

# Cartilha para Registro de Pequenas Agroindústrias no Estado do Paraná

**VOLUME 3**

Produtos de Origem Vegetal – Polpas e Bebidas

**Edição 2025**

**Carlos Massa Ratinho Junior**

Governador do Estado do Paraná

**Marco Brasil**

Secretário de Estado da Indústria, Comércio e  
Serviços – SEIC – PR

**Beto Preto (Carlos Alberto Gebrim Preto)**

Secretário de Estado de  
Saúde – SESA PR

**Marcio Fernando Nunes**

Secretário de Estado da Agricultura e do  
Abastecimento – SEAB – PR

**Natalino Avance de Souza**

Diretor-Presidente do Instituto de  
Desenvolvimento Rural – IDR – Paraná

**Otamir Cesar Martins**

Diretor-Presidente da Agência de  
Defesa agropecuária do Paraná – ADAPAR

**Apoio**

**Carlos Henrique Baqueta Fávaro**

Ministro da Agricultura e Pecuária – MAPA

# SUMÁRIO

<b>Introdução.....</b>	<b>5</b>
Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural.....	6
Agroindústria de Polpas e Sucos.....	7
Agroindústria de vinhos.....	8
<b>Planejamento.....</b>	<b>9</b>
1. Estudo de mercado.....	9
2. Definição de Produto.....	9
3. Cálculo de produção e custos.....	10
4. Escolha o local.....	10
5. Serviços de inspeção sanitária.....	11
6. Necessidade de formalização.....	12
<b>Agroindústria de Polpas e Bebidas.....</b>	<b>13</b>
O que são Polpas?.....	14
O que são Bebidas?.....	14
Quem precisa de registro?.....	15
<b>Passo a Passo para Regularização.....</b>	<b>19</b>
1. Procure orientação Técnica.....	19
2. Elabore o manual de boas práticas.....	20
3. Elabore o memorial descritivo das instalações e equipamentos.....	21
4. Elabore o projeto de agroindústria.....	21
5. Providencie os documentos iniciais.....	24
6. Acesso e cadastro.....	26
7. Vistoria e emissão do registro.....	27
8. Registre os produtos.....	27
9. Rotulagem.....	27
10. Escreva o programa de autocontroles (PAC).....	28
<b>Onde buscar apoio?.....</b>	<b>31</b>
<b>Comercialização e Expansão.....</b>	<b>32</b>
<b>Resumo Final.....</b>	<b>33</b>

# INTRODUÇÃO



Você é um produtor rural familiar?  
Quer aumentar sua renda?  
Essa cartilha foi feita para te ajudar!

## ENTENDA A IMPORTÂNCIA DA LEGALIZAÇÃO

Antes de tudo, é importante saber que para vender alimentos de forma legal, você precisa registrar:

- **O local de produção** (o estabelecimento).
- **Cada produto** que será comercializado.

Esse registro garante a segurança dos alimentos, evita problemas com a fiscalização e valoriza o seu produto no mercado.

## PLANEJE SUA AGROINDÚSTRIA

Criar uma agroindústria exige **organização e planejamento**.

Por isso esta cartilha além de orientar sobre os aspectos legais, valoriza o papel dos pequenos produtores na economia do Paraná. Eles são fundamentais para o desenvolvimento local, geração de empregos, fortalecimento da agricultura familiar e diversificação da produção de alimentos.

## AGORA DESCUBRA PARA QUEM FOI FEITA ESTA CARTILHA.





# Agricultura Familiar

e Empreendedor Familiar Rural



De acordo com a Lei Federal nº 11.326/2006, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que desenvolve atividades no meio rural e que atende aos seguintes requisitos:

## **Características principais:**

- **Possuir propriedade com área total de até quatro módulos fiscais;**
- **Utilizar predominantemente mão de obra da própria família;**
- **Obter, no mínimo, 50% da renda bruta familiar proveniente de atividades econômicas desenvolvidas no próprio estabelecimento ou empreendimento;**
- **Ter a gestão do estabelecimento ou empreendimento exercida exclusivamente pela família.**

# Agroindústria de Polpas e Sucos



De acordo com a Lei Federal nº 13.648/2018, a produção de polpas e sucos de frutas em estabelecimentos da agricultura familiar deve ser realizada com matéria-prima produzida exclusivamente no próprio estabelecimento rural familiar, respeitando os limites máximos de produção estabelecidos por norma regulamentadora específica para cada tipo de produto.

## **Características principais:**

- O procedimento para o registro do estabelecimento e os requisitos de rotulagem dos produtos serão simplificados, conforme definido em norma regulamentadora;
- Os produtos elaborados devem atender aos requisitos tecnológicos, sanitários, de identidade e de qualidade previstos nas Leis Federais nº 8.918/1994 e nº 7.678/1988, ou em normas que as substituam, bem como às demais normas regulamentadoras aplicáveis. Além disso, devem observar as disposições estabelecidas pelo Decreto nº 12.709/2025, garantindo a conformidade com os padrões atuais de registro, rotulagem, rastreabilidade e fiscalização.
- O produtor deve estar inscrito no CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar).



# Agroindústria de Vinhos



De acordo com a Lei Federal nº 12.959/2014, considera-se vinho artesanal aquele elaborado em consonância com as características culturais, históricas e sociais da vitivinicultura familiar

## **Características principais:**

- Deve ser produzido com, no mínimo, 70% de uvas colhidas no próprio imóvel rural;
- A produção anual não pode exceder 20.000 litros;
- A elaboração, padronização e envase do vinho devem ser realizados exclusivamente no imóvel rural do agricultor ou empreendedor familiar, seguindo os princípios das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e sob supervisão de profissional técnico habilitado;
- A comercialização do vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural deverá ser realizada diretamente com o consumidor final, na sede do imóvel rural onde foi produzido, em estabelecimento mantido por associação ou cooperativa de produtores rurais ou em feiras da agricultura familiar;
- O produtor deve estar inscrito no CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar).

# PLANEJAMENTO

Criar uma agroindústria exige **organização e planejamento**. Por isso esta cartilha além de orientar sobre os aspectos legais, valoriza o papel dos pequenos produtores na economia do Paraná. Eles são fundamentais para o desenvolvimento local, geração de empregos, fortalecimento da agricultura familiar e diversificação da produção de alimentos.

Acesse pelo Código QR vídeo de viabilidade econômica para pequenas agroindústrias familiares:



A seguir, veja os **5 passos fundamentais** para planejar seu empreendimento:

## 1 – Estudo de mercado



- Para quem você vai vender?
- Existe demanda para o seu produto na região?
- Há muitos concorrentes?

Essa análise ajuda a tomar decisões mais seguras e evita investimentos sem retorno.

## 2 – Definição do produto



### ➤ Polpas e bebidas:

polpas de frutas, sucos, cervejas, kombuchá, licores, cachaças, vinhos.

### ➤ Produtos de origem vegetal:

conservas, doces, geléias, bolos, pães, produtos gelados, frutas congeladas, vegetais minimamente processados ou desidratados, cogumelos, temperos, molhos.

### ➤ Produtos de origem animal:

carnes, pescados, ovos, leite, mel e seus derivados.



### 3 – Cálculo de produção e custos



Considere:

- Quantidade que deseja produzir da matéria-prima e produto final;
- Qualidade e origem da matéria-prima;
- Necessidade de insumos e mão de obra;
- Armazenamento e distribuição;
- Quanto custa para fabricar cada produto;
- Quais seus custos fixos (luz, água, aluguel, etc).
- Responsável Técnico (RT)



Avalie sua **capacidade produtiva** com base nesses fatores e analise a **viabilidade econômica** do negócio.

### 4 – Escolha o local

Defina um local adequado para instalar sua agroindústria e verifique:

- Exigências do município (como **alvará de funcionamento e licenciamento ambiental**);
- Disponibilidade de **água potável** e tratamento adequado;

Se a água for da companhia de abastecimento:

- ✓ Analisar a cada 6 meses
- ✓ Verificar: Cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual

De acordo com a Portaria GM/MS nº 888/2021 – I.N. Mapa nº 72/2018

Se a água for de poço, nascente ou outra fonte:

- ✓ Analisar a cada 3 meses
- ✓ Fazer análise completa 1 vez por ano (todos os parâmetros exigidos)

Acesse pelo Código QR – Item 4 –  
PADRÃO DE POTABILIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO



- **Energia elétrica**
- **Espaço suficiente** para operar e, se necessário, expandir;
- **Facilidade de acesso** (estradas, distância do mercado consumidor).



Mesmo que a água seja de abastecimento público, é **necessário realizar análise de potabilidade**, pois certos parâmetros precisam atender à legislação sanitária.

## 5 – Procure os serviços de inspeção sanitária



Busque o órgão competente (municipal, estadual ou federal) de acordo com o tipo de produto.

A inspeção visa garantir:

- Segurança alimentar e prevenção de doenças;
- Armazenamento e preparo adequados;
- Qualidade do produto final.

### Por que a inspeção é importante?

- Previne doenças causadas por alimentos contaminados;
- Garante que os produtos sejam fabricados com segurança e higiene;
- Assegura qualidade e frescor até o consumidor final.

Tipos de Produtos	Órgão Regulatório	Cartilha
Produtos de origem animal: Carnes, pescados, ovos, leite, mel e seus derivados	Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal: Âmbito Municipal (SIM-POA/SISBI/ SUSAF/) Âmbito Estadual (SIP-POA/SISBI) Âmbito Federal (SIF-POA, SELO ARTE)	VOLUME 1
Produtos de origem vegetal, dentre outros: Conservas, doces e geleias, bolos e panificados, gelados, frutas congeladas, vegetais minimamente processados e desidratados, fungos, cogumelos, temperos e molhos.	Vigilância Sanitária Municipal – VISA	VOLUME 2
Polpas e bebidas: Polpas de frutas, sucos, cervejas, kombuchá, licores, cachaças, vinhos.	Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA	VOLUME 3





## 6 – Verifique a necessidade de formalização

Antes de iniciar a comercialização dos produtos da agroindústria, é fundamental avaliar se será necessário obter um **CNPJ**, considerando o perfil do comprador e o destino da comercialização.



