

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL  
UNIDADE UNIVERSITÁRIA EM ENCANTADO  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO: BACHARELADO**

**RAFAELLA GOTTARDI**

**EXIGÊNCIAS PARA A ABERTURA FORMAL DE UMA AGROINDÚSTRIA  
FAMILIAR DE PANIFICAÇÃO NO VALE DO TAQUARI, RS**

**ENCANTADO  
2023**

**RAFAELLA GOTTARDI**

**EXIGÊNCIAS PARA A ABERTURA FORMAL DE UMA AGROINDÚSTRIA  
FAMILIAR DE PANIFICAÇÃO NO VALE DO TAQUARI, RS**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como requisito parcial de obtenção do título de Bacharel em Administração – Rural e Agroindustrial na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Magnólia Martins Erhardt

**ENCANTADO**

**2023**

Catálogo de publicação na fonte (CIP)

G685e	Gottardi, Rafaella
	Exigências para a abertura formal de uma agroindústria familiar de panificação no Vale do Taquari, RS / Rafaella Gottardi. – Encantado, 2023.
	35 f.
	Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Curso de Administração Rural e Agroindustrial (Bacharelado), Unidade em Encantado, 2023.
	Orientadora: Prof. <sup>a</sup> Dra. Magnólia Martins Erhardt
	1. Agroindústria. 2. Legalização. 3. Panificação. 4. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). I. Erhardt, Magnólia Martins. II. Curso de Administração Rural e Agroindustrial (Bacharelado), Unidade em Encantado, 2023. III. Título.

Catálogo elaborado pelo Bibliotecário Uergs - Marcelo Bresolin CRB10/2136

**RAFAELLA GOTTARDI**

**EXIGÊNCIAS PARA A ABERTURA FORMAL DE UMA GROINDÚSTRIA  
FAMILIAR DE PANIFICAÇÃO NO VALE DO TAQUARI, RS**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como requisito parcial de obtenção do título de Bacharel em Administração – Rural e Agroindustrial na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Magnólia Martins Erhardt

Aprovada em: 05 de julho de 2023.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Magnólia Martins Erhardt  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - ERGS

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Flávia Muradas Bilhões  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - ERGS

---

Prof<sup>a</sup>. Ma. Micheline Frizzo  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul - ERGS

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, pela oportunidade de viver essa experiência, me concedendo saúde e disposição.

Agradeço meu companheiro Lucas, pela paciência e disponibilidade em cuidar do nosso bem mais precioso, nosso filho Antônio.

Agradeço meus pais por todo apoio desde o início dessa trajetória e que nunca me deixaram desistir.

Agradeço a professora Micheline Frizzo que esteve comigo desde o começo desta caminhada, sempre incentivando a buscar conhecimento. Agradeço a professora Flávia Muradas Bulhões por toda ajuda, pelas palavras de incentivo e por todo conhecimento que passou nesta trajetória. Agradeço à minha orientadora Professora Magnólia Martins Erhardt por ajudar a tornar meu sonho realidade.

Obrigada a todos colegas que fizeram parte desta jornada.

## RESUMO

Este trabalho apresenta um estudo sobre a abertura de uma agroindústria de panificação. É necessário obter as licenças e registros necessários, como a legalização fiscal/tributária, sanitária e ambiental. Para as instalações, é importante contar com um espaço adequado, que atenda às normas sanitárias. Além disso, é necessário adquirir equipamentos necessários, como fornos, amassadeiras e balanças. Também analisa a importância que a agroindústria de panificação deve seguir sobre as práticas de controle de qualidade e segurança alimentar, garantindo boas práticas de fabricação, higiene pessoal e dos equipamentos, além de um sistema de rastreabilidade dos produtos. Contratar uma equipe qualificada também é essencial, conforme necessário. Este estudo teve como objetivo dar o conhecimento das exigências técnicas legais, sanitárias, tributárias e ambientais para a formalização de uma agroindústria familiar de panificação no Vale do Taquari, RS. A metodologia utilizada foi uma combinação de uma pesquisa bibliográfica sobre o assunto estudado, bem como um estudo da legislação pertinente e de uma pesquisa documental, de materiais que não receberam, ainda, um tratamento analítico, podendo ser reelaboradas de acordo com os objetos da pesquisa. Conclui-se com as informações que foram buscadas para orientação junto aos órgãos competentes para garantir o cumprimento de todas as regulamentações específicas da região. Neste processo identificaram-se os seguintes passos como fundamentais: escolha e adequação do local, cadastro e inclusão no PEA, solicitação de alvará sanitário, solicitação de licença ambiental. Além disso, definir que produtos serão fabricados com identificação de matérias-primas, fornecedores, equipamentos, formação e boas práticas de fabricação. Dessa forma além do acesso ao conhecimento, teremos a garantia da qualidade dos produtos e condições de vida das famílias.

**Palavras-chave:** Agroindústria. Panificação. Legalização.

## ABSTRACT

This work presents a study on the opening of a bakery agroindustry. It is necessary to obtain the necessary licenses and registrations, such as fiscal/tax, sanitary and environmental legalization. For installations, it is important to have adequate space that meets health standards. In addition, it is necessary to purchase necessary equipment, such as ovens, kneaders and scales. It also analyzes the importance that the bakery industry must follow regarding quality control and food safety practices, ensuring good manufacturing practices, personal and equipment hygiene, as well as a product traceability system. Hiring qualified staff is also essential as needed. This study aimed to provide knowledge of the legal, sanitary, tax and environmental technical requirements for the formalization of a family bakery agro-industry in Vale do Taquari, RS. The methodology used was a combination of a bibliographical research on the subject studied, as well as a study of the relevant legislation and a documental research, of materials that have not yet received an analytical treatment, and can be re-elaborated according to the research objects. . It concludes with the information that was sought for guidance from the competent bodies to ensure compliance with all the specific regulations in the region. In this process, the following steps were identified as fundamental: choice and suitability of the location, registration and inclusion in the PEA, request for a sanitary permit, request for an environmental license. In addition, define which products will be manufactured with identification of raw materials, suppliers, equipment, training and good manufacturing practices. In this way, in addition to access to knowledge, we will have a guarantee of the quality of products and living conditions for families.

**Keywords:** Agroindustry. Baking. Legalization.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa do território rural do Vale do Taquari.....	12
Figura 2 – Atividades que o PEAf oferece no seu âmbito .....	23
Figura 3 – Tabela de informação nutricional .....	27
Figura 4 – Modelos quando há um alto teor de nutrientes .....	28



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>11</b>
2.1	OBJETIVO GERAL .....	11
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
<b>3</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	<b>19</b>
5.1	LEGALIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA .....	19
5.2	ORIENTAÇÕES PARA ESTRUTURAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO, MODELOS DO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR (MDA) .....	20
5.2.1	<b>Especificação da matéria-prima</b> .....	<b>21</b>
5.2.2	<b>Equipamentos sugeridos pelo MDA:</b> .....	<b>21</b>
5.3	REGULAMENTAÇÃO ATUAL DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES NO RIO GRANDE DO SUL.....	22
5.4	CICLO DE ATIVIDADES.....	22
5.5	COMO FAZER O CADASTRO NO PEAFF (PROGRAMA ESTADUAL DE AGROINDÚSTRIA FAMILIAR) .....	24
5.6	REQUISITOS BÁSICOS SUGERIDOS PARA UMA AGROINDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO .....	25
5.7	PROCEDIMENTOS PARA AUTORIZAÇÃO DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARES COADJUVANTES DE TECNOLOGIA .....	26
5.8	ROTULAGEM .....	26
5.9	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO .....	28
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>30</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>31</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Atualmente, muitas famílias optam pela agroindústria familiar para complementar a sua renda, pois concede autonomia ao produtor e diversifica a economia local. Porém, são muitos os desafios associados à legalização da agroindústria familiar para que o negócio abra suas portas.

Há uma série de normas federais, estaduais e municipais no que se refere às exigências sanitárias, ambientais e fiscais, para a abertura de agroindústrias. Essas exigências têm em vista a preservação da saúde da população em relação ao consumo de alimentos, estabelecendo diversos cuidados a serem seguidos pelas pessoas responsáveis nesse setor.

Como definiu Mior (2003), a agroindústria familiar rural é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo, a produção de valor de troca que se realiza na comercialização. Conforme o autor, enquanto o processamento e a transformação de alimentos ocorrem geralmente na cozinha das agricultoras, a agroindústria familiar rural se constitui num novo espaço de empreendimento social ou econômico.

É possível criar condições para a produção de alimentos seguros e de alta qualidade na agroindústria familiar, desde que as manipulações sejam realizadas por pessoas treinadas e qualificadas, utilizando técnicas adequadas. Na produção em pequena escala, o produto é diferenciado, apresentando características artesanais, podendo contribuir na valorização de saberes e sabores locais, sem afetar a sua qualidade e saudabilidade. Esse conjunto de características diferencia esses produtos oriundos de agroindústrias familiares em relação aos produtos feitos em grande escala.

Legalizar uma agroindústria familiar não é uma tarefa fácil, e envolve uma ampla gama de questões, desde financiamento até apoio técnico especializado para atendimento de empresas familiares e treinamento para ajudá-los a manter sua atividade. Nesse sentido, o presente projeto de pesquisa busca entender as demandas para a formalização de agroindústrias familiares, especialmente aquelas que trabalham com panificação, contribuindo para a construção de conhecimento para a gestão destes estabelecimentos.

Atualmente, é exigido o atendimento de normas de diferentes áreas (urbanísticas, ambientais, fiscais e sanitárias).

As exigências sanitárias são consideradas as principais dificuldades para a abertura e a operação de uma agroindústria. O produtor precisa atender uma série de normas necessárias para processar produtos de qualidade, uma vez que produtos de origem vegetal e animal são potenciais focos de contaminação (TEIXEIRA, 2021). Porém, a amplitude das normas tende a gerar dificuldade de entendimento por parte dos gestores, que enfrentam dificuldades em atendê-las adequadamente.

A pesquisa foi feita com o intuito de organizar as informações necessárias para quem está planejando abrir ou regularizar uma agroindústria no ramo de panificação. O trabalho apresenta as normas técnicas e legais exigidas para essa atividade e para a melhor compreensão das etapas a serem cumpridas pelos órgãos públicos envolvidos.

A disponibilidade de informações organizadas referentes às legislações e normas aplicáveis para a agroindústria familiar de panificação ainda são muito escassas. Neste contexto, a pesquisa é importante porque organiza e facilita o acesso às informações necessárias para a abertura e/ou regularização de agroindústrias para interessados no tema, incluindo pessoas que pretendem investir em uma agroindústria de panificação.

O presente trabalho buscou elucidar quais exigências normativas devem ser atendidas para a abertura de uma agroindústria familiar de panificação.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Ter o conhecimento das exigências técnicas legais, sanitárias, tributárias e ambientais para a formalização de uma agroindústria familiar de panificação no Vale do Taquari, RS.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Os objetivos específicos desse trabalho são:

- a) conhecer as normas sanitárias, tributárias e ambientais obrigatórias para a abertura de agroindústria familiar no ramo de panificação;
- b) relatar a legislação obrigatória para a abertura de uma agroindústria de panificação;
- c) organizar as informações sobre as exigências solicitadas.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

O estudo foi desenvolvido no Vale do Taquari, região localizada no quadrante nordeste do território do estado do Rio Grande do Sul e é composta por 36 municípios (AHLERT; GEDOZ, 2001).

Figura 1 - Mapa do território rural do Vale do Taquari



Fonte: Kolchinski *et al.* (2017)

As agroindústrias desempenham um importante papel na economia dos municípios, principalmente no que se refere à produção de alimentos e à geração de renda. A agroindustrialização de alimentos aparece, muitas vezes, como fonte complementar de renda, porém, em outros casos, também pode representar a principal fonte de recursos das famílias.

Além disso, o incentivo à produção agroindustrial também desempenha grande influência para a permanência dos agricultores, principalmente os mais jovens, no meio rural. Assim, contribui para diminuir o êxodo rural e todas as implicações que esta causa, uma vez que grande parte dos agricultores que deixam o meio rural com a finalidade de “tentar a vida na cidade”, acaba ficando à margem da sociedade. A formalização das agroindústrias também representa um grande aliado para o controle e a qualidade na transformação de matérias primas, garantindo assim, a segurança alimentar (AGUIRRE; MARTINS; MENEZES, 2018).

O processo de legalização das agroindústrias familiares rurais não é uma tarefa simples, abrange uma série de questões desde a financeira, passando por um

suporte técnico especializado, até questões de qualificação da mão de obra familiar (TEIXEIRA, 2021).

Agroindústria familiar rural é o espaço físico, uma construção civil, empregado para o beneficiamento e/ou processamento de matérias-primas agropecuárias em que o destino final da produção é a comercialização. A mão-de-obra deverá ser exclusivamente da família e sua localização no meio rural (FETAG, 2009).

As agroindústrias precisam atender diferentes tipos de legislação: tributária, ambiental e sanitária.

A forma de atendimento da legislação tributária é a comercialização como micro produtor rural. É possível vender os produtos por meio do bloco rural desde que incluso no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF) (RIO GRANDE DO SUL, 2015).

O manual operativo do PEAf define que o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), criado pelo Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012, proporciona uma série de benefícios, tais como: oportunizar linhas de crédito com condições facilitadas; orientação para regularização sanitária, tributária e ambiental; auxílio na elaboração de projetos para construção, reforma ou ampliação de agroindústrias familiares e cálculo nutricional de receitas através do Escritório Central da Emater; elaboração de layout de rótulos e adequação com a legislação vigente. Pães, bolos, cucas, biscoitos e massas frescas estão vinculados a comercialização desde que estejam rotulados, registrados no órgão de vigilância sanitária competente e portando selo de identificação do programa (RIO GRANDE DO SUL, 2012, 2015).

Conforme a cartilha do programa estadual de agroindústria familiar o licenciamento ambiental é uma obrigação legal prévia à instalação de qualquer empreendimento ou atividade potencialmente poluidora ou degradadora do meio ambiente. Há três etapas para o procedimento administrativo do licenciamento ambiental, quais são elas: Licença Prévia (LP), Licença de Instalação (LI) e Licença de Operação (LO).

A legislação sanitária define como competência privativa do poder público a inspeção, a fiscalização e a vigilância sanitária de alimentos. Para obter a licença sanitária de produtos de origem vegetal (dentre os quais se incluem a indústria de panificação, dentre outras) no Estado do Rio Grande do Sul, é necessário encaminhar o alvará de funcionamento de estabelecimento junto às coordenadorias

regionais de saúde. Mais recentemente, com a Resolução da Comissão de Intergestores Bipartite – CIB 250/2007, os municípios que aderirem, podem fazer o licenciamento sanitário de produtos de origem vegetal.

A região tem suas bases econômica e social na agroindustrialização de alimentos e na produção rural familiar, com tamanho médio das propriedades de 13 hectares. Caracteriza-se pela presença de agroindústrias familiares, cooperativas e empresas de pequeno, médio e grande porte, diferenciando-se de outras regiões do Estado por sua tradição agroindustrial (SIEBENEICHLER *et al.*, 2019).

A definição de agroindústria familiar de pequeno porte de tratamento artesanal estão, definidas no Decreto Estadual nº 49.341, de 05 de julho de 2012, na qual o artigo 4º diz:

Para fins deste decreto entende-se por: I – agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas; II – agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processo de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais (RIO GRANDE DO SUL, 2012, não paginado).

Conforme descrevem Nascimento, Cribb e Freire Júnior (2012) quando o produtor pretende comercializar formalmente os produtos processados, existe uma série de exigências legais relacionadas aos aspectos tributários, previdenciários, sanitários e ambientais, que muitas vezes se tornam um desafio para o negócio, chegando ao ponto de inviabilizá-lo ou, o que ocorre em muitos casos, levando o produtor para a informalidade.

O processo de legalização de uma agroindústria necessita de uma série de documentos, incluindo registros básicos. Segundo Nascimento, Cribb e Freire Júnior (2012, p.10), há “[...] registros obrigatórios para empresa de pequeno porte (EPP), microempresa (ME), microempreendedor individual (MI), associações comunitárias e cooperativas, como o Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), a inscrição estadual ou municipal”. É necessário também o alvará de localização e

funcionamento, o qual se refere às “[...] normas municipais relativas ao horário de funcionamento, zoneamento, edificação, condições sanitárias, entre outras” (NASCIMENTO; CRIBB; FREIRE JÚNIOR, 2012 *apud* TEIXEIRA, 2021, p. 10).

A Portaria nº 78/2009, da Secretaria Estadual de Saúde, aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. E seu objetivo é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. A referida Portaria também estabelece a necessidade de responsabilidade técnica. Segundo o Anexo III da Portaria SES nº 78/2009 preconiza:

Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos, o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado. 2. Nos estabelecimentos que têm obrigatoriedade de possuir Responsável Técnico legalmente habilitado pelo Conselho Profissional, o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer à disposição da autoridade sanitária (RIO GRANDE DO SUL, 2009, p. 40).

Segundo Teixeira (2021), no meio rural, os acessos às informações para instalação de uma agroindústria familiar rural são limitados, cabendo às empresas que fazem assessoria técnica ou ao próprio agricultor buscar os conhecimentos necessários para a abertura e manutenção. Neste sentido, a busca por informações é o ponto chave para uma boa gestão do empreendimento.

A grande quantidade de normas aplicáveis, muitas vezes acabam não incentivando os agricultores a investir em uma agroindústria familiar rural, por que necessitam fazer altos investimentos, especialmente no âmbito da estrutura física da propriedade, elevando os seus custos. Além disso, há a dificuldade em compreender a necessidade de todas as normas aplicáveis. Levando-se em consideração a situação dos agricultores sem muitos recursos financeiros para investir na adequação às normas técnicas e a falta de conhecimento técnico, é o que os leva a desmotivação em investir em uma agroindústria familiar rural (TEIXEIRA, 2021).

Uma das normas a ser considerada é a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas



de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Essa norma tem por objetivo estabelecer procedimentos operacionais padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico - sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as boas práticas de fabricação (BRASIL, 2002).

Para estimular e facilitar a regularização de agroindústrias familiares, foram criadas algumas políticas públicas, como o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, criado pelo Decreto nº 49.341, de 05 de julho de 2012, no qual também foi instituído o selo de marca de certificação conhecido por “Sabor Gaúcho”, de acordo com o artigo 2º:

O programa instituído por este Decreto tem como objetivos gerais:  
I – a organização dos agricultores familiares e públicos tradicionais;  
II – valorizar o trabalho coletivo, a promoção e o fomento;  
III – a implantação e a legalização de agroindústrias familiares e agroindustriais familiares de pequeno porte de processamento artesanal, com vista ao desenvolvimento rural sustentável; e  
IV – a promoção da segurança alimentar e nutricional da população, bem como ao incremento à geração de trabalho e renda (RIO GRANDE DO SUL, 2012, não paginado).

O Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF) é considerado estratégico para o desenvolvimento do Rio Grande do Sul e busca apoiar a legalização e a implantação de agroindústrias.

Como se pode observar, há diferentes normas que incidem sobre as agroindústrias familiares, bem como políticas públicas e programas específicos, uma vez que é uma importante atividade, considerada estratégica para o desenvolvimento do Rio Grande do Sul.

Assim, esse trabalho de conclusão de curso busca contribuir para o conhecimento das exigências técnicas e legais para a formalização de uma agroindústria familiar de panificação no Vale do Taquari, com ênfase na organização e sistematização das normas e procedimentos previstos para essa atividade.

## 4 METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre o assunto estudado, bem como um estudo da legislação pertinente e elaborada uma relação com as exigências obrigatórias para a abertura de uma agroindústria de panificação no Vale do Taquari.

A pesquisa bibliográfica, considerada uma fonte de coleta de dados secundários, pode ser definida como: contribuições culturais ou científicas realizadas no passado sobre um determinado assunto, tema ou problema que possa ser estudado (LAKATOS; MARCONI, 2001; CERVO; BERVIAN, 2002).

Segundo Vergara (2000), a pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído, principalmente, de livros e artigos científicos e é importante para o levantamento de informações básicas sobre os aspectos direta e indiretamente ligados à nossa temática.

Foi escolhido esse trabalho, uma vez que há pouco conhecimento da parte de quem quer empreender e espera-se contribuir com quem está buscando essas informações.

Realizei contato telefônico com a prefeitura de Roca Sales e a Emater de Lajeado no mês de abril, onde coletei informações que foram necessárias para o conhecimento das legislações exigidas.

Também foi realizada uma pesquisa documental, segundo Gil (1999), é muito semelhante à pesquisa bibliográfica. A diferença essencial entre ambas está na natureza das fontes: enquanto a bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições de diversos autores, a documental vale-se de materiais que não receberam, ainda, um tratamento analítico, podendo ser reelaboradas de acordo com os objetos da pesquisa.

Segundo Lakatos e Marconi (2001), a pesquisa documental é a coleta de dados em fontes primárias, como documentos escritos ou não, pertencentes a arquivos públicos; arquivos particulares de instituições e domicílios, e fontes estatísticas.

Foi elaborado o texto final, incluindo uma relação com as normas legais aplicáveis, contendo também informações organizadas na forma de fluxogramas, para o melhor entendimento das etapas, normas e órgãos públicos envolvidos na

abertura e legalização de agroindústrias familiares de panificação no Vale do Taquari.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em 1995 teve início a política pública para a agricultura familiar com maior relevância: O Programa Nacional de Fortalecimento da Agroindústria Familiar (PRONAF). O objetivo do programa é fortalecer a agricultura familiar por meio do financiamento subsidiado de serviços agropecuários e não agropecuários.

Existem outras políticas públicas vigentes de apoio a este segmento, a mais relevante na questão de agroindústrias é a Agroindústria Familiar.

Agroindústria Familiar tem enfrentado desafios em relação à legalidade para poder acessar os mercados. Porém, o Governo Federal apoia a implementação de ações para capacitar o agricultor familiar, inseri-lo e mantê-lo de forma competitiva no mercado. O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA é o responsável por organizar as ações de vigilância e defesa sanitária dos animais e vegetais, sob a coordenação do Poder Público nas várias instâncias federativas e no âmbito de sua competência. As legislações tributária e fiscal, ambiental e sanitária para proceder à regularização é bastante extensa e complexa (EMBRAPA, [2023]).

### 5.1 LEGALIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA

O primeiro passo para a legalização é escolher o local para a construção, quando for uma edificação nova. Após isso, solicitar a certidão de uso/ocupação do solo expedida pelo município. Será necessário encaminhar a legalização fiscal, sanitária e ambiental.

Na parte Fiscal/Tributária para as Agroindústrias de Agricultores Familiares, Micro produtores, que produzem a Matéria Prima principal, é necessário legalizar através do Cadastro e Inclusão no Programa Estadual de Agroindústria Familiar - PEAf. Nesta situação o produtor promove as vendas como pessoa física e utiliza o mesmo talão de produtor para fins de emitir nota fiscal. Para Agroindústrias Pessoa Jurídica, mas de Agricultor Familiar (com DAP/CAF pessoa jurídica) vai emitir notas como Pessoa Jurídica, através de um CNPJ, mas ainda assim é necessário cadastrar no PEAf e poderá participar das feiras da Agricultura Familiar e Mercados Institucionais. E por fim, Agroindústrias/Empresas de pessoas que não sejam da

agricultura familiar. Para essas, a parte tributária se resume em abrir uma empresa, MEI, Microempresa, Empresa de Pequeno Porte.

Para a legalização Sanitária, a competência por emitir os Alvarás Sanitários é da ANVISA, que por sua vez delegou aos estados, municípios e distrito federal a mesma competência. A partir disso, os estados emitem os Alvarás Sanitários através das Coordenadorias Regionais da Saúde. A partir de 2007 os Municípios tiveram a oportunidade de aderir a Comissão Intergestores Bipartite, e com isso ter autonomia para emitir os Alvarás Sanitários para suas Indústrias/Agroindústrias. Então, na região temos duas situações, alguns municípios emitindo os Alvarás Sanitários e outros ainda necessitando que as Coordenadorias Regionais façam as inspeções e emissão dos Alvarás. Na área de abrangência da 16ª Coordenadoria Regional da Saúde (Lajeado), todos os municípios já aderiram, e tem sua autonomia.

Para a legalização ambiental, existem duas possibilidades: cumprindo o "rito" normal, que é obter as Licenças Prévias, Licença de Instalação e Licença de Operação, seja na instância estadual (FEPAM) ou nos municípios. Ou, para a grande maioria das Agroindústrias com até 250 m<sup>2</sup> de área construída, a Dispensa de Licença Ambiental, conforme Resolução CONSEMA nº 372/2018 (RIO GRANDE DO SUL, 2018).

## 5.2 ORIENTAÇÕES PARA ESTRUTURAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO, MODELOS DO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR (MDA)

Para o projeto arquitetônico são necessárias informações dos principais serviços e materiais utilizados na construção de uma Agroindústria de Panifícios, conforme descritos: nome da empresa, CNPJ/CPF, localização do estabelecimento, telefone, e-mail, natureza do estabelecimento, responsável técnico, área do terreno, área construída, sala de processamento, depósito, expedição, vestiário, sanitárias, recuo do alinhamento e tempo provável para execução da obra. Também deve haver a especificação dos materiais e serviços.

Para o memorial econômico sanitário de uma agroindústria de panifícios é necessário a descrição da agroindústria com as seguintes informações: nome da firma, CNPJ/CPF, denominação do estabelecimento que no caso é agroindústria de

panifícios, localização do estabelecimento e telefones para contato, categoria do estabelecimento: padaria, produtos que pretende fabricar, procedências da matéria prima, mercado de consumo, número aproximado de empregados, água de abastecimento e energia elétrica. Também é necessária uma descrição do projeto agroindustrial como segue um modelo a seguir.

### **5.2.1 Especificação da matéria-prima**

Este Perfil tem por objetivo apresentar um conjunto de informações técnicas e metodológicas que pode servir como subsídio para a concepção de projetos agroindustriais de produção de pães, massas e bolachas com capacidade de processar de 100 a 500 Kg/semana. Para esta capacidade é necessário o plantio de 3 a 15 Ha de trigo, dependendo das cultivares, da região, das condições climáticas e da tecnologia empregada. Além do trigo são insumos produzidos nas unidades de produção familiar: fubá, açúcar mascavo, ovos, leite, queijo, amendoim e a manteiga.

### **5.2.2 Equipamentos sugeridos pelo MDA:**

- Forno Turbo a Lenha com capacidade de 400Kg/dia;
- Masseur com capacidade de 22 Kg/dia;
- Cilindro com capacidade de 120 Kg/dia;
- Moldadeira de Pão com capacidade de 150 Kg/dia;
- Balança Eletrônica 25 Kg;
- Fogão Industrial 4 bocas;
- Freezer Horizontal 600L;
- Mesa Inox 2,0 X 1,5 X 0,90;
- Tanque de Higienização de Equipamentos;
- Geladeira 320L;
- Divisora de pães;
- Fritadeira de salgados;
- Sovadeira de massa;
- Batedeira Planetária;

- Liquidificador Industrial capacidade de 15 Litros.

### 5.3 REGULAMENTAÇÃO ATUAL DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES NO RIO GRANDE DO SUL

Conforme a Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022:

Art. 1º - Regular o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), do Estado do Rio Grande do Sul, o uso do selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho"; em consonância com os objetivos da Política Estadual de Agroindústria Familiar, que tem por finalidade a agregação de valor à produção agropecuária, à atividade pesqueira, aquícola e extrativista vegetal, com vista ao desenvolvimento rural sustentável, à promoção da segurança alimentar e nutricional da população e ao incremento à geração de trabalho e renda.

Art. 2º - Para os fins desta Instrução Normativa entende-se por: II - Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es)

familiar(es) ou pecuarista(s) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

Dos serviços oferecidos no âmbito do PEAF o que se destaca para agroindústria familiar é:

I - Apoio na implantação e legalização das Agroindústrias

Familiares e das Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte de Processamento Artesanal, através de assistência técnica na elaboração e no encaminhamento de projeto de crédito, sanitário e ambiental e na legalização tributária (RIO GRANDE DO SUL, 2022, não paginado).

### 5.4 CICLO DE ATIVIDADES

O ciclo a seguir está descrito com as atividades que o PEAF (Programa Estadual de Agroindústria Familiar) oferece no seu âmbito.

Figura 2 – Atividades que o PEAf oferece no seu âmbito



Fonte: A autora (2023)

Para a formação técnica dos beneficiários do programa a Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022 define que:

Art. 7º - A fim de operacionalizar o Programa Estadual de Agroindústria Familiar, a SEAPDR disponibilizará aos agricultores familiares ou pescadores artesanais profissionais cadastrados no Programa o serviço de formação técnica através da oferta de cursos de formação nas áreas de boas práticas de fabricação, gestão de agroindústria, processamento de alimentos e outras de interesse do Programa (RIO GRANDE DO SUL, 2022, não paginado).

Apoio a promoção e a comercialização dos produtos das agroindústrias familiares incluídas no PEAf define que:

Art. 8º - A SEAPDR apoiará com recursos materiais, humanos e financeiros do Estado à promoção e a comercialização dos produtos das agroindústrias inclusas no Programa e em consonância com as diretrizes da Política Estadual de Agroindústria Familiar que apontam para atuação em cadeias curtas com foco no mercado local, das compras governamentais, de produtos orgânicos, da venda direta ao consumidor final, da organização e realização de feiras de caráter local, estadual e regional e da implantação de base logística de distribuição, armazenagem e comercialização dos produtos das agroindústrias familiares (RIO GRANDE DO SUL, 2022, não paginado).



Da vinculação da agroindústria familiar no cadastro da secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul:

Art. 9º - A SEAPDR, através do Departamento da Agricultura Familiar e Agroindústria, vinculará a agroindústria familiar no sistema de cadastro do contribuinte da Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul permitindo, assim, a comercialização dos produtos constantes na Instrução Normativa DRP 45/1998 e alterações, com a Nota Fiscal de Produtor Rural (RIO GRANDE DO SUL, 2022, não paginado).

Para o apoio técnico quanto à adequação ambiental a Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022 define que:

Art. 10 - A SEAPDR, através do Departamento da Agricultura Familiar e Agroindústria, prestará orientações para adequação ambiental às agroindústrias familiares, auxílio na confecção de projetos, suporte técnico e capacitação da assistência técnica e extensionistas rurais, técnicos de órgãos ambientais municipais e responsáveis técnicos de agroindústrias familiares, conforme a demanda (RIO GRANDE DO SUL, 2022, não paginado).

## 5.5 COMO FAZER O CADASTRO NO PEAFF (PROGRAMA ESTADUAL DE AGROINDÚSTRIA FAMILIAR)

Para acessar os serviços disponibilizados no PEAFF, a primeira etapa do processo será a solicitação de cadastro no Programa. O interessado deverá preencher e assinar o ofício e formulário de solicitação de cadastro e apresentar os documentos abaixo listados no escritório municipal da Assistência Técnica Oficial do Estado.

- a) Cópia da Carteira de Identidade - RG e Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou Cópia da Carteira Nacional de Habilitação - CNH;
- b) Cópia do Cadastro Geral de Contribuintes de Tributos Estaduais - CGCTE/RS – Extrato SEFAZ disponível em: [www.sefaz.rs.gov.br/consultas/contribuinte/](http://www.sefaz.rs.gov.br/consultas/contribuinte/);
- c) Para os microempreendedores individuais será aceito o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor/servicos-para-mei/emissao-de-comprovante-ccmei/o-ccmei/>;

- d) Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou documento que vier a substituir (DAP Física ou Jurídica, se, respectivamente, CPF ou CNPJ, disponível em: <http://smap14.mda.gov.br/extratodap>.

Após a solicitação os documentos devem ser encaminhados para análise.

## 5.6 REQUISITOS BÁSICOS SUGERIDOS PARA UMA AGROINDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO

Conforme exigências sanitárias vigentes, para uma agroindústria de panificação é necessário apresentar:

- descrição dos ingredientes, embalagens e rotulagem a serem usados por tipo de produto;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação/POP, com detalhamento dos POPS para identificação de legislação complementar e controle biológico da água, vetores e roedores;
- registro sanitário/dispensa de registro da matéria prima utilizada – Projeto das plantas arquitetônicas e sanitárias liberadas pela VISA municipal para posterior emissão do alvará sanitário;
- os produtos produzidos devem ser processados, embalados, armazenados e conservados em condições que não produzam e/ou desenvolvam contaminações por substâncias físicas, químicas ou biológicas;
- o transporte dos alimentos produzidos deverá ser realizado em veículo devidamente licenciado sanitariamente com alvará específico emitido pela VISA municipal vigente (conforme Anexo X);
- deve ter um responsável pelas BPF (Boas Práticas de Fabricação) com curso e registro na VISA municipal.

Em relação aos itens normativos dos produtos em si (panificados), conforme a Resolução RDC nº 263/2005, e Resolução RDC nº 216/2004 estão descritos que produtos obtidos da farinha de trigo e outras farinhas resultantes do processo de fermentação ou não, e cocção, adicionados de líquidos e/ou outros ingredientes desde que não descaracterize os produtos, podendo apresentar cobertura, recheio, formato diversos. Requisitos para o controle de umidade são: farinhas, amido e

cereais e farelo (15%(g/100g); amido ou fécula de batata (máxima 21%(g/100g) e amido ou fécula de mandioca (máxima 18%(g/100g) (BRASIL, 2004, 2005a).

## 5.7 PROCEDIMENTOS PARA AUTORIZAÇÃO DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARES COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Conforme a Resolução RDC nº 779/2023 os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos, complementados pela Instrução Normativa nº 223/2023 que determina as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos (BRASIL, 2023a, 2023b).

## 5.8 ROTULAGEM

A rotulagem de alimentos é a forma como as empresas apresentam seus produtos aos clientes, informando a sua composição, suas especificações, consumo, armazenamento, data de validade, data de fabricação, avaliação nutricional e condições de uso.

Ela representa o direito do consumidor em conhecer o que consome, e é entendida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada, ou colada sobre a embalagem (CARRAZZA; NOLETO; FILIZOLA, 2011).

No Brasil, a rotulagem de alimentos é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio de legislações que se aplicam ao âmbito federal e devem ser seguidas por todos os estabelecimentos produtores de alimentos.

Nova regra da rotulagem nutricional entrou em vigor no dia 09 de outubro de 2022. Houve mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais e tem como novidade a rotulagem nutricional frontal. A tabela de informação nutricional passou por mudanças significativas, passou a ter apenas letras pretas e fundo branco, para que não atrapalhe a legibilidade das informações (BRASIL, 2005b).

Conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA passará a ser obrigatória a declaração de açúcares totais e adicionados, do valor energético e de nutrientes por 100 g ou 100 ml, para ajudar na comparação de produtos, bem como o número de porções por embalagem. Além disso, a tabela deverá estar localizada, em geral, próxima à lista de ingredientes e em superfície contínua, não sendo aceita divisão. Ela não poderá ser apresentada em áreas encobertas, locais deformados ou regiões de difícil visualização. A exceção só se aplica aos produtos em embalagens pequenas (área de rotulagem inferior a 100 cm<sup>2</sup>), em que a tabela poderá ser apresentada em áreas encobertas, desde que acessíveis.

Figura 3 – Tabela de informação nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Fonte: Brasil (2005b)

A rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem. A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde.

Figura 4 – Modelos quando há um alto teor de nutrientes



Fonte: Brasil (2005b).

Entre os itens obrigatórios que devem constar nos rótulos, esta informação nutricional, que incluiu o valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans., fibra alimentar, sódio.

Os outros minerais e vitaminas fazem parte do quadro obrigatoriamente quando se fizer uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a estes nutrientes. Opcionalmente, podem ser declarados vitaminas e minerais quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo. Também é obrigatório constar nos rótulos as informações sobre o peso do produto, fabricante, data de fabricação e validade, modo de uso e preparo, medida caseira, porção a ser consumida (BRASIL, 2005b).

## 5.9 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

A parte fundamental na implementação de boas práticas de fabricação em agroindústrias familiares são as documentações e registros, são elas: o Manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

O MBPF é o documento que mostra o “retrato” da agroindústria na adoção dos requisitos constantes nas discussões feitas até o momento. Devem ser aqueles

que incluem os procedimentos de instalações, pessoal, operações, controle de pragas e documentação (NASCIMENTO NETO, 2006).

Os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) são uma instrução para realização de procedimentos diversos dentro de uma agroindústria. A principal finalidade do POP é a padronização da execução desses procedimentos por qualquer funcionário que esteja treinado para tal. Isto é, por meio dos POPs, garante-se que os procedimentos vão ser executados de maneira idêntica, independentemente por quem e quando serão executados (NASCIMENTO NETO, 2006).

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo demonstrou que para a abertura de uma agroindústria ainda há muitas questões consideradas complexas para um produtor realizar, porém a ajuda de órgãos competentes tornam a efetivação do processo e o atendimento às necessidades mais acessível.

Embora haja diversos materiais educativos disponibilizados pelos órgãos públicos que há um conteúdo muito claro e com informações importantes para a abertura da agroindústria, estes, ainda não são de conhecimento da maioria dos interessados.

Neste processo identificaram-se os seguintes passos como fundamentais: escolha e adequação do local, cadastro e inclusão no PEA, solicitação de alvará sanitário, solicitação de licença ambiental. Além disso, definir que produtos serão fabricados com identificação de matérias-primas, fornecedores, equipamentos, formação e boas práticas de fabricação.

Estes passos, além de condicionantes irão permitir maior entrosamento entre os produtores e os órgãos normativos bem como possibilitar o acesso as informações necessárias para garantir qualidade e viabilidade ao investimento e com certeza melhores condições de vida a estas famílias.

## REFERÊNCIAS

AGUIRRE, A. A.; MARTINS, A. M.; MENEZES, L. D. M. Dificuldades encontradas durante o processo de legalização das agroindústrias no município de Santana do Livramento – RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, Santana do Livramento, v. 4, n. 1, p. 136-151, 2018. Disponível em: <http://revista.uergs.edu.br/index.php/revuergs/article/view/1030/283>. Acesso em: 02 mar. 2023.

AHLERT, L.; GEDOZ, S. T. Povoamento e desenvolvimento econômico, na região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul – 1822 a 1930. **Estudos & Debates**, Lajeado, RS, ano 8, n. 1, p. 49-94, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2002. Documento não paginado. Disponível em: [https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais\\_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view](https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view). Acesso em: 02 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Documento não paginado. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 05 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005**. Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2005a. Documento não paginado. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263\\_22\\_09\\_2005.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html). Acesso em: 05 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação às indústrias de alimentos. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, 2005b. Documento não paginado. Disponível em: [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/rotulagem-nutricional-obrigatoria-manual-de-orientacao-as-industrias-de-alimentos.pdf/@\\_@download/file](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/rotulagem-nutricional-obrigatoria-manual-de-orientacao-as-industrias-de-alimentos.pdf/@_@download/file). Acesso em: 02 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa nº. 223/2023, de 10 de maio de 2023. Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 90, p. 66, 10 maio 2023a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-223-de-10-de-maio-de-2023-482747766> Acesso em: 26 maio 2023.



BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC Nº 779, de 1º de março de 2023.** Dispõe sobre os aditivos alimentares fermentos químicos e sobre os coadjuvantes de tecnologia fermentos biológicos e nutrientes para levedura destinados ao uso em produtos de panificação e biscoitos. Brasília, DF: ANVISA, 2023b. Documento não paginado. Disponível em: [http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6561857/RDC\\_779\\_2023\\_.pdf/27b391ad-fb34-454c-ba82-0fab100684f0](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/6561857/RDC_779_2023_.pdf/27b391ad-fb34-454c-ba82-0fab100684f0). Acesso em: 02 mar. 2023.

CARRAZZA, L. R.; NOLETO, R. A.; FILIZOLA, B. C. C. **Normas fiscais, sanitárias e ambientais:** regularização de agroindústrias comunitárias de produtos de uso sustentável da biodiversidade. 2. ed. Brasília, DF: Instituto Sociedade, População e Natureza, 2011. *E-book*. Disponível em: <https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/NormasFiscaisSanitariasAmbientais.pdf> Acesso em: 02 mar. 2023.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica.** 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Políticas públicas para agricultura familiar.** Brasília, DF: EMBRAPA, [2023]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-agricultura-familiar/politicas-publicas>. Acesso em: 12 abr. 2023.

FEDERAÇÃO DOS TRABALHADORES NA AGRICULTURA DO RIO GRANDE DO SUL – FETAG. **Agroindústria Familiar Rural:** geração de renda e qualidade de vida no meio rural. Porto Alegre: EMATER/RS, 2009. Disponível em: <https://docente.ifsc.edu.br/lucia.martins/MaterialDidatico/Agroneg%C3%B3cio/Cartilha%20Agroind%C3%BAstria%20Familiar%20Rural-EMATER.pdf>. Acesso em: 02 nov. 2023.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

KOLCHINSKI, E. M. *et al.* **Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável do Vale do Taquari/RS.** Encantado: UERGS/CODETER, 2017.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos metodologia científica.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e território:** a dinâmica das redes de desenvolvimento rural no oeste catarinense. 2003. 316 f. Tese (Doutorado em Ciências Humanas/Sociedade e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, SC, 2003. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/87731/203189.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 out. 2022.

NASCIMENTO NETO, F. D. **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** Brasília, DF: EMBRAPA, 2006. *E-book*. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/83839/1/manual-boas-praticas.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2023.

NASCIMENTO, D. T. D.; CRIBB, A. Y.; FREIRE JUNIOR, M. **Exigências da legislação ambiental para a implantação de agroindústrias**. 1. ed. Rio de Janeiro: EMBRAPA, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/156626/1/DOC-116-corrigido.pdf>. Acesso em: 10 out. 2022.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual de Saúde. Portaria nº 78/2009, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202101/19120147-78-09.pdf>. Acesso em: 02 mar. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 49.341, de 05 de julho 2012**. Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências. Porto Alegre, RS: Assembléia Legislativa, 2012. Documento não paginado. Disponível em: [http://www.al.rs.gov.br/legis/m010/M0100099.asp?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=58012&hTexto=&Hid\\_IDNorma=58012](http://www.al.rs.gov.br/legis/m010/M0100099.asp?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=58012&hTexto=&Hid_IDNorma=58012). Acesso em: 10 nov. 2022.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação. **Programa estadual da agroindústria familiar – PEAFF**. Porto Alegre: Secretaria de Desenvolvimento Rural e Cooperativo, 2015. *E-book*. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202002/06092217-cartilha-programa-estadual-de-agroindustria-familiar-peaff-2015.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2022.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria do Ambiente e Desenvolvimento Sustentável. **Resolução CONSEMA nº. 372/2018, de 22 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre os empreendimentos e atividades utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental, passíveis de licenciamento ambiental no Estado do Rio Grande do Sul, destacando os de impacto de âmbito local para o exercício da competência municipal no licenciamento ambiental. Porto Alegre, RS: SADS, 2018. Documento não paginado. Disponível em: <https://sema.rs.gov.br/upload/arquivos/202112/23105618-consema-372-2018-atividades-licenciavies-municipios.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Instrução Normativa SEAPDR nº 06/2022. Regulamenta o Programa Estadual de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, o uso do selo de marca de certificação "Sabor Gaúcho" e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 27 maio 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202206/08083826-materia728092.pdf>. Acesso em: 05 mar. 2023.

SIEBENEICHLER, T. J. *et al.* Caracterização do arranjo produtivo local das agroindústrias familiares do Vale do Taquari, no estado do Rio Grande do Sul. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 36, n. 2, p. e26517, 2019.

Disponível em: <https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/26517> Acesso em: 02 mar. 2023.

TEIXEIRA, P. G. **Legislações envolvidas na abertura de uma agroindústria familiar rural**. 2021. 18f. Artigo (Graduação em Administração) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS, 2021. Disponível em:

[https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1835/\\_artigo\\_giuliano.pdf?sequence=-1&isAllowed=y](https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1835/_artigo_giuliano.pdf?sequence=-1&isAllowed=y) Acesso em: 02 mar. 2023.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2000.