. 15-16. Disponível em: < <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=25/11/2005&jornal=1&pagina=15&totalArquivos=96> >. Acesso em: 01 jun. 2016.

CTR. Centro de treinamento rural - Feira de Santana. **Embutidos e Defumados** - CETEP/Vale do Jequiriça. 29 de abr de 2014. Disponível em: <http://WWW.ctrfeira.blogspot.com.br/2014_04_01.archive.html>. Acesso em 25 de maio de 2016.

EMATER/RS. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul. **Agroindústria familiar movimenta a zona sul do estado**. Jornal Tradição. 08 jan. 2014. Disponível em: < <http://www.jornaltradição.com.br/site/content/rural/index.php?noticia=9329>>. Acesso em 10 de maio de 2016.

EMATER/PR. Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Projeto Urb AL III**. Disponível em: http://www.emater.pr.gov.br/arquivos/Image/Desenvolvimento_Social/Urb_AI/43_Coocatmel_embalagem_mel.JPG. Acesso em: 08 de janeiro de 2016.

FAEA. Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Amazonas. **FAEA acompanha a entrega de Selo de Inspeção Estadual ao Laticínio Uirapuru**. 08 de fevereiro de 2014. Disponível em: <http://faea.org.br/ohs/data/images/6/IMG_0067.JPG>. Acesso em: 25 de maio de 2016.

HENRIQUES, Ilda M. **Queijaria da Fajazinha**. Disponível em: < <HTTP://www.queijaria.fajazinha.com/images/a0.jpg>>. Acesso em 05 de fevereiro de 2016.

INMETRO (Brasil). Portaria INMETRO / MDIC nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, Estabelecendo a Forma de Expressar o Conteúdo Líquido a ser Utilizado nos Produtos Pré-Medidos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 2º ago. 2002. Seção 1, p. 41-42. Disponível em: < <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=20/08/2002&jornal=1&pagina=42&totalArquivos=56> >. Acesso em: 01 jun. 2016.

MACHADO, R. L. P. **Manual de rotulagem de alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24p.

MARANHÃO. Lei nº 10.086, de 20 de maio de 2014. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da

agroindústria no Estado da Maranhão e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Maranhão**, São Luís, MA, 20 maio 2014. Disponível em: <<http://www.diariooficial.ma.gov.br/DiarioOficial/public/index.jsf>>. Acesso em: 30 maio 2016.

MARANHÃO. Decreto nº 30.388, de 15 de outubro de 2014. Aprova o regulamento da Lei Estadual nº 10.086, de 20 de maio de 2014, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Maranhão**, São Luís, MA, 15 out. 2014. Disponível em: <<http://www.diariooficial.ma.gov.br/DiarioOficial/public/index.jsf>>. Acesso em: 30 maio 2016.

NICHOLSON, Heather. **Collecting and Shipping Hatching Eggs**. Scratch cradle. 12 de março de 2012. Disponível em: <<https://scratchcradle.files.wordpress.com/2012/03/imgp2086.jpg>>. Acesso em: 25 de maio

LEITURA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Saúde Legis. Brasília, DF. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html>. Acesso em: 01 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015. Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 jun. 2015. p.8. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/legislacao/in16.pdf>. Acesso em: 01 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 17, de 23 de junho de 2015. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para registro de estabelecimento e de produto, elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro e contratação de unidade volante de envasilhamento de vinho. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 jun. 2015. p.9-13. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/legislacao/in17.pdf>. Acesso em: 01 jun. 2016.

GUANZIROLI, C. E. Agroindústria rural no Brasil: experiências bem e mal sucedidas. Textos para discussão. Niterói: UFF/ECONOMIA, 2010. TD 261. 16 p.

MARANHÃO. Secretaria Estadual de Meio Ambiente. Portaria nº 123, de 06 de novembro de 2015. Disciplina os procedimentos de Dispensa de Licenciamento Ambiental - DLA, no âmbito da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Recursos Naturais. Portal Sema, São Luís, MA, 06 nov. 2015. Disponível em: <<http://www.sema.ma.gov.br/site/legislacoes?limit=10&offset=10>>. Acesso em: 01 jun. 2016.

PREZOTTO, L. L.; BAVARESCO, P. A.; SILVA, J. B. Manual de orientações para concepção de projetos agroindustriais da agricultura familiar. Brasília: MDA, 2005. 26p.

WESZ JUNIOR, V. J.. Análise comparada dos programas estaduais de agroindustrialização na agricultura familiar brasileira (1995-2008). Biblio 3W: revista bibliográfica de geografía y ciencias sociales. Barcelona: Universidade de Barcelona, v. 17, n.979, jun. 2012.

APÊNDICES

Apêndice A – Modelo de requerimento de vistoria inicial

Apêndice B – Modelo de termo de compromisso

Apêndice C – Modelo de declaração de conhecimento

Apêndice D – Modelo de requerimento solicitando aprovação prévia do projeto de construção

Apêndice E – Modelo de memorial descritivo da construção ou reforma

Apêndice F – Modelo de memorial econômico sanitário do estabelecimento

Apêndice G – Modelo de requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento para fins de obtenção do (SIE). na forma de registro

Apêndice H – Modelo de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos da agroindústria familiar



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

MODELO 01 - REQUERIMENTO DE VISTORIA INICIAL

- () AGROINDUSTRIA FAMILIAR
() AGROINDUSTRIA DE PEQUENO PORTE
() AGROINDUSTRIA ARTESANAL

Ilmo. Sr. Presidente da AGED/MA.

Eu, _____ abaixo assinado,

(nome)

CPF nº _____ tel/cel _____ desejando
construir um (a) _____

(especificar o tipo de estabelecimento)

de acordo com a Lei Estadual nº 10.086/2014 regulamentada pelo Decreto 30.388/2014) no
município de _____

(endereço)

vem mui respeitosamente requerer a Vossa Senhoria, que se digne vistoriar () o terreno
() o estabelecimento construído () o estabelecimento em construção e autorizar a
preparação dos documentos necessários para a abertura de processo de obtenção do Serviço
de Inspeção Estadual (SIE) do referido estabelecimento.

N. Termos

P. Deferimento

_____ (MA), _____ de _____ de _____

Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal

CONTATO:

TEL _____ CEL _____ WHATSAPP _____
ENDEREÇO _____
E-MAIL _____
PONTO DE REFERENCIA _____



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

TERMO DE COMPROMISSO

Que faz _____
com sede em _____ perante o Serviço de
Inspeção Estadual (SIE/MA), por seu Presidente da AGED/MA, concorda em acatar todas
as exigências contidas na **Lei nº 10.086/2014 regulamentada pelo Decreto nº
30.388/2014**, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**Ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a
aprovação prévia do projeto pelo órgão competente do Governo do Estado.**

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

Eu, _____, CPF _____,
(nome do proprietário ou responsável legal)

desejando instalar um(a) _____
(especificação da agroindústria)

no endereço _____,
declaro estar ciente:’

- a) da necessidade de autorização para construção e funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal.
- b) da necessidade de autorização expedida pelo Órgão de Fiscalização Ambiental informando, quando cabível, de acordo com a classificação do estabelecimento, o limite máximo de produção permitida ou a Declaração de Isenção de Licença Ambiental.
- c) da necessidade de energia elétrica ou similar no local.
- d) da vazão de água necessária para a atividade pretendida, bem como de sua potabilidade, conforme a legislação vigente.

