



## ALIMENTOS



### REGISTRO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS

A crescente tendência por um consumo consciente e sustentável também tem impactado o setor de alimentos. Para atender a essa demanda, cresce também a oferta de produtos alimentícios artesanais, muitas vezes originados de empreendimentos familiares ou comunitários.

#### O que caracteriza um produto artesanal?

Os produtos artesanais podem ser identificados por algumas características. São produzidos, muitas vezes, em escalas reduzidas, priorizando o “feito à mão”, com ingredientes naturais e regionais e que resgatam valores das tradições e culturas locais.

Neste relatório de inteligência é abordada a importância do registro de produtos alimentícios artesanais, a legislação e as competências de origem animal e vegetal e, ainda, rótulo e embalagens para esta categoria.

#### Regularização de produtos alimentícios artesanais

A regularização da produção artesanal de alimentos é um passo importante para o pequeno produtor que almeja ampliar os negócios.



Com o registro dos produtos alimentícios



Aumenta-se a confiança do consumidor final em relação ao produto



Permite-se a comercialização para supermercados e restaurantes



Possibilita-se o crescimento do faturamento

## LEGISLAÇÃO E COMPETÊNCIAS

Existem diferentes normas que regulamentam a produção e a comercialização de produtos alimentícios de acordo com suas categorias e a área territorial de atuação (federal, estadual ou municipal).

Os alimentos estão divididos em dois principais grupos: os de origem animal e os de origem vegetal.

### Alimentos de origem animal

São todas as carnes, leite, ovos, mel, pescados e seus derivados. Esses alimentos são regulados pelo [Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal \(DIPOA\)](#), vinculado ao [Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento \(MAPA\)](#), e órgãos estaduais e municipais correspondentes.

Para cada esfera (federal, estadual e municipal) há uma legislação distinta:

### REGRAS ESPECÍFICAS

O [MAPA](#) dispõe de algumas regras específicas para o funcionamento de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte por meio da [Instrução Normativa nº16, de 2015](#) e a [Instrução normativa nº5, de 2017](#) (alterada pela IN 08, de 2018).



#### SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)

O selo assegura a qualidade de produtos de origem animal destinados ao mercado interno (em todo território nacional) e externo, bem como de produtos importados. Atualmente, o SIF tem atuação em mais de 5 mil estabelecimentos brasileiros.



Consulte o [guia destinado aos empresários sobre os procedimentos para registro de produto e estabelecimento](#).



#### SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/RJ

Selo de competência das prefeituras e que regulariza a produção de origem animal nos municípios que aderiram ao serviço.



#### SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE/RJ)

O selo regulariza a produção intermunicipal do Estado do Rio de Janeiro. Para dar início ao processo de registro no SIE/RJ, é preciso procurar o Núcleo de Defesa Agropecuária mais próximo do estabelecimento.



Consulte o [Manual de Procedimentos para o Registro de Agroindústrias de Produtos de Origem Animal](#) e siga o [passo a passo para obtenção do selo](#).



#### SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI-POA)

O sistema padroniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal entre os estados e municípios brasileiros, o equivalente ao SIF. Os municípios que possuem o selo de Inspeção Municipal que aderirem ao SISBI estão habilitados à comercialização de seus produtos em território nacional e para o exterior.



### Ponto de atenção!

É importante lembrar que todo estabelecimento industrial que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado pelo órgão competente. Para obtenção do SIF, por exemplo, é necessária a [elaboração de um projeto de construção/installação do estabelecimento](#) para construção de um processo para aprovação prévia.

## Alimentos de origem vegetal

São considerados alimentos de origem vegetal as bebidas em geral (não alcoólicas, alcoólicas e fermentadas) e todos os demais produtos alimentícios de origem vegetal *in natura*, processados ou minimamente processados.

Com exceção das bebidas e dos vegetais *in natura*, que são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV), também vinculado ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), os alimentos de origem vegetal são regulados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão do Ministério da Saúde.

### ! Fique atento!

*Dentro deste grupo existem:*

**1 - Os alimentos que precisam de registro sanitário prévio à comercialização** (Anexo II da RDC 27/2010), como os destinados ao público infantil, aqueles com alegações de propriedades funcionais ou de saúde e aqueles com substâncias bioativas e probióticos.

**2 - Os alimentos que são isentos de registro sanitário mas que devem comunicar o início da fabricação** (Anexo I da RDC nº 27/2010), como o palmito em conserva, cogumelos (inteiros, processados ou em conserva), chocolate, balas, bombons, café (em grão ou moído), entre outros.



Saiba como fazer o [Comunicado de Início de Fabricação](#) para produtos isentos de registro.



### Alimentos processados de origem vegetal com obrigatoriedade de registro!

*No caso de indústrias ou empresas que produzam alimentos processados de origem vegetal com obrigatoriedade de registro, as mesmas precisam de autorização da vigilância sanitária local para produzir.*



Confira o passo a passo de como [regularizar a empresa](#) e [registrar produtos de origem vegetal na Anvisa](#).

### ! Fique atento!

*Mesmo os alimentos isentos de registro sanitário devem cumprir a [legislação por categoria de produto](#) e seguir as [Boas Práticas de Fabricação](#).*



### ! Ponto de Atenção!

*É importante lembrar que cabe à Vigilância Sanitária a fiscalização de todos os produtos no mercado, mesmo que se trate de um alimento de origem animal e que esteja sob competência do MAPA, cabendo a ela notificar e/ou apreender quando houver não conformidades com a legislação brasileira. Também pode existir compartilhamento de competências, fazendo com que haja mais de um órgão com responsabilidade sobre a produção de certos alimentos. Confira a [documentação solicitada pela visita de inspeção da Vigilância Sanitária](#) de acordo com a atividade exercida.*

Informação Nutricional	
porção de 40 g (2 medidas do copo)	
Quantidade por porção	154 kcal
Valor Energético	2,0 g
Carboidratos	32 g
Proteínas	2,0 g
Gorduras Totais	1,0 g
Gorduras Saturadas	0,0 g
Gorduras Trans	0,0 g
Fibra Alimentar	0,0 g
Sódio	0,0 g

\*Valores Diários de Referência

## RÓTULO E EMBALAGEM

As normas para rótulos e embalagens de alimentos variam de acordo com a categoria de produtos e são regulamentadas por órgãos como o [Ministério da Agricultura](#), [Anvisa](#) e [Inmetro](#).

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



Denominação de venda do alimento



Lista de ingredientes (Ingr.: composto, água, misturas, aditivos)



Conteúdos líquidos



Identificação da origem



Identificação do lote



Prazo de validade



Instruções para a principal utilização e preparo pelo consumidor



### Dica de leitura!

Para saber mais, confira o [manual de rotulagem de alimentos](#).

Segundo a [Anvisa](#), as [normas de rotulagem](#) são válidas para todos os alimentos embalados, independentemente de serem isentos ou não de registro sanitário. No caso de alimentos de origem animal, há algumas normas específicas definidas pela [Instrução Normativa Nº 22/2005](#).

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- A [Anvisa](#) não faz avaliação prévia de rótulos;
- A adequação à legislação é de responsabilidade da empresa;
- Existem, ainda, algumas normas específicas de rotulagem para determinadas categorias de alimentos de origem animal, como [carnes](#), [ovos](#), [coelhos e derivados](#); [leite e derivados](#); [mel e produtos apícolas](#) e compostos apícolas.



## EMBALAGENS

As embalagens também estão sujeitas à legislação e controle sanitário. A **Anvisa** é responsável pela regulamentação, controle e fiscalização do material da embalagem em contato com o alimento, desde a sua fabricação até a entrega ao consumidor. Já o **Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro)** fiscaliza o tamanho da embalagem.



DICA

Confira o manual de **Produtos Pré-Medidos**.



### Ponto de atenção!

**Termos proibidos:** saiba o que você **NÃO deve colocar** na etiqueta e embalagem de seus produtos.

### Valorize seu produto

Desenvolva uma embalagem que valorize as características do seu produto, como:



O alto padrão de qualidade



O fato de ser um produto feito artesanalmente com matéria-prima local e tradição



Um papel rústico



Um adesivo com recorte diferenciado



DICA

*Siga essas dicas como forma de dar um toque especial ao produto e assim conquistar um público que busca por itens diferenciados.*



Fontes: Alimentos artesanais x embalagens – você sabe valorizar seu produto?, Guia São Roque. <http://portal.anvisa.gov.br/>. <http://www.inmetro.gov.br/>.

## CASO DE SUCESSO

Conheça o pequeno produtor que regularizou seus produtos e conseguiu alavancar seu negócio:

### Capril de DeVille

A marca de queijo de cabra **CaprilDeVille** dobrou o faturamento desde que registrou, em 2010, seus produtos no **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)**, com o qual passou a comercializar para todo o Estado do Rio.

O produtor **Romulo Capdeville** conta que a produção dos queijos começou em 2004, com apenas duas cabras da raça Saanen, de estirpe francesa e canadense, em uma pequena propriedade na Região de **Visconde de Mauá**.

A qualidade do produto agradou o paladar e as exigências de chefes da alta gastronomia, os primeiros clientes do negócio. *“A produção aumentava, tinha a aprovação do meu produto pelo público e o mercado de queijos de cabra é muito promissor no Rio. Percebi que era preciso legalizar para continuar crescendo”.*



### Regularização em dia

Atualmente localizada no **Distrito de Sebollas – Paraíba do Sul**, a fazenda conta com uma queijaria toda equipada segundo as normas da **Vigilância Sanitária** e um capril com mais de 100 cabras que produzem leite suficiente para cerca de 600/800 quilos de queijo por mês.

### Vendas para variados mercados

Além de continuar vendendo seus produtos para renomados restaurantes do Rio, Romulo passou a participar de feiras e vender seus produtos em supermercados e delicatesses especializadas em produtos artesanais.

A marca conta com dois tipos de queijos finos em seu portfólio: o *chèvre à l'huile* (pequenas bolinhas de queijo no azeite extravirgem) e o boursin, ambos com variações de temperos, cremosos e muito saborosos.



Fontes: Entrevista concedida para o Sebrae Inteligência Setorial.  
<https://br.linkedin.com/in/romulo-capdeville-1729773a>  
<http://www.sebollas.com.br/>  
<http://paraibadosul.rj.gov.br/>  
<http://www.rj.gov.br/web/seapec/exibeconteudo?article-id=186755>

# AÇÕES RECOMENDADAS



Participe, como expositor, de feiras e eventos especializados em produtos artesanais e que valorizem o pequeno produtor, como a [Junta Local](#) e o [Carioquíssima](#).



A Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro oferece alguns cursos sobre legislação e boas práticas de higiene [para indústrias de alimentos](#). Mais informações pelo telefone (21) 2224-4606.



Depois de adquirir o registro do produto, invista na prospecção de novos parceiros comerciais. Restaurantes, lanchonetes, supermercados e delicatesses têm grande potencial para venda do seu produto.



Se o seu negócio é no varejo, busque parcerias diretamente com os pequenos produtores, que podem garantir produtos mais frescos e com menor custo. Assim você atrairá o interesse de um público que exige produtos de qualidade e poderá oferecer um preço mais competitivo.



Acompanhe as notícias sobre a aprovação do Projeto de Lei que prevê a criação de um novo selo, o ARTE, com o qual será possível comercializar produtos entre todos os Estados da Federação, equivalente ao SIF.



Leia os conteúdos publicados no setor de Alimentos:

- [Rawfood – tendência de alimentação que cresce no brasil](#)
- [A importância da indicação geográfica como diferencial competitivo de produtos fluminenses](#)
- [Pães artesanais](#)
- [Parceria inovadora entre produtores e consumidores](#)
- [Rotulagem de alimentos orgânicos](#)
- [Segurança de alimentos: aspectos legais e boas práticas](#)
- [Rastreabilidade de alimentos orgânicos](#)
- [Consumo local – prática se dissemina pelo país](#)
- [Comercialização de alimentos: normas e orientações](#)
- [Guia do produtor orgânico – como produzir alimentos de forma ecológica](#)
- [Embalagens no setor de alimentos: fator de diferenciação no ponto de venda](#)
- [Marketing para empresas do ramo de alimentos: como atrair clientes e potencializar o seu negócio](#)



O Sebrae/RJ ministra cursos e palestras específicos para o setor de alimentos e bebidas. Ligue para 0800 570 0800 e agende atendimento na unidade mais próxima.



ALIMENTOS  
RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA  
SETEMBRO/2018

Gerência de Conhecimento e Competitividade

Gerente: Cezar Kirszenblatt

Gestor do Programa Sebrae Inteligência Setorial: Marcelo Aguiar

Analista de Inteligência Setorial e Temática: Mara Godoy

Articulação e Disseminação Empresarial: Úrsula Magalhães

Conteudista: Daniella Fernandes

Entre em contato com o Sebrae: **0800 570 0800**

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). Fotos: Banco de imagens.