Existem **diferenças no regime tributário** e nas obrigações fiscais de acordo com o tipo de formalização adotado — seja como **Produtor Rural, Microempresa (ME), Associação** ou **Cooperativa**. Por isso, é essencial buscar primeiramente **orientação do sindicato ou IDR-PARANÁ**, para somente depois consultar o contador e escolher a modalidade mais adequada. A **depende de como a atividade da empresa é registrada no ato da sua constituição**, pode o agricultor familiar **perder a condição de aposentado especial**.

## O CNPJ é obrigatório?



O produtor rural **NÃO** é obrigado a possuir CNPJ para comercializar seus produtos.

Contudo, alguns compradores, especialmente redes de varejo ou mercados de outros estados, podem exigir essa formalização como condição para compra.

A forma como o agricultor formaliza sua atividade influencia diretamente nos impostos que vai pagar, nos custos do dia a dia, nas obrigações fiscais e também na Previdência. Dependendo da escolha, ele pode até perder o direito à aposentadoria especial. Por isso, é preciso ter **MUITO CUIDADO** na hora de decidir.

## Exemplos Práticos:

Vinhos, sucos e polpas:

Não exigem, obrigatoriamente, CNPJ. Podem ser comercializados com base no CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar).

Demais produtos (alcoólicos ou não):

Em muitos casos, exigem CNPJ para registro, fiscalização e comercialização legalizada, principalmente em volumes maiores ou para venda interestadual.



## VOLUME 3

### Agroindústria de Polpas e Bebidas

Neste Volume 3, você encontrará orientações práticas e detalhadas para quem deseja regularizar agroindústrias que **PRODUZEM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL**, como **POLPAS E BEBIDAS**, facilitando o caminho até o registro e a comercialização com segurança e qualidade.

A agroindústria familiar é uma das formas mais eficazes de aumentar a renda para quem vive e trabalha no campo. Ela permite transformar a matéria-prima produzida na propriedade, agregando valor aos alimentos. Com o processamento desta matéria-prima e a regularização da agroindústria é possível, além da venda direta ao consumidor, a participação em programas de compras públicas.



## O QUE SÃO POLPAS?

Polpas são produtos obtidos da parte comestível e polposa de espécies vegetais aptas ao consumo como alimento, sem fermentação, conforme o Decreto nº 12.709/2025, art. 25º.

## O QUE SÃO BEBIDAS?

Bebidas são produtos destinados à ingestão humana, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, conforme o disposto no art. 5º, inciso I.

### Exemplos de bebidas e polpas:

#### Vinho



#### Polpas



#### Demais bebidas



## Quem precisa de registro?

Toda pequena agroindústria que desenvolva qualquer uma das seguintes atividades precisa de registro junto ao MAPA:

- Produtor ou elaborador
- Envasilhador ou engarrafador
- Exportador

Essas definições estão previstas no Art. 114 do Decreto nº 12.709/2025, que trata do registro obrigatório de estabelecimentos e produtos.

## Registro para produtores de vinho

Todo agricultor familiar ou empreendimento familiar rural que produza vinho deve se registrar, mesmo quando a produção e comercialização ocorram dentro da própria propriedade. Conforme a Lei Federal nº 7.678/1988, com redação dada pela Lei Federal nº 12.959/2014:

- O vinho deve ser elaborado com no mínimo 70% de uvas colhidas no imóvel rural do agricultor familiar;
- A produção está limitada a 20.000 litros por ano;
- A comercialização só pode ser feita:
  - Na sede da propriedade rural;
  - Em estabelecimento mantido por associação ou cooperativa de produtores rurais;
  - Em feiras da agricultura familiar.



O vinho colonial deve ser obrigatoriamente produzido dentro do imóvel rural. Não é permitida a terceirização da produção.



## Registro para produção de polpas e sucos artesanais

Segundo a Lei Federal nº 13.648/2018 e o Decreto Federal nº 10.026/2019, o uso dos termos “artesanal”, “caseiro” ou “colonial”, é permitido somente quando a produção atende aos critérios:

- A produção de polpas e sucos artesanais deve ocorrer em estabelecimento familiar rural e utilizar matéria-prima produzida exclusivamente no próprio local;
- Limites de produção anual:
  - 80 mil kg para polpas de frutas;
  - 80 mil litros de sucos de frutas.



## Comercialização:

A legislação não impõe restrições específicas à comercialização de polpas e sucos, diferentemente do vinho. Assim, não é obrigatório que a venda ocorra apenas na propriedade, em feiras ou em associações.

### **REGISTRO PARA TERCEIRIZAÇÃO DO PROCESSO – POLPAS E SUCOS**

No caso de agroindústrias coletivas ou quando o produtor rural não possui estrutura própria, é possível terceirizar o beneficiamento da fruta (transformação em suco ou polpa). Para isso:

- A unidade beneficiadora pode ser coletiva ou privada.
- Todo o processo precisa estar descrito nos manuais operacionais e devidamente registrado no sistema do MAPA, garantindo a rastreabilidade do produto. (Conforme o Decreto nº 10.026/2019, art. 15)
- A terceirização de atividades relacionadas ao processo produtivo é admitida, desde que a terceira parte esteja devidamente registrada no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para a realização das atividades objeto da terceirização.
- Todo o processo produtivo, incluindo a terceirização, precisa estar descrito em manuais operacionais e programas de autocontrole, contemplando as etapas do processo, os controles higiênico-sanitários, tecnológicos e de rastreabilidade do produto, conforme exigido pela fiscalização de produtos de origem vegetal.
- O responsável pela produção ou pela contratação de terceirizados continua sendo responsável pela conformidade, inocuidade, identidade, qualidade e segurança do produto de origem vegetal, inclusive pelas ações executadas pelo terceiro contratado.



Essa possibilidade não se aplica ao vinho, cuja legislação exige produção exclusiva na propriedade do agricultor familiar.



#### **Todo o processo é 100% gratuito.**

O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) não cobra nenhuma taxa para conceder ou emitir o Certificado de Registro de Estabelecimento (CRE).





## IMPORTÂNCIA DO REGISTRO

### 1. Protege a saúde e garante segurança alimentar

Registrar a agroindústria é uma forma de proteger a saúde do consumidor, assegurando que os produtos sejam fabricados com qualidade, higiene e dentro das normas sanitárias.

Não se trata apenas de uma exigência legal, é um compromisso com a vida e o bem-estar das famílias.

### 2. Abre mercados e estimula o crescimento econômico

Com o registro, os produtos da agroindústria podem acessar novos mercados, como merenda escolar, programas públicos de alimentação e até exportação.

Além disso, o crescimento da produção:

- Gera empregos;
- Movimenta a economia local;
- Fortalece o empreendedorismo rural e familiar.



## O QUE FAZER AGORA QUE DECIDI QUE MINHA AGROINDÚSTRIA SERÁ DE BEBIDAS E POLPAS?

Se você já decidiu abrir uma agroindústria para produzir bebidas e polpas de origem vegetal, parabéns! Essa é uma excelente oportunidade para agregar valor à sua produção, gerar mais renda e expandir seu negócio.

Você também pode adquirir matéria-prima de outras propriedades, mas atenção:

Invista em insumos de qualidade, a excelência do seu produto começa com os ingredientes que você utiliza.

### ESCOLHER O SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO CORRETO

No caso da produção de bebidas e polpas, a fiscalização e o registro são de competência exclusiva do MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária).

Embora a legislação permita a descentralização da fiscalização para estados e municípios em alguns casos, no Paraná:

- Atualmente não há convênios firmados com instâncias estaduais ou municipais para fiscalização de produtos de origem vegetal
- Portanto, todo o processo de registro e fiscalização deve ser feito diretamente com o MAPA.

O registro é feito exclusivamente pelo sistema eletrônico SIPEAGRO, definido e gerido pelo Ministério.

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei Federal nº 14.515/2022
- Decreto Federal nº 12.709/2025

#### Bebidas em Geral

- Lei Federal nº 8.918/1994 – Art. 2º

#### Vinhos e derivados da uva e do vinho

- Lei Federal nº 7.678/1988 – Art. 35

# Por onde começar?

A solicitação de registro de estabelecimento se faz pela Internet por meio do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO (instituído pela Instrução Normativa nº 34, de 21 de outubro de 2015). O passo a passo encontra-se a seguir.

## Passo a passo para regularizar seu estabelecimento de bebidas e polpas

### 1. PROCURE ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Antes de qualquer coisa, procure um **Responsável Técnico (RT)** - profissional habilitado que vai orientar todas as etapas, desde a escolha do local, construção, e funcionamento passando pelos documentos, exigências legais e controle de qualidade. O RT é um profissional da área habilitado, com experiência em agroindústrias, como engenheiros químicos, engenheiros agrônomos, técnicos agrícolas, nutricionistas, químicos, engenheiros de alimentos, etc. A competência para exercer a responsabilidade técnica nas agroindústrias é determinada pelo conselho profissional responsável pela profissão, não cabendo ao MAPA determinar qual profissão deverá ocupar a função.

Você também pode buscar apoio em instituições como o **IDR-Paraná, Secretaria Municipal de Agricultura, Vigilância Sanitária Municipal e MAPA.**



## 2. ELABORE O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

O documento deve ser prático e aplicável para uso interno pelos manipuladores no estabelecimento, contendo instruções específicas dos procedimentos a serem realizados e os controles internos, contemplando, no mínimo, os itens abaixo:

- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle da potabilidade da água.
- Controle de higienização de caixa d'água.
- Higiene e saúde dos manipuladores.
- Treinamento dos colaboradores.
- Manejo dos resíduos.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Controle de Qualidade realizado de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQ.
- Controle de Produção e de rastreabilidade dos lotes produzidos.
- Controle de Temperatura de Câmara Térmica
- Controle de Temperatura e Umidade
- Controle de Sistema de Refrigeração (líquidos refrigerantes)
- Controle de Sanitização de Recipientes Retornáveis ou Novos.
- Controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores
- Controle de Envelhecimento
- Controle de Tratamento Físico do Produto
- Controle de Devolução de Produtos e Controle de recolhimento (Recall)
- Controle de Serviço de Atendimento ao Consumidor – SAC
- O Manual de BPF deve estar datado e assinado pelo RT do estabelecimento.



### 3. ELABORE O MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Deve ser elaborado seguindo o modelo do Anexo I da IN Instrução Normativa MAPA nº 72/2018, contendo todas as informações necessárias sobre o estabelecimento.

Deve constar todas as bebidas e atividades que pretende trabalhar. Se elas estão contempladas na aba de Atividades, tais bebidas devem estar descritas também no início do Memorial, em “Finalidades”, e no final do memorial, em “fluxogramas”. Os fluxogramas de produção devem descrever o sistema produtivo das bebidas no estabelecimento.

Acesse pelo link ou pelo Código QR - Item 2.3 Modelo de memorial descritivo



[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/Anexo\\_Instrucao\\_Normativa\\_140\\_2024\\_5Edicao.pdf](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/Anexo_Instrucao_Normativa_140_2024_5Edicao.pdf)

### 4. ELABORE O PROJETO DA AGROINDÚSTRIA

Com o apoio do Responsável Técnico (RT) e de profissional habilitado para elaborar plantas arquitetônicas, elaborar o **projeto completo da agroindústria**.

Esse projeto deve conter, no mínimo, as seguintes plantas:

- Planta baixa da edificação visível com os cortes de perspectiva, ralos e pontos de água, identificação das águas residuais, identificação dos equipamentos e o fluxo do processo (exemplo de escala: 1:100);
- Fluxograma dos produtos a serem processados, com as etapas e áreas envolvidas;
- Memoriais descritivos das instalações e do processo produtivo, volume produtivo anual da bebida ou polpa (ex.: quilos ou litros/ano).

O projeto deve mostrar claramente a disposição dos ambientes, equipamentos e o fluxo do processo de produção, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto final – sempre respeitando o princípio do **fluxo unidirecional**, para evitar contaminações. Além disso, é fundamental que as instalações estejam de acordo com as normas sanitárias. Veja alguns pontos importantes:

- **Pisos:** devem ser resistentes, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, com caimento adequado para os ralos (sifonados e com tampa);
- **Paredes:** devem ser revestidas com material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização. O revestimento deve ter cor clara e ser contínuo, sem frestas ou rachaduras;
- **Tetos:** devem ser de material liso, sem goteiras ou poeiras, com acabamento que evite o acúmulo de sujeira. Devem permitir fácil limpeza e manutenção;
- **Portas e janelas:** as portas devem ser de material lavável e mantidas fechadas. As janelas devem possuir proteção contra insetos (como telas) e serem de fácil higienização
- **Iluminação e ventilação:** os ambientes devem ter boa iluminação (preferencialmente natural e complementar artificial) e ventilação adequada, evitando o acúmulo de calor e umidade.



Não inicie a construção antes da aprovação do projeto pelo MAPA. Isso evita retrabalho, gastos desnecessários e garante que tudo esteja dentro das normas desde o início.

## Notas:

Para garantir que sua agroindústria atenda às normas de higiene e segurança, é essencial apresentar a planta completa do estabelecimento, incluindo os projetos elétrico e hidráulico-sanitário. Esses documentos são necessários para verificar, por exemplo, se a disposição dos ralos e o fluxo da água estão corretos, garantindo um ambiente adequado para a produção de alimentos.

Se a planta for bem-feita desde o início, você evita custos com correções e estará de acordo com as normas de construção do CREA, o que facilita todo o processo.

Por outro lado, se o projeto inicial for apenas um croqui (desenho simples) sem acompanhamento de um engenheiro, ao levar para um engenheiro assinar, ele pode perceber que algumas mudanças na estrutura são necessárias. Isso pode afetar o fluxo de produção aprovado pela inspeção, obrigando uma nova análise técnica e causando atrasos no processo de aprovação da planta e no registro do estabelecimento, o que demora a liberar sua produção.

Esse cuidado na fase inicial é fundamental para garantir a segurança dos alimentos e facilitar a aprovação da agroindústria nas etapas seguintes.



## 5. PROVIDENCIE OS DOCUMENTOS INICIAIS

Para dar início ao processo de registro da agroindústria, é necessário reunir os documentos obrigatórios e inseri-los no SIPEAGRO – Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários do MAPA.

Antes de realizar o cadastro no sistema, recomenda-se que os documentos estejam organizados e digitalizados preferencialmente em formato PDF.

Importante:

- A lista de documentos pode variar de acordo com o tipo de empreendimento, especialmente se possui ou não CNPJ.
- O cadastro inicial no SIPEAGRO deve ser realizado pelo representante legal da empresa.
  - No caso de agricultores familiares, o cadastro pode ser feito em nome do próprio

### **REGISTRO DE ESTABELECIMENTO COM INSCRIÇÃO NO CNPJ:**

**A.** Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;

**B.** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**C.** Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos da Lei nº 7.678, de 1988 e Lei nº 8.918, de 1994;

**D.** Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do DF, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;

**E.** Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico pela produção, manipulação e padronização de vinhos e bebidas;

**F.** Projeto, Memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas;

**G.** Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria.

## **REGISTRO DE AGRICULTOR FAMILIAR OU EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PRODUTOR DE VINHO (LEI Nº 12.959, DE 19 MARÇO DE 2014):**

- A.** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) caso possua;
- B.** Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), ou documento equivalente, conforme lei específica;
- C.** Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico, pela produção, manipulação e padronização de vinhos e bebidas;
- D.** Memorial descritivo das instalações e equipamentos;
- E.** Manual de Boas Práticas; e
- F.** Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que atestem sua potabilidade.



## 6. ACESSO E CADASTRO

### ➤ Acesso via **portal GovBr**:

Acesse pelo link ou pelo Código QR



<https://www.gov.br/pt-br/servicos/obter-registro-de-establishment-de-beverages-fermented-acetic-wines-and-derivatives-of-grape-and-wine>

### ➤ Acesso via **portal SIPEAGRO**:

Acesse pelo link ou pelo Código QR



<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html>

### ➤ **Manual do SIPEAGRO**: cadastramento de usuários e registro de estabelecimento:

Acesse pelo link ou pelo Código QR



<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/vinhos-e-bebidas/sipeagro-establishment.pdf>



## 7. VISTORIA E EMISSÃO DO REGISTRO

Ao término da análise documental, o MAPA fará a vistoria final, conferindo se tudo foi executado conforme as normas.

Se tudo estiver de acordo, será emitido o certificado de registro, que autoriza oficialmente o funcionamento do estabelecimento.

## 8. REGISTRE OS PRODUTOS

Com a agroindústria registrada, agora é hora de registrar **cada produto** que será produzido. Antes disso, não é permitido fabricar nem vender — nem mesmo em pequenas quantidades ou em feiras.

Para registrar os produtos, será necessário apresentar:

- Lista dos ingredientes e quantitativos;
- Denominação do produto;
- Marca(s);
- Poderão ser solicitadas análises para conferir características do produto (identidade, qualidade, parâmetros microbiológicos e físico-químicos);

## 9. ROTULAGEM

Todo produto deve conter as informações obrigatórias de rotulagem, conforme estabelecido na legislação vigente, em especial o Decreto Federal nº 12.709/2025, art. 107, que institui o uso de expressão ou representação gráfica específica para identificação do registro, a ser definida pelo MAPA.

É fundamental observar as especificidades aplicáveis a cada tipo de produto.

Para assegurar a conformidade do rótulo, recomenda-se a consulta a:

- Regras gerais de rotulagem – Item 7 da Instrução Normativa nº 140/2024;
- Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) – Item 13, que estabelece requisitos específicos para bebidas, fermentado acético, vinho e derivados da uva e do vinho, conforme a legislação brasileira.

Ressalta-se ainda que a descrição de produtos em plataformas de comércio eletrônico (e-commerce) deve atender às regras de rotulagem previstas no Decreto nº 12.709/2025, conforme disposto no art. 110.

Acesse pelo link ou pelo Código QR



<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/vinhos-e-bebidas/sipeagro-estabelecimento.pdf>



O Programa de Autocontroles (PAC) é uma exigência para todas as agroindústrias, conforme a Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022. Ele tem como objetivo garantir que seus produtos sejam sempre seguros e de qualidade, desde a matéria-prima até a entrega ao consumidor final.

## 10. ESCREVA O PROGRAMA DE AUTOCONTROLES (PAC)

### O que é o Programa de Autocontroles?

O PAC é um conjunto de ações e cuidados que você, como produtor, deve adotar no seu dia a dia, e inclui ações importantes, como:

- **Higiene e limpeza:** Manter as instalações e equipamentos sempre limpos, evitando a contaminação.
- **Controle de temperatura:** Garantir que os alimentos sejam armazenados e transportados nas condições ideais para sua conservação.
- **Qualidade dos produtos:** Verificar a qualidade da matéria-prima e dos produtos durante todas as etapas da produção.
- **Rastreabilidade:** Acompanhar cada etapa da produção para garantir a origem e a qualidade dos produtos.

Ao implementar o PAC, você assegura que seus produtos estejam dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias, protegendo a saúde dos consumidores e oferecendo produtos mais seguros e confiáveis.

## Por que o Programa de Autocontroles – PAC é importante?

Embora o Programa de Autocontrole (PAC) seja uma importante ferramenta para melhorar a organização e o controle da produção, tornando os processos mais seguros, eficientes e confiáveis, é importante destacar a alteração prevista no art. 118 do Decreto nº 12.709/2025. Conforme esse dispositivo, os agentes da agricultura familiar estão desobrigados da implementação compulsória do PAC, sendo permitida a adesão voluntária, por meio de protocolo privado.

A adoção voluntária do PAC, quando realizada, contribui para a prevenção de problemas, o atendimento às normas sanitárias, o aumento da confiança do consumidor e a melhoria da qualidade dos produtos.

# Principais pontos que fazem parte dos PACs:

## ➤ **Boas Práticas de Fabricação (BPF):**

São regras simples de higiene e organização que mantêm o ambiente limpo e seguro. Incluem limpeza das áreas, controle de pragas, cuidados com a higiene de quem trabalha na produção e manutenção dos equipamentos.

## ➤ **Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO):**

São rotinas de limpeza e sanitização que devem ser feitas antes, durante e depois da produção, para garantir que tudo esteja livre de contaminação.

## ➤ **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):**

É uma forma de identificar os principais riscos à saúde nos processos e definir pontos que precisam ser controlados com mais atenção, como temperatura, armazenamento e cozimento.

## ➤ **Rastreabilidade:**

Permite acompanhar o caminho do produto, desde a matéria-prima até o consumidor final, possibilitando a rápida identificação e correção de eventuais problemas.

Os registros de rastreabilidade devem ser mantidos por, no mínimo, 18 (dezoito) meses após o vencimento ou a expedição do produto, conforme disposto no art. 123 do Decreto nº 12.709/2025.

## ➤ **Capacitação da equipe:**

É muito importante que todos que trabalham na agroindústria saibam como aplicar as boas práticas no dia a dia. Por isso, é essencial oferecer treinamentos com frequência.

## ➤ **Documentação e registros:**

Tudo o que for feito deve ser registrado — como controle de temperatura, limpeza e outros. Esses registros mostram que os procedimentos estão sendo seguidos corretamente.

## ➤ **Verificação e validação:**

Periodicamente, é preciso revisar os procedimentos e fazer testes (como análises de água ou alimentos) para garantir que os controles estão funcionando.



## Agora sim, é hora de comemorar!

**Após o registro dos produtos no MAPA, a produção e a comercialização estão autorizadas.**

Essa etapa marca o início de uma nova fase: agora, sim, você pode produzir com segurança, atender mais clientes e participar de programas de compra pública e mercados maiores. Parabéns por chegar até aqui!

### Como conseguir apoio para montar e aplicar os Programas de Autocontrole?

Se você está começando com sua agroindústria, é natural ter dúvidas sobre como montar e colocar em prática os Programas de Autocontrole (PACs). Mas fique tranquilo: você não precisa fazer isso sozinho pois existem profissionais que podem te auxiliar!

Esses programas devem ser elaborados com a ajuda de um Responsável Técnico (RT) — diversos profissionais possuem essa habilitação, por exemplo: agrônomos, técnicos agrícolas, médicos veterinários, engenheiros de alimentos, nutricionistas, etc. Ele vai ajudar você a entender o que é necessário para o seu negócio, orientando na elaboração dos programas de acordo com as normas sanitárias e as particularidades da sua produção.

Depois que o PAC estiver pronto, é você, produtor, quem aprova e se compromete a seguir tudo direitinho no dia a dia. É a sua assinatura que garante que aquilo que está no papel será realmente aplicado.



## DICAS IMPORTANTES

### Onde buscar apoio?

Você não está sozinho! Diversas instituições estão disponíveis para oferecer apoio técnico, capacitação e orientações práticas para estruturar e formalizar sua agroindústria:

- **IDR-Paraná (Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná)**  
Possui técnicos capacitados para acompanhar você em todas as etapas do processo, desde o planejamento até a regularização.
- **Secretarias Municipais de Agricultura**  
Em muitos municípios, técnicos atuam junto aos agricultores, oferecendo orientação e apoio direto no território.
- **SEBRAE**  
Oferece consultorias especializadas, cursos, materiais e ferramentas voltados à realidade das pequenas **agroindústrias**.
- **Associações e cooperativas**  
Podem fornecer oficinas, treinamentos e apoio técnico, além de fomentar a organização coletiva e o acesso a mercados.
- **MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária**  
Suas unidades descentralizadas (Superintendências Federais da Agricultura – SFAs) realizam o registro, fiscalização e orientação técnica das agroindústrias.

Grande parte desse apoio é gratuito ou com custo acessível, facilitando sua jornada.

Programa de Incentivo à Conformidade (Art. 173)

O programa permite que produtores e agroindústrias regularizem suas atividades de forma voluntária, recebendo notificação antes de qualquer autuação, desde que mantenham um bom histórico de conformidade. É uma forma de se adequar às normas de maneira orientada e preventiva.

### Outras dicas que fazem a diferença:

- **Busque guias e modelos de referência**, mas lembre-se: **não existe um único modelo que sirva para todo mundo**. Esses materiais servem apenas como ponto de partida. O Responsável Técnico (RT) é quem deve escrever o PAC de forma personalizada, levando em conta a realidade do seu estabelecimento – como os processos de produção, as receitas utilizadas, o fluxo de trabalho e os equipamentos da agroindústria.
- **Converse com outros produtores**. Trocar experiências ajuda a entender como outros resolveram desafios parecidos com os seus.
- **Participe de cursos e treinamentos** sobre boas práticas e segurança alimentar – aprender é sempre um bom investimento.

#### CURSOS ENAGRO

Acesse pelo link ou pelo Código QR



<https://www.google.com/url?q=https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/cursos-dipov/cursos-de-vinhos-e-bebidas&sa=D&source=docs&ust=1756820361651012&usg=AOvVaw2mABGNIZ-MMn53pkCOvSms>

## Comercialização e Expansão

Com a agroindústria regularizada e registrada no MAPA, você está pronto para dar o próximo passo: expandir seu mercado e aumentar suas vendas.

O registro no MAPA é nacional, ou seja, permite a comercialização dos seus produtos em todo o território brasileiro.



Para produtores de vinho, a comercialização em outros municípios ou estados somente é permitida com CNPJ.

Já o cadastro como produtor rural (CPF) limita a venda de vinhos à:

- Propriedade rural
- Feiras da agricultura familiar
- Associações ou cooperativas de produtores rurais

### **Cada etapa superada é uma conquista!**

Ela representa não só o crescimento do seu negócio, mas também o fortalecimento da agricultura familiar e o compromisso com a oferta de alimentos seguros, de qualidade e com origem garantida.





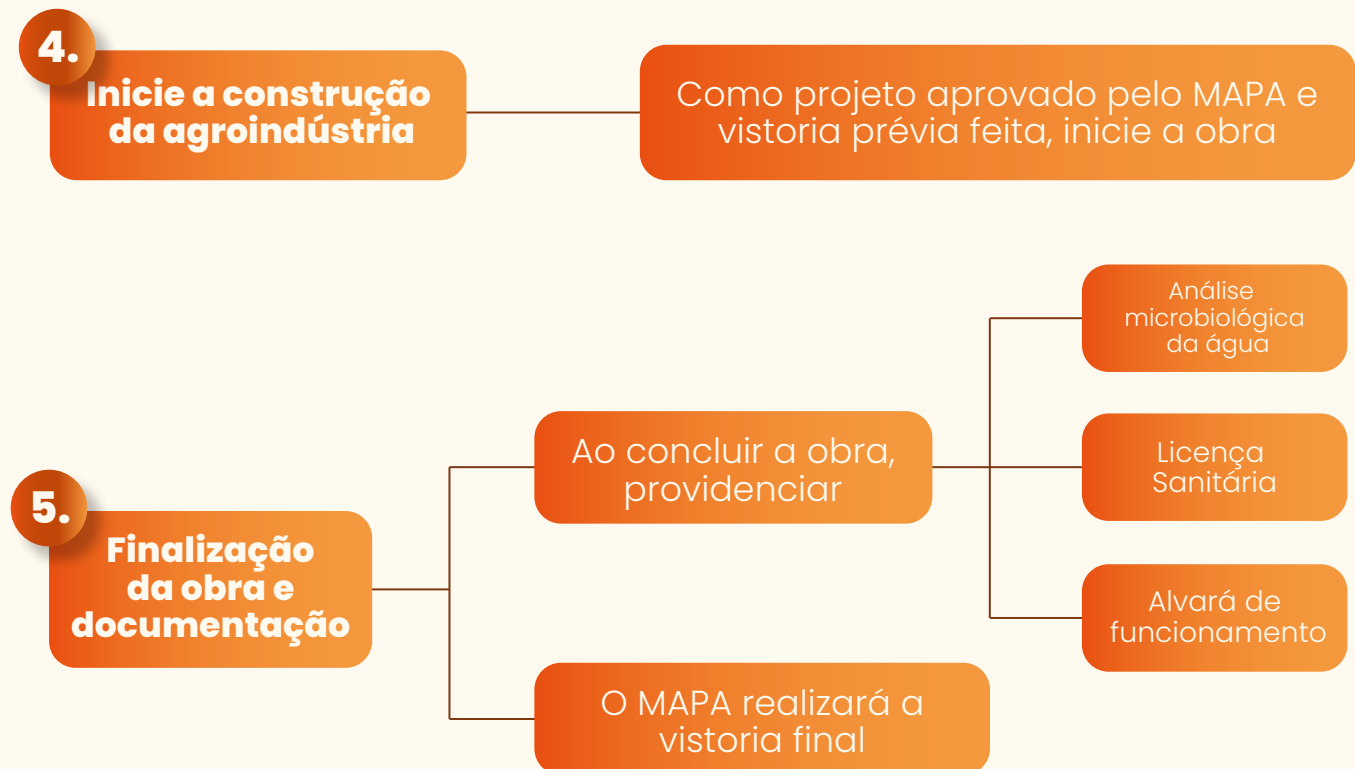
## RESUMO

### ANTES DE INICIAR A CONSTRUÇÃO



## RESUMO

### DURANTE A CONSTRUÇÃO (APÓS A APROVAÇÃO DAS PLANTAS)



### APÓS A CONCLUSÃO DA OBRA



**Comemore a autorização para produção!**

Após os registros dos produtos no MAPA, a produção e comercialização estão autorizadas.

**Expanda seus mercados!**



**IDR-Paraná**

Instituto de Desenvolvimento  
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER



**APOIO:**

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA  
E PECUÁRIA