_____, _____ de _____ de 20____

Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE
CONSTRUÇÃO**

Ilmo. Sr. Presidente da AGED-MA

_____, representando
(Nome, CPF, ou CNPJ ou DAP, Endereço, Telefone)

o estabelecimento denominado _____,

(Endereço, Rua, Cidade, Município)

vem mui respeitosamente requerer a Vossa Senhoria, a aprovação do projeto de construção (plantas, memorial descritivo da construção e memorial econômico-sanitário), em anexo, de acordo com a **Lei Estadual nº 10.086/2014 regulamentada pelo Decreto 30.388/2014**, visando o registro do mesmo nesse órgão.

N. Termos

P. Deferimento

Local e Data

Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA

01. Nome da firma interessada no projeto
02. Localização do futuro estabelecimento
03. Natureza do estabelecimento:
Indicação do tipo de estabelecimento conforme a classificação determinada no Decreto nº 30.388/2014
04. Responsável pelo projeto
05. Área do terreno
06. Área a ser construída
07. Área útil
08. Recuo do alinhamento da rua
09. Duração provável da obra
10. Pé-direito:
Indicar a altura do pé-direito das áreas de manipulação de alimentos.
11. Madeiramento e cobertura
12. Forros:
Indicar o material utilizado no forro.
13. Portas:
Dimensões e material, inclusive das câmaras frias.
Obs: não é permitida a utilização de madeira no interior das salas onde se manipula alimentos.
14. Revestimento Geral
Indicar o tipo de material que será utilizado nas bancadas de manipulação de alimentos e paredes.
15. Pavimentação Externa:
Indicar qual tipo de material (asfalto, bloquetes de cimento, etc) que será utilizado no pátio externo.
16. Esquadrias:
Indicar o material utilizado nas esquadrias.
Obs: não é permitida a utilização de madeira no interior das salas onde se manipula alimentos.
17. Impermeabilização:
Descrever o material a ser empregado no piso (indicando sua declividade) e nas paredes das diferentes dependências, indicando inclusive até que altura atinge o revestimento das paredes.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

Obs: a altura mínima para impermeabilização das paredes é de 2m, acima disso deve ser aplicada tinta lavável.

18. Instalação d'água:

Indicar a fonte (poço artesiano ou rede pública);

Indicar a capacidade de armazenamento e sistema de tratamento antes de ser utilizada na indústria.

Sistema de esgoto:

Demonstrar os detalhes sobre o modo e processo de depuração dos resíduos, tanto do setor industrial como também do setor administrativo, antes de serem lançados na corrente d'água.

19. Pintura Geral

20. Custo provável da obra

_____/_____/_____
(cidade)

Engenheiro Responsável
CREA N° _____

OBSERVAÇÃO: Deverá ser detalhado cada item, bem como acrescido de outros, quando necessários.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO -
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, DE PEQUENO PORTE OU ARTESANAL

01 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

01 RAZÃO SOCIAL	02 CNPJ/CPF/DAP
03 ENDEREÇO	
04 CONTATO (TELEFONE, E-MAIL, WHATSAPP...)	
05 NOME FANTASIA	06 CATEGORIA ESTABELECIMENTO (de acordo com a atividade: Mel e derivados, Leite e derivados, Carnes e derivados, Pescado e derivados, Ovos e derivados)

02 PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

07 NOME	08 CONTATO
09 RG	10 CPF

03 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

11 DENOMINAÇÃO Classificar de acordo com os conceitos contidos no Decreto Estadual nº 30.388/2014
--

04 RESPONSÁVEL TÉCNICO

12 – NOME Nome do Médico Veterinário que será responsável técnico (RT) pelas atividades no estabelecimento. Para as Agroindústrias familiares, este pode ser o mesmo da assistência técnica.		
13 – CPF Do Médico Veterinário RT	14 – RG Do Médico Veterinário RT	15 - CRMV Do Médico Veterinário RT

05 CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO (APROXIMADA, MÁXIMA, MÉDIA)

16 RECEBIMENTO	17 ESTOCAGEM	18 CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
----------------	--------------	---------------------------



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

500 aves/dia	250 aves (se tiver local para deixar as aves para abater no dia seguinte. Se não tiver, deixar em branco.	Calculada levando-se em conta a capacidade dos equipamentos e o nº de horas trabalhadas.
--------------	---	--

06 PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA E FORMA DE CONSERVAÇÃO (RESFRIADO, CONGELADO, IN NATURA, ETC), MEIO DE TRANSPORTE

19 DESCRIÇÃO

Descrever o local de obtenção da matéria prima (sítio, assentamento, indústrias, apiários, etc.), de qual município, de que forma é transportada (animais vivos, leite em latões de plástico, sem refrigeração/com refrigeração, colmeias em ,,,, citar o tipo de transporte, se é aberto, fechado, refrigerado, coberto...listar, ou no mínimo fazer uma previsão dos fornecedores (município, propriedade, proprietário, quantidade).

07 PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

20 PRODUTO	21 PRODUÇÃO (QTD/dia, mês, ano)	22 UNIDADE DE MEDIDA
Ex. leite pasteurizado	24000/mês	litros
Frango inteiro resfriado	700/semana	unidade
Queijo mussarela	1000/mes	quilos
OBS: Citar a nomenclatura oficial dos produtos que pretende fabricar, conforme legislações vigentes (RTIQ, ...)		

08 NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

23 HOMENS (QTD)	24 MULHERES (QTD)
25 TIPO DE EMPREGADO Citar se fixo, temporário, mão de obra familiar.	

09 MERCADO DE CONSUMO E MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO

26 DESCRIÇÃO

Descrever quais os prováveis mercados de consumo: feiras, supermercados, mercados institucionais...), municípios, onde e como o produto será transportado (caixas isotérmicas, caixas de papelão como embalagem secundária);
Tipo de veículo, cobertura, capacidade, equipamento gerador de frio;



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

10 DESCRIÇÃO DE MAQUINÁRIOS, EQUIPAMENTOS, MESAS E UTENSÍLIOS

27 DENOMINAÇÃO, DESCRIÇÃO E DIMENSÃO	28 QUANT	29 CAPAC. TOTAL
Pasteurizador de leite elétrico	01	500 litros/hora
Tanque para decantação do mel em aço inox	03	200 Kg
Mesa desoperculadora em aço inox (1000 x 500 x 800mm)	03	20 quadros
Centrifuga em aço inox	01	150/Kg/hora

11 NATUREZA DO PISO, MATERIAL, ALTURA DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

30 DESCRIÇÃO

Descrever o material utilizado no piso (resistência da cerâmica – PI, cor do piso, tipo do piso industrial, tipo do revestimento ou impermeabilização);

12 JANELAS, PORTAS, TETO, SISTEMA DE BLOQUEIO SANITÁRIO, CONTROLE DE VETORES

31 DESCRIÇÃO

Descrever tipos de portas e janelas, material utilizado, se possui sistema que impeça a entrada de pragas e vetores (telas, cortinas de ar...), material utilizado no forro, quais as dependências que são forradas, o que compõe o bloqueio sanitário (tapete sanitário, pedilúvio, solução utilizada, cesto de lixo acionado a pedal, lava botas, pia para lavagem das mãos, dispenser de sabão líquido e papel toalha não reciclada), onde o mesmo está localizado, se o estabelecimento possui ralos ou canaletas e se estas possuem dispositivo contra entrada de pragas;

13 VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL)

32 DESCRIÇÃO

Tipo de iluminação e ventilação (artificial e/ou natural) em cada setor. Se a iluminação for artificial, descrever o tipo de lâmpada, se tem proteção contra explosão...)
Se a ventilação for artificial (exaustor, climatização). Especificar equipamento e temperatura

14 BANHEIROS/VESTUÁRIOS/INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS

33 DESCRIÇÃO

Descrever localização, tipo de piso, tetos e paredes, bem como sua cor. Listar



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

nº de vasos sanitários e pias, chuveiros, armários. Descrever tipo de iluminação

15 DEPÓSITO DE EMBALAGEM, DE MATÉRIAS PRIMAS, CONDIMENTOS E UTENSÍLIOS, ADMINISTRAÇÃO

34 DESCRIÇÃO

Descrever a estrutura do depósito:

Embalagens: caixas de papelão, caixas plásticas, sacos de rafia,

Tipo (embalagem primária, secundária ou terciária)

Presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

16 SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

35 DESCRIÇÃO

Descrever a procedência da água utilizada na agroindústria (se da CAEMA, poço artesiano, etc), volume de vazão, como é feita a captação, processo de tratamento (onde está localizada a bomba dosadora de cloro, como é armazenada (capacidade da caixa d'água, cisterna) e de que forma é distribuída para o estabelecimento);

Obs.: mesmo quando a procedência da água for do sistema oficial há a necessidade de bomba dosadora de cloro

17 DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

36 DESCRIÇÃO

Descrever o destino dado às águas servidas: será feito através de esgoto sanitário; caixa de retenção de resíduos; caixa de gordura; meios de depuração das águas servidas (ex: a água residual será destinada aos ralos coletores, dispostos ao longo das áreas de produção, onde se comunicarão com fossa séptica.

Obs.: Quando existir setor administrativo separado este esgoto deve ser separado do esgoto industrial.

18 PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

37 DESCRIÇÃO

Descrever as etapas de limpeza e higienização detalhadamente.

19 SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E ÁREA LIMPA

38 DESCRIÇÃO

Descrever de que forma é feita a separação entre área suja e área limpa (se é parede inteira ou meia parede, óculo, portas, etc



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

20 INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (TIPO – FREEZER OU CÂMARA)

39 DESCRIÇÃO

Descrever o tipo de instalações frigoríficas (freezer, câmara,), localização e capacidade de estoque.

21 FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO (DE CADA PRODUTO)

40 DESCRIÇÃO

Descrever o fluxograma de cada produto que pretende fabricar

22 CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO...)

41 DESCRIÇÃO

Descrever, se for o caso.....

23 OBSERVAÇÃO COMPLEMENTAR

42 DESCRIÇÃO

Descrever outras informações que julgar necessário e que não houve nenhum campo para descrever

24 SERVIÇO DE INSPEÇÃO

43 - DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DESTINADA AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Descrever o local destinado ao responsável pelo serviço de inspeção estadual. (Se a sala é comum com a administração ou se tem sala separada, móveis...)

25- AUTENTICAÇÃO

44 DATA	45 CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO Carimbo e assinatura do Médico Veterinário que irá responder pelas atividades da agroindústria
46 DATA	47 NOME E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL LEGAL Nome completo legível e assinatura do proprietário ou responsável legal pela agroindústria



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

**MODELO 07: REQUERIMENTO SOLICITANDO A VISTORIA FINAL DO
ESTABELECIMENTO PARA FINS DE OBTENÇÃO DO (SIE) NA FORMA DE
REGISTRO.**

Ilmo. Sr. PRESIDENTE DA AGED/MA

_____,
(Nome, CPF, ou CNPJ ou DAP, endereço, telefone)

abaixo assinado, desejando iniciar produção de _____

vem mui respeitosamente requerer a Vossa Senhoria, se digne autorizar vistoria técnica final deste referido estabelecimento industrial, para fins de obtenção de nº do registro no serviço de Inspeção Estadual (SIE).

N. Termos

P. Deferimento

Local e data

Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

**MEMORIAL DESCRITIVO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DE
 COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DA AGROINDÚSTRIA
 FAMILIAR**

SR. PRESIDENTE DA AGED/MA

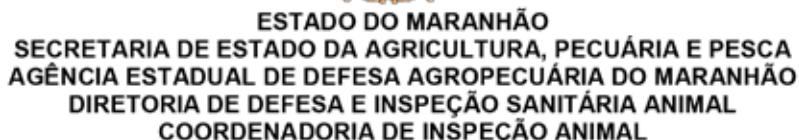
O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO NESTA AGÊNCIA O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO. COMPROMETENDO-SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO SEU ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

01 SIE DO ESTABELECIMENTO Será fornecido pela Aged e só deverá ser preenchido quando finalizar o processo de registro do estabelecimento.	02 N.º SEQUENCIAL DO ROTULO N.º do registro do produto. 0000/0000 Produto sem registro: preenchido pela Aged. Produto já registrado: preenchido pela empresa (citar o n.º do registro do produto que quer alteração)			
03 RAZÃO SOCIAL Nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ/CPF/DAP. Colocar também o nome do responsável pela empresa neste campo.				
04 PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO				
05 CNPJ/CPF/DAP	06 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO Classificar de acordo com os conceitos contidos no Decreto Estadual n.º 30.388/2014.			
07 NOME FANTASIA Colocar o nome fantasia (comercial) da agroindústria firma que está registrada.				
08 ENDEREÇO Deve ser completo com nome da rua, avenida, estrada, etc., e, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar as vias de acesso (estrada) e o quilômetro.				
09 CONTATO(TELEFONE, E-MAIL, ETC.)				
10 SOLICITAÇÃO Assinalar com um X a opção a que se refere a atual solicitação. Quando for solicitada a alteração de layout da rotulagem, citar o número do registro do rótulo no campo 1.2.				
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">☐ REGISTR O</td> <td style="border: none;">☐ ALTERAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO/COMPOSIÇÃO DO PRODUTO</td> <td style="border: none;">☐ ALTERAÇÃO DO CROQUI DO ROTULO</td> </tr> </table>		☐ REGISTR O	☐ ALTERAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO/COMPOSIÇÃO DO PRODUTO	☐ ALTERAÇÃO DO CROQUI DO ROTULO
☐ REGISTR O	☐ ALTERAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO/COMPOSIÇÃO DO PRODUTO	☐ ALTERAÇÃO DO CROQUI DO ROTULO		

2 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

11 NOME DO PRODUTO Deverá estar em conformidade com legislação vigente, RTIQs específicos ou outras nomenclaturas devidamente aprovadas.
--



É o nome fantasia do produto que está sendo feita a solicitação. Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar termo de responsabilidade pelo uso da marca.

13 ROTULO			
1 [] IMPRESSO	2 [] GRAVADO EM RELEVO	3 []	
GRAVADO A QUENTE			
4 [] ETIQUETA	5 [] LITOGRAFADO	6 []	
.....			
14 EMBALAGEM			
PRIMÁRIA: 1 [] LATA	2 [] PAPEL	3 [] PLÁSTICO	4 []
SECUNDÁRIA: 1 [] PAPEL/PAPELÃO	2 [] PLÁSTICO	3 [] CAIXA PLÁSTICA	4 []
].....			

15 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA Produto com peso fixo: Informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. Colocar neste campo: Peças, quilogramas para carnes em geral, Litros e gramas para leite e derivados, Caixas e dúzias ou unidades para ovos, Gramas e quilogramas para mel. Quando for medida exata, por exemplo 1000g indicar como um quilo (1kg), 1000 ml como um litro (1l). Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo (ex. Deve ser pesado em presença do consumidor).	16 DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM (LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO) Deve ser informada: • Forma de inserção das datas de fabricação e validade (ex. Carimbo, etiqueta, etc.) • Validade do produto (Ex: dia/mês/ano; mm/aa...) e N° do lote • Local de aposição no rótulo. (vide tampa, fundo da embalagem, etc.)
--	---

17 MATÉRIA PRIMA	Kg OU L	%
Carnes, leite, mel, ovos, etc. Quando a matéria-prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante. A matéria-prima deve ter origem em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Defesa Agropecuária da AGED.	Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada matéria prima que será utilizada	Porcentagem da matéria prima na composição do produto.
SUB TOTAL		
18 INGREDIENTES/ADITIVOS	g ou mg	%
1. Deverão ser informados todos os ingredientes utilizados na	Na coluna g	Porcentagem



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

formulação do produto, em ordem decrescente. 2. Deverão ser informados na composição a função tecnológica dos aditivos utilizados. Aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Muitas são as funções de aditivos alimentares, algumas mais conhecidas: antioxidante; corante; conservador; edulcorante; aromatizante; acidulante entre outras. 3. Quando utilizado aromatizante como ingrediente, deverá ser informada na composição a classificação deste: natural, sintético, idêntico ao natural.	ou mg, deve-se citar a quantidade (g ou mg) de ingrediente que será utilizada	dos ingredientes usados na composição do produto.
TOTAL (A soma total da matéria prima e dos ingredientes deve ser de 100%)		100

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

19 TABELA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Devem ser declarados em caráter obrigatório a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e o sódio.

Unidades utilizadas na rotulagem nutricional

- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras
- Valor energético: Quilocalorias (kcal) e quilojoules (KJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: (mg) ou microgramas (µg)
- Minerais: (mg) ou microgramas (µg)

OBS anexar a este memorial, a fonte das informações nutricionais (ex: site da ANVISA)

7 - SISTEMA DE EMBALAGEM E ESTOCAGEM

20 DESCRIÇÃO

Descrever o sistema de embalagem e rotulagem (sistema manual ou automático).

Embalagem:

Informar como é o procedimento de embalagem e quais os equipamentos utilizados.

Estocagem:

Devem ser descritas as condições em que os produtos estarão armazenados na fábrica, inclusive a temperatura do setor e do produto, conforme previsto na legislação.

8 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADA PELO ESTABELECIMENTO

21 DESCRIÇÃO

Citar as análises físico-químicas e microbiológicas para controle de qualidade (tipo de análise, frequência e



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

se é realizada em laboratório próprio ou de terceiros).
Citar normativas utilizadas para tais análises.

9 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

22 RELACIONAR (marcar somente os documentos que acompanham o processo)

- ☐ Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca.
- ☐ Registro de marca.
- ☐ Autorização para o uso da marca de terceiro registrado em cartório.
- ☐ Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.
- ☐ Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final.
- ☐ Croqui nas cores reais e em escala.
- ☐ Cópia do rótulo do produto a ser fatiado/fracionado.
- ☐ Documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.
- ☐ Autorização para uso do selo da Agroindústria Familiar
- ☐ Outros.....

10 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

23 DESCRIÇÃO

1- Neste campo deverá ser descrito, **em detalhes**, todas as etapas da fabricação do produto (seguindo o fluxograma): a recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, armazenamento e expedição do produto final.

2- Para produtos submetidos a processamento térmico (ex.: cozimento, pasteurização, resfriamento, etc) deverão ser detalhados o tempo e temperatura a que os produtos são submetidos, bem como a temperatura atingida pelo produto.

11 - AUTENTICAÇÃO

24 DATA	25 CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO Carimbo e assinatura do Médico Veterinário que irá responder pelas atividades da agroindustria
26 DATA	27 NOME E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL LEGAL Nome completo legível e assinatura do proprietário ou responsável legal pela agroindustria

Observações finais:

1- Será permitida a expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor" apenas para casos previstos em legislação específica.

2- O proprietário ou responsável legal e o Responsável Técnico pela agroindústria deverão rubricar todas as páginas do memorial.

3- A conformidade das informações da tabela de informação nutricional e informações nutricionais complementares (light, baixo, reduzido, rico, fonte, livre de gordura trans,



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA
AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MARANHÃO
DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO SANITÁRIA ANIMAL
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

etc.) são de responsabilidade da empresa e devem atender a legislação do órgão competente da Saúde. A Aged poderá exigir laudos de análises e outros esclarecimentos para comprovação da qualidade nutricional do produto, sendo que estas informações não poderão induzir o consumidor a erro e engano.

5- Número sequencial do rótulo: quatro dígitos: xxxx/n°. do S.I.E. (será fornecido pela Aged após aprovação do rótulo);

6 - Os produtos contendo ou não alimentos como o trigo, aveia, centeio, malte, cevada e seus derivados deverá constar no rótulo as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso, em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, conforme a Lei 10.064, de 16 de maio de 2003.

Principais Legislações:

- 1- Decreto Estadual nº 30.388, de 20/10/2014, que aprova o regulamento da Lei 10.086/2014 – Agroindústria familiar,pequeno porte e artesanal.
- 2- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA – aprovado pelo Decreto nº 30.691/1952. (Art. 790 ao Art. 844)
- 3- Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.
- 4- Portaria nº 146 de 07/03/1996 – MAPA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos/RTIQ's)
- 5- RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA (Informação Nutricional)
- 6- RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA (Informação Nutricional)
- 7- Lei nº 10674 de 16/05/2003 – ANVISA (Glúten)
- 8- Portaria nº 157 de 19/08/2002 – INMETRO (Pesos e medidas).
- 9- RDC nº. 26 de 03/07/2015 – ANVISA (Alimentos alergênicos).
- 10- IN nº 22, de 24/10/2005 – MAPA (Produtos de Origem animal embalado)
- 11- RTIQ's (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de cada produto)

MANUAL

Orientações para o registro das agroindústrias familiares, pequeno porte e artesanal

Produção

Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão
Coordenação de Inspeção Animal- Cipa

Editora de textos

Alanna Raissa de Araujo Silva

Conselho Editorial

Alanna Raissa de Araujo Silva
Tânia Maria Duarte Silva

Revisão Técnica

Alanna Raissa de Araujo Silva
Francilene Miranda Almeida
Hugo Napoleão Pires da Fonseca Filho
Marcio Bezerra Maciel
Tânia Maria Duarte Silva

Revisão Textual

Izabel Gomes de Almeida
Rosiane de Jesus Barros
Seane Alves Melo

Projeto gráfico e Diagramação

Jhonathan Braga Pereira

Imagens de capa

<http://www.idaron.ro.gov.br/Multimedia/noticias/2013/2130.jpg>;
<http://www.revistatopmidia.com.br/wp-content/uploads/2016/06/Crian%C3%A7as-abaixo-de-um-ano-n%C3%A3o-devem-consumir-mel-Reprodu%C3%A7%C3%A3o-750x400.jpg>;
<http://www.queijaria.fajazinha.com/images/a0.jpg>;
https://www.embrapa.br/image/journal/article?img_id=2516610&t=1424783156043;
http://cdn.wp.clicrbs.com.br/roteirodasara/files/2015/08/thumb_IMG_0543_1024.jpg

Tiragem desta Edição

3.000 exemplares

ENDEREÇOS IMPORTANTES

Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Pesca (Sagrima)

Av. Carlos Cunha, s/n, 2º Andar, Edifício Nagib Haickel, Calhau. São Luís- MA,
CEP:65076-220

Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão (Aged/MA)

Avenida Castelo Branco, Edifício Jorge Nicolau, nº 13, São Francisco, São Luís-MA,
CEP:65076-090

Agência Estadual de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Agerp/MA)

Rua Granja Barreto, s/n, Viaduto do Café, Outeiro da Cruz, São Luís-MA, CEP:
65040-620

Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (SAF)

Avenida São Luís Rei de França, Lote E-1 C, Turu. São Luís-MA, CEP: 65.075-470

AGED SAGRIMA



**Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão Avenida Marechal Castelo
Branco, n.º 13, Edifício Jorge Nicolau – Bairro São Francisco, São Luís – Maranhão CEP:
65.090-160 Fone: (98) 3218-8410 Fax: (98) 3218-8423 www.aged.ma.gov.br**