

O que é necessário para comercializar vegetais processados e ovos?





Elaborado por:

Ingrid Rocha Guimarães
(Bibliotecária)

Ítalo de Paula Casemiro
(Gastrônomo)

Maria Alice Nogueira
(Nutricionista)

Vanessa de Souza Silva de Almeida
(Nutricionista)

Prof^a Dr^a Édira Castello Branco de Andrade
(UNIRIