PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

# Cartilha para Registro de Pequenas Agroindústrias no Estado do Paraná



**VOLUME 2**
Produtos de Origem Vegetal

Edição 2025

**Carlos Massa Ratinho Junior**
Governador do Estado do Paraná

**Felipe Augusto Amadori Flessak**
Secretário de Estado da Indústria,
Comércio e Serviços - SEIC - PR

**Natalino Avance de Souza**
Diretor-Presidente do Instituto de
Desenvolvimento Rural -IDR - Paraná

**César Augusto Neves Luiz**
Secretário de Estado de
Saúde - SESA PR

**Altair Sebastião Dorigo**
Diretor-Presidente do Instituto de
Desenvolvimento Rural - IDR-Paraná

**Otamir Cesar Martins**
Diretor-Presidente da Agência de
Defesa Agropecuária do Paraná - ADAPAR

**Carlos Henrique Baqueta Fávaro**
Ministro da Agricultura e Pecuária - MAPA

# SUMÁRIO


- **Introdução**
- **Tipos de Agroindústrias**
    - Agroindústrias Familiares
- **Planejamento da Agroindústria**

1. Identifique seu público e estude o mercado
2. Defina o que você vai produzir
3. Planeje a produção e os custos
4. Escolha do local ideal
5. Vigilância sanitária
6. Necessidade de formalização

- **Passo a Passo para Regularização**

1. Procure orientação técnica
2. Defina o futuro local da agroindústria;
3. Definir os produtos que serão fabricados, suas receitas, rendimentos e tempo de fabricação;
4. Elabore um projeto de construção/adequação da agroindústria;
5. Elaborar rótulos e tabelas nutricionais;
6. Elabore o manual de Boas Práticas de Fabricação;
7. Realizar a análise da água que abastece a agroindústria;
8. Providencie os documentos iniciais e protocole o pedido de regularização junto à Vigilância Municipal e MAPA, se necessário;
9. Vistoria (se necessário), emissão da licença/alvará sanitário e informe de início de fabricação.

- **Onde buscar apoio?**
- **Comercialização e Expansão**
- **Resumo final**




# 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 de uma licença sanitária. Esse alvará, garante a segurança dos alimentos, evita problemas com a fiscalização e valoriza o seu produto no mercado.

Para alguns produtos de origem vegetal, pode ser necessário, além do alvará sanitário, um registro junto ao Ministério da Agricultura. Esse registro de estabelecimentos de produtos vegetais (Café, farinha de mandioca, feijão etc) no CGC/MAPA é obrigatório, garantindo conformidade com as normas oficiais, assegurando qualidade, padronização e confiabilidade no processo de classificação.

## 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.



# Agroindústrias Familiares

Segundo a Lei Estadual nº 18.423/2015, é aquela operada por agricultores familiares em comunidades rurais ou próximas. Ela busca agregar valor aos produtos por meio do processamento para venda

## Características principais:

- Área total da propriedade de até 4 módulos fiscais;
- Mão de obra predominantemente familiar;
- Gestão individual ou coletiva;
- Parte significativa da renda familiar deve vir da atividade;
- Renda bruta anual de até R$500 mil (Plano Safra 2024/2025);
- Comprovação por meio da CAF – Cadastro Nacional de Agricultura Familiar ou Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) até dezembro de 2025, quando necessário.

# PLANEJAMENTO

Antes de iniciar uma agroindústria, é essencial que o produtor rural faça um bom planejamento. Isso evita desperdícios, aumenta as chances de sucesso e garante o cumprimento das exigências legais e sanitárias.

A seguir, veja os **6 passos fundamentais** para planejar seu empreendimento:

## 1 - Identifique seu público e estude o 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 – Defina o que você vai produzir

Escolha o tipo de produto que será fabricado. Ele pode ser:

- **Produtos de origem vegetal**
  (exceto polpas, bebidas e vinagres):
  Vegetais minimamente processados, frutas congeladas, vegetais em conservas, doces e compotas, vegetais desidratados, fungos, cogumelos, temperos, molhos, panificados, massas etc



## 3 – Planeje a produção e os custos

Considere:

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

**IMPORTANTE:**
Assista ao vídeo e faça a sua viabilidade econômica

## 4 – Escolhe o local

Defina um local adequado para instalar sua agroindústria e verifique:

- Exigências do município (como zoneamento, impedimentos por questões ambientais, etc.)
- Disponibilidade de água potável e tratamento adequado;
- Energia elétrica;
- Espaço suficiente para operar e, se necessário, expandir;
- Facilidade de acesso (estradas, distância do mercado consumidor).
- Localidade da unidade de produção com distanciamento de possíveis fontes de contaminação físicas, químicas e biológicas (estábulos, chiqueiros, fossa, sumidouro, lavouras, dentre outros);

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



## 5 – Procure a Vigilância Sanitária

A Vigilância Sanitária atua na prevenção, fiscalização e controle de riscos relacionados a toda a cadeia de alimentos. Ela exige o cumprimento estrito das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação para garantir a segurança alimentar e evitar surtos de doenças transmitidas pelos alimentos. No caso das agroindústrias familiares a Resolução SESA 004/2017 normatiza o exercício das atividades que sejam o objeto da fiscalização da Vigilância Sanitária, para obter o licenciamento sanitário, e assim tenha efetivamente reconhecidas suas atividades econômicas e culturais na produção de alimentos.

https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Vigilancia-Sanitaria-de-Alimentos

No link abaixo está a Cartilha da Resolução SESA 004/2017 e o seu Regulamento Técnico para consulta.
https://www.documentador.pr.gov.br/documentador/pub.do?action=d&uuid=@gtf-escriba-sesa@da1dc623-8951-4d1b-ad89-f97a59e0ec54&emPg=true



## 6 - Verifique a necessidade de formalização

Avalie se será necessário obter um CNPJ, de acordo com o comprador ou destino da comercialização.

**Atenção:** existem diferenças no regime tributário conforme o tipo de formalização (produtor rural, ME, associação ou cooperativa). Busque orientação com contadores ou entidades como o IDR/PARANÁ e os Sindicatos Rurais.

## É necessário formalizar a agroindústria? O CNPJ é obrigatório?

O produtor rural não é obrigado a possuir CNPJ para comercializar seus produtos. No entanto, alguns compradores, especialmente redes de varejo e mercados de outros estados, podem exigir essa formalização.

Além disso, a comercialização de produtos in natura para fora do estado não pode mais ser feita com Nota do Produtor, sendo necessário utilizar nota fiscal com CNPJ. O modelo de formalização escolhido — como Produtor Rural, Microempresa (ME), Associação ou Cooperativa — impacta diretamente no regime tributário e nas obrigações fiscais e previdenciárias que recairão sobre a empresa.

O agricultor familiar possui o benefício da aposentadoria especial, que pode ser prejudicada ao vincular um CNPJ ao seu nome. Desse modo, ele corre risco de perder a condição de agricultor familiar e seu respectivo benefício.

Na dúvida ainda? Recomendamos buscar orientação contábil ou apoio de instituições como os sindicatos rurais e o IDR-PARANÁ para auxiliar nesse processo.




# VOLUME 2

## Agroindústrias de produtos de origem vegetal.

SOB COMPETÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Neste Volume 2, você encontrará orientações práticas e detalhadas para quem deseja regularizar agroindústrias que PRODUZEM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, facilitando o caminho até a regularização sanitária 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 fazer agora que decidi que minha agroindústria será de produtos de origem vegetal?

Se você já decidiu que vai abrir uma agroindústria para produzir alimentos de origem vegetal, exceto àqueles de competência de *MAPA vide APOSTILA 3,* o primeiro passo é comemorar: essa é uma ótima oportunidade de agregar valor ao que você produz e ampliar sua renda. Você também pode adquirir
matéria-prima de outras propriedades para elaborar seus produtos, mas lembre-se: adquira matéria-prima de qualidade para produzir bons produtos!

## Passo a passo para regularizar sua agroindústria de produtos de ORIGEM VEGETAL, sob competência da Vigilância Sanitária

### 1. Procure orientação técnica

Antes de qualquer coisa procure auxílio técnico. Instituições como IDR-Paraná, Secretaria Municipal de Agricultura e Vigilância Sanitária Municipal podem te orientar de como iniciar o processo de agroindustrialização, como indicações do local ideial para construção/adequação, das leis que se aplicam ao processo, os trâmites burocráticos e possibilidades de comercialização da sua futura produção.



## 2. Defina o futuro local da agroindústria

Com o apoio de profissional habilitado e do fiscal sanitário é possível escolher o local mais indicado para construir/adequar a agroindústria.

É importante envolver esses profissionais no processo da definição desse local antes de qualquer construção, para evitar prejuízos futuros com construções em locais ou com materiais inapropriados. Logo, verifique se o Município exige a emissão da guia amarela para construção e a licença ambiental. Outros pontos importantes que devem ser observados é a estabilidade e a potência de energia para abastecer a unidade, bem como a fonte e qualidade da água, de modo a garantir que a agroindústria tenha água suficiente e boa para a produção de alimentos. Os resíduos da futura unidade produtiva também podem influenciar, pois será necessário realizar o tratamento e destino desses resíduos de maneira responsável.

Com relação ao local da agroindústria e as lavouras comerciais, esteja atento a PORTARIA da ADAPAR Nº 129, DE 28 DE ABRIL DE 2023, que estabelece distâncias mínimas para a aplicação de agrotóxicos. Afaste a agroindústria por pelo menos 50 metros de lavouras comerciais, seja a sua ou a do vizinho. Se o equipamento utilizado para pulverização dos agrotóxicos for aéreo, verifique a distância mínima na portaria ADAPAR 129/2023. Com relação a distância que deve ser mantida dos corpos d'agua naturais, que vem a ser rios , córregos, lagos e nascentes de acordo com o Código Florestal Brasileiro (Lei nº 12.651/2012) é de 50 metros. Abaixo segue os links para consulta da legislação citada.

https://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/documento/2024-11/portaria_adapar_129_2023.pdf

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12651.htm



Atenção:
**Você pode estar tranformando produtos de origem vegetal que também necessitam de registro junto ao MAPA**

**Produtos que também precisam de registro do MAPA** (CGC/MAPA) as pessoas físicas ou jurídicas, que realizem uma ou mais das seguintes atividades com produtos de origem vegetal que possuam padrão de identidade e qualidade estabelecidos pelo MAPA:

- Processadores e Industrializadores: Quem transforma o produto vegetal (de forma artesanal ou industrial) em subprodutos ou resíduos de valor econômico.
- Beneficiadores: Quem atua na preparação, seleção ou alteração superficial do produto para consumo ou industrialização.
- Embaladores: Quem acondiciona o produto vegetal, seja por conta própria ou como intermediário

Para consultar a relação atualizada de produtos passíveis de registro no CGC/MAPA e respectivas habilitações e demais informações específicas, que se encontra disponível na página:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-importacao-e-exportacao-1/registro/registro-de-estabelecimentos/registro-estabelecimento-produtos-vegetais-no-cgc-mapa-1/listagem-de-produtos-passiveis-de-registro-no-cgc-mapa

## 3. Defina os produtos que serão fabricados, suas receitas, rendimentos e tempo de fabricação.

Essas informações são indispensáveis para poder elaborar um bom projeto, bem como para avaliar a viabilidade econômica da agroindústria. Considerando a realidade das agroindústrias familiares, a mão de obra e o potencial de investimento podem ser considerados os seus maiores obstáculos, ou seja, acabam limitando o potencial produtivo dessas unidades.

Então, para escolher os produtos que serão fabricados é preciso considerar:

- matéria-prima que é produzida na unidade, pois torna o produto final mais rentável;
- número de pessoas que trabalharão na agroindústria;
- quais os equipamentos necessários;
- necessidade de alguma estrutura física específica;
- qual o tempo entre a fabricação e comercialização;
- necessidade de manutenção de grandes estoques, seja de embalagem, insumos ou produto acabado;
- logística de expedição;

A definição desses parâmetros possibilitam que o projeto seja confeccionado de modo a atender a todas as necessidades da futura unidade, garantindo mais eficiência e economicidade ao longo do projeto.

Por exemplo:
- uma agroindústria que produza mandioca descascada, precisará de uma área suja maior, devido ao processo de descasque, e uma área de expedição compatível com a velocidade de expedição desses produtos e a validade do alimento.
- uma agroindústria de panificados, que comercializará para as compras institucionais, precisará prever o fluxo intenso de trabalho a ser realizado em poucas horas, prevendo pé direito mais alto para garantir o conforto térmico e qualidade dos produtos, bem como uma área para resfriamento dos pães, que só poderão ser fatiados após 24hrs.

## 4. Elabore o projeto de construção/adequação da agroindústria

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 cruzadas.
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.

**Importante:** a resolução da SESA/PR nº004/2017, prevê a possibilidade da regularização das agroindústrias apenas com o Croqui do estabelecimento, contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas, que atenda ao disposto na produção mensal estimada e às boas práticas de fabricação; Não será exigida a apresentação de projeto arquitetônico à autoridade sanitária, bastando que o croqui apresentado demonstre as estruturas e o fluxo de produção.

# Sobre o tratamento do esgoto sanitário e efluentes líquidos provenientes da agroindústria.

Toda a água utilizada na agroindústria, tanto a dos banheiros e vestiários quanto a que limpa o chão, os equipamentos e processa a matéria-prima, precisa de um destino correto. Se a sua propriedade não conta com rede pública de esgoto, você precisará construir um sistema próprio.

Para que esse sistema seja seguro, eficiente e não polua a sua propriedade (nem a sua produção), a construção deve seguir as orientações da norma técnica ABNT NBR 17076:2024. Na prática, para o produtor rural, isso se resume a quatro cuidados fundamentais:

- **Separação e Limpeza Prévia (Essencial!)** devem ser resistentes, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, com caimento adequado para os ralos (sifonados e com tampa);
- **Calcule o tamanho pensando na "Alta Temporada":** A produção da agroindústria muda ao longo do ano. Ao construir ou comprar sua fossa e filtro, calcule o tamanho deles pensando nos meses de maior produção do ano. Se o sistema for construído pensando apenas nos meses de pouco movimento, ele irá transbordar e falhar justamente quando você mais precisar produzir.
- **O trio essencial:** Após passar pelas caixas de limpeza prévia, o esgoto vai para o sistema unificado, que geralmente é composto por um tanque séptico (fossa), seguido de um filtro e, por fim, uma unidade de destinação final na terra, como o sumidouro ou vala de infiltração.
- **De olho nas distâncias:** Para evitar mau cheiro, infiltrações e contaminação da água ou dos alimentos, instale o sistema respeitando os limites da norma: no mínimo 1,50 metro de distância de muros e divisas, e pelo menos 3,00 metros de distância de qualquer construção, fundação ou da própria agroindústria.
- **Fácil acesso para limpeza:** Como esse sistema vai receber os resíduos da produção, ele acumulará lodo e gordura mais rápido e precisará de limpezas periódicas. Por isso, a norma exige que as tampas de inspeção (de preferência circulares, com pelo menos 60 cm de diâmetro) fiquem bem visíveis e fáceis de abrir. Nunca construa nada em cima delas.

Com isso, você irá garantir o atendimento de dos pré-requisitos técnicos para o tratamento adequado de todos os efluentes gerados em seu processo.
Importante consultar um técnico habilitado para maiores esclarecimentos.

## 5. Elabore rótulos e tabelas nutricionais.

A rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, sendo obrigatória aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação. Além desses casos, no Estado do Paraná, alimentos in natura, a granel e embalados, também necessitam de rotulagem específica.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos que estabelece as informações que um rótulo deve conter, visando à garantia de qualidade do produto e à saúde do consumidor. Em que pese a Legislação Federal obrigar apenas ou produtos processados a terem a rotulagem, o Estado do Paraná publicou a Resolução SESA nº 748/2014, que regulamenta "A rotulagem de produtos hortícolas in natura a granel e embalados, que sejam produzidos, distribuídos ou comercializados no Estado do Paraná".

O rótulo é a principal meio de comunicação entre produtor e consumidor, entre outras vantagens da sua utilização estão: identificação do produto, reconhecimento de bons produtos, produtores, vendedores e fidelização do consumidor, facilidade na solução de problemas, pois o responsável pelo produto estará identificado no rótulo, segurança para os consumidores.



## a) Identificação de Origem

• Nome do Produtor ou Razão Social da Empresa, fracionador ou titular (Proprietário) da Marca;
• Endereço completo, com Município e País de origem;
• CPF, Cad Pro ou CNPJ;
• "Fabricado por: ..." e "Para: ....", quando a transformação for terceirizada.

## b) Indústria Brasileira

Deverá ser inscrita com destaque e caracteres bem visíveis, próximo a identificação de origem

## c) Denominação de venda

É o nome do produto, ou seja, nome específico e não genérico que indica a sua verdadeira natureza acrescido das suas principais características, quando houver, ele deve estar localizado no painel principal em caracteres destacados, em cor contrastante com o fundo do rótulo, com altura mínima das letras deve ser de 1 mm

## d) Lista de ingredientes

Deve ser precedida da expressão 'ingredientes" ou "ingr." seguida da relação dos ingredientes em ordem decrescente de proporção;

• A água que faz parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou similares e a água e outros ingredientes voláteis evaporados durante a fabricação não precisam ser declarados na lista de ingredientes;

• Mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas podem ser declaradas em ordem aleatória desde que acompanhadas da expressão: "em proporção variável";

• Quando o alimento é constituído por um único ingrediente, a lista de ingredientes é opcional.

## d) Lista de ingredientes

Deve ser aplicado alimentos, bebidas, ingredientes, aditivos alimentares embalados na ausência do consumidor, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação. A declaração é obrigatória em dois casos:

• presença de ingredientes alergênicos compõe o alimento (PRESENÇA INTENCIONAL);

• quando o alimento pode ser contaminado, por meio da contaminação cruzada, pois é manipulado em local onde também se processam alergênicos, (PRESENÇA NÃO INTENCIONAL). São alimentos que causam alergia alimentar conforme RDC 727/2022:

**Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas; castanha de caju; amêndoa; crustáceos; castanha-do-brasil; macadâmias; ovos; amendoim; nozes; peixes; soja; pecãs; leites de todas as espécies de animais mamíferos; avelãs; pistaches; pinoli; castanhas; látex natural.**

## f) Declaração de Glúten

**Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten"**, deve-se observar:

• É obrigatório declarar "não contém Glúten", quando não há glúten no produto;

• A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos respectivos produtos em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

• Os alimentos que são manipulados nos mesmos locais que produtos com glúten, deverão advertir "contém glúten", ainda que não haja ingredientes com glúten em sua composição, devido a contaminação cruzada. Então, se uma geleia de morango (ingredientes: morango açúcar e suco de limão) for feita em uma cozinha onde é são fabricados pães, o rótulo da geleia deverá advertir "contém glúten", ainda que não haja trigo em sua composição

## g) Instruções de armazenamento e preparo

É preciso indicar ao consumidor como o alimento deverá ser armazenado e preparado. No armazenamento, é importante ressaltar a temperatura indicada (por exemplo: ambiente, refrigerado ou congelado), e o local (por exemplo: livre de umidade, incidência de luz, calor excessivo) quando não está sob refrigeração. No modo de preparo, recomenda-se o alerta quando é necessário higienizar o produto antes de consumir e também em casos de cozimento indicando tempo e temperatura apropriados para aquele alimento

## h) Prazo de validade

A data de validade é obrigatória, devendo ser precedida por uma das expressões "consumir antes de ...", "válido até", "validade", "val.", "vence", "vencimento", "vto.", "venc.", "consumir preferencialmente antes de..." .

• Produtos que tenham validade menor do que 3 meses, deve-se utilizar dia e mês na indicação do prazo de validade;

• Produtos que tenham validade maior do que 3 meses, deve-se utilizar mês e ano na indicação do prazo de validade

## i) Lote

É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, em um espaço de tempo determinado e sob condições essencialmente iguais. Deve ser precedido da letra L, seguida de um código chave ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade. O lote deve ser determinado pelo fabricante segundo seus critérios.

## j) Conteúdo Líquido

Todo produto deve apresentar a informação do Conteúdo Líquido, excluindo o peso da embalagem, no painel principal do rótulo. No caso de produtos com duas fases, como as conservas vegetais, apresentar informação de peso líquido e peso drenado. Unidades legais de massa: "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", "PESO LIQ.", "Peso Líquido", "Peso Liq.'." Unidades de volume: "CONTEÚDO", "Conteúdo", Volume Líquido"

## k) Rotulagem Frontal

A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

• A rotulagem nutricional frontal passou a ser obrigatória a partir de 2022, e exige a identificação de alimentos que contenham ingredientes com alto teor de açúcar, gordura e sódio, quando necessário, de acordo com os limites abaixo:

| Nutrientes | Alimentos sólidos ou semissólidos | Alimentos líquidos |
|---|---|---|
| **Açucares adicionados** | Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento. |
| **Gorduras saturadas** | Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento. |
| **Sódio** | Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento. | Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento. |




## L) Transgênico

Todo alimento ou ingrediente alimentício que contenham, ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de 1% do produto, devem informar a natureza transgênica desse produto ao consumidor.

## m) Orgânicos

No caso de produtos orgânicos é preciso verificar a certificação desses alimentos e a quantidade de produtos orgânicos em sua composição.

• para alimentos que contenham mais de 95% de ingredientes orgânicos em sua composição, utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO" e indicar na lista de ingredientes quais não são orgânicos;

• para alimentos que contenham de 70% a 95% de ingredientes orgânicos em sua composição, utilizar o termo "PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS" e indicar na lista de ingredientes quais são orgânicos;

• Obrigatoriedade do selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica Parte frontal do produto. Abaixo do símbolo deve haver a identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado, que pode ser sistema participativo ou certificação por auditoria.

## Considerações finais:

Existem regras aplicáveis para produtos com lactose, aditivos e corantes em sua composição, mas como o objetivo foi fazer um resumo das principais regras para produtos de origem vegetal, nos detivemos a essa temática. Então, caso necessitem de mais informações, procure o escritório do IDR-Paraná mais próximo para que possamos auxiliá-los.

## 6. Elabore o manual de boas práticas de fabricação

Os processos de produção devem ser definidos e sistematicamente revisados para que possam garantir a produção segura dos alimentos, os quais devem compor o Manual de Boas Práticas de Fabricação;

**A vigilância sanitária deve orientar o empreendedor** quanto à elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação, que os procedimentos sejam claros e objetivos e que definam a frequência de sua realização com enfoque no controle do risco sanitário.

Sugere-se que o Manual de Boas Práticas de Fabricação possa ser elaborado, quanto a documentação, estrutura física, equipamentos e utensílios, fluxo de produção e saúde ambiental. Para auxiliá-los nesse processo, a SESA-PR elaborou um modelo de Manual de Boas Práticas, no link

https://www.documentador.pr.gov.br/documentador/pub.do?action=d&uuid=@gtf-escriba-sesa@722d5b76-5836-4408-9dfa-ee569604dbc0&emPg=true

O MAPA também disponibiliza orientação de Manual de Boas Práticas de Fabricação para as agroindústrias que precisam se regularizar no CGC-MAPA.

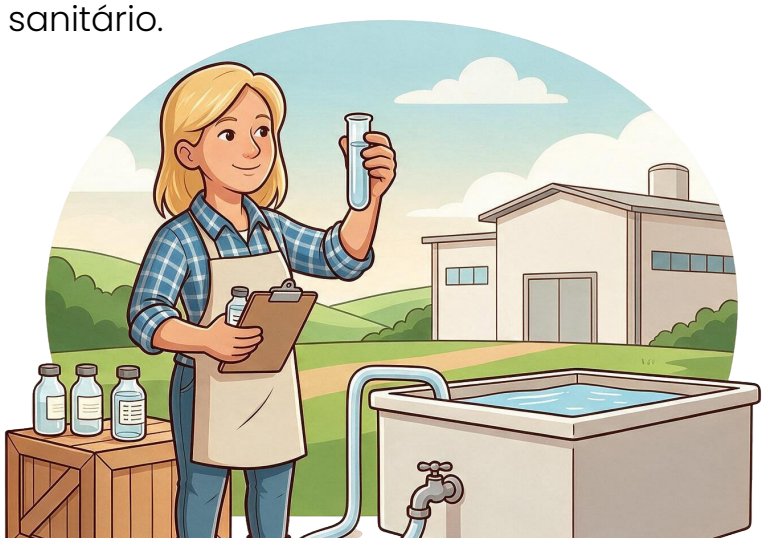
https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.gov.br%2Fagricultura%2Fpt-br%2Fassuntos%2Finspecao%2Fprodutos-vegetal%2Fregistro-importacao-e-exportacao-1%2Fregistro%2Fregistro-de-estabelecimentos%2Fregistro-estabelecimento-produtos-vegetais-no-cgc-mapa-1%2Fmanual-de-boas-praticas-exigencias&wdOrigin=BROWSELINK

## 7. Realize a análise da água de abastecimento da agroindústria

A água a ser utilizada na produção e no processamento de alimentos, deve receber ações continuadas de caráter preventivo, considerando um histórico de controle das características de qualidade da água. As medidas de proteção são obrigatórias, objetivando garantir a segurança do uso da água e minimizando o risco da contaminação.

O controle microbiológico da água (Coliformes Totais e Escherichia coli – E.coli) também é de responsabilidade do empreendedor, devendo o mesmo realizar no mínimo uma análise anual. Havendo dificuldade e, por se tratar de programa estratégico, a vigilância sanitária municipal poderá inserir as análises na programação do VIGIAGUA. Desta forma, será permitida a realização de duas amostras da fonte própria (1ª. coleta – diagnóstico da situação inicial; 2ª. coleta – situação após a implementação das medidas de proteção).

Cabe ressaltar que a ausência de E.coli e Coliformes Totais na análise microbiológica da água não exime o empreendedor de adotar e manter medidas de proteção da fonte, conforme estabelecido nas boas práticas, visando o controle do risco sanitário.



## 8. Providencie os documentos iniciais e protocole o pedidos de regularização

Segundo a Resolução SESA PR nº004/2017 o empreendedor familiar rural, produtor de alimentos processados, deverá apresentar os documentos e as informações abaixo relacionadas, quando da solicitação de licença sanitária do empreendimento:

- CPF e CAD/PRO ou CNPJ e CAD/ICMS;
- CAF - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar;
- Endereço completo, telefone e email, se houver;
- Ramo de atividade e produção mensal estimada;
- Número de funcionários;
- Tipo de produção: convencional ou orgânica;
- Croqui do estabelecimento, contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas, que atenda ao disposto na produção mensal estimada e às boas práticas de fabricação;

De acordo com a resolução SESA 1034/2020 somente haverá necessidade de inspeção prévia para os estabelecimentos de alto risco. Verificar com a Vigilância Sanitária quais são as atividades de alto risco.

## 9. Vistoria (se necessário), emissão da licença/alvará sanitário e informe de início de fabricação.

Quando a atividade for qualificada como de alto risco será necessário a inspeção prévia. Caso haja alterações na legislação, outras categorias de risco poderão ter a necessidade de inspeção prévia

Após a emissão da licença sanitária ressalta-se a necessidade do informe de início de fabricação de todos os produtos a serem produzidos na agroindústria, de acordo com o previsto na RESOLUÇÃO - RDC Nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024, que dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional e a Instrução Normativa 281 de 22 de fevereiro de 2022, que estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada. Deverá ser preenchido o Anexo 11 da Instrução Normativa 281/2022 , assinado pelo responsável da agroindustria e entregue na Vigilância Sanitária que emitiu a licença. Após isso os produtos podem ser fabricados e comercializados em todo o Brasil. O formulário do anexo está no link abaixo em arquivo editável.

https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/modelo-de-comunicado-de-inicio-de-fabricacao-ou-importacao.docx/@@download/file

# Onde buscar apoio?

Você pode contar com várias instituições que oferecem apoio técnico, cursos e consultorias:

- **IDR-Paraná** – Tem técnicos capacitados para orientar você em todo o processo.
- **Secretarias Municipais de Agricultura** – Em muitos municípios, há técnicos que prestam esse apoio.
- **Vigilâncias Municipais** – Em muitos casos, há técnicos que fornecem as orientações iniciais ou direcionam para outro ente que poderá auxiliá-lo;
- **SEBRAE** – Oferece consultorias, cursos e materiais específicos para agroindústrias.
- **Associações e cooperativas** – Muitas oferecem oficinas e treinamentos adaptados à realidade local.
- **Sindicatos rurais** – Promovem cursos de capacitação de transformação de alimentos.

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

# Outras dicas que fazem a diferença:

- **Participe de cursos e treinamentos** – sobre boas práticas e segurança alimentar - aprender é sempre um bom investimento.
- **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.
- **Converse com outros produtores.** Trocar experiências ajuda a entender como outros resolveram desafios parecidos com os seus.

## 10. Agora sim, é hora de comemorar!

**Após a regularização do estabelecimento junto à Vigilância Sanitária, 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!

## AMPLIANDO AS VENDAS, ABRINDO MERCADOS

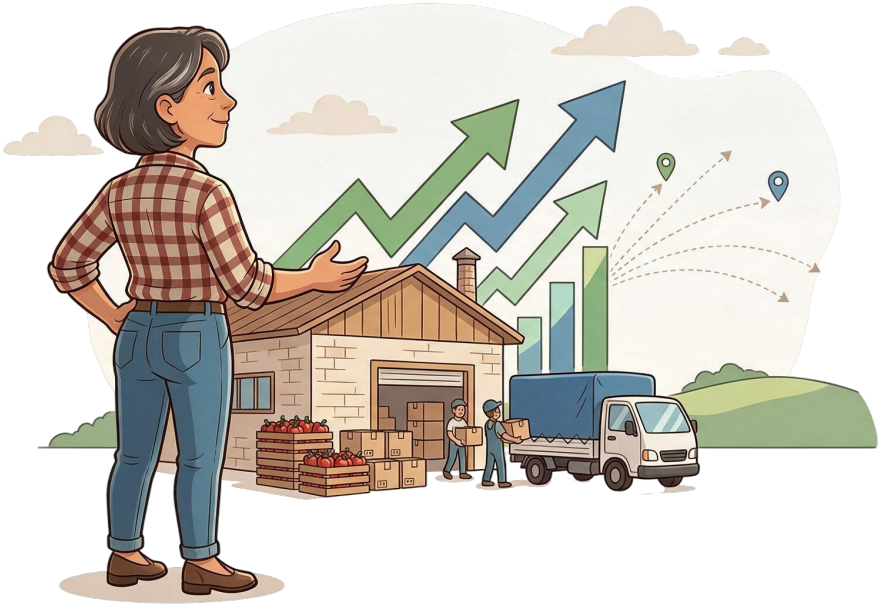
Depois de tudo pronto e com a agroindústria regularizada, o próximo passo pode ser ampliar seu alcance no mercado.

Os produtos de origem vegetal, de competência da Vigilância Sanitária, podem ser comercializados por todo território nacional. Dentre as possibilidades de comercialização, as mais lucrativas são as vendas diretas, ou seja, sem intermediador. Elas podem ser por meio de feiras, whatsapp, compras institucionais (PAA e PNAE).

Alguns fatores como as características do produtos e sua aparência, podem impactar bastante na inserção desses produto no mercado, bem como sua aceitação pelos consumidores.

O produtor deve ficar antenado às tendências de mercado como: saudabilidade, saúde intestinal, consumo de proteínas, sustentabilidade e conveniência/praticidade. Assim, ele poderá entender as demandas dos consumidores e se antecipar.

E, por fim, de nada adianta ter um produto regularizado, de qualidade, com demanda de mercado se a sua aparência não é convidativa ao consumo. Há uma infinidade de embalagens no mercado, lembre-se que o seu produto deve se diferenciar dos demais, e que cada alimento possui características únicas que demandam embalagens específicas para sua melhor conservação. Invista em um design para desenvolver sua marca e rótulos, lembre-se que a imagem do seu produto é o que fará a conexão dos seus clientes com a sua história.



# RESUMO

1. Buscar orientação
2. Definir o local da agroindústria
3. Definir quais produtos serão fábricados
4. Elaborar o projeto da agroindústria
5. Elaborar rótulos e tabelas nutricionais
6. Elaborar o manual de boas práticas de fabricação
7. Realizar análise de água
8. Solicitar pedido de regularização
9. Vistoria da vigilância sanitária
10. Emissão do Alvará/Licença Sanitária

ADAPAR
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ

IDR-Paraná
Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

**APOIO:**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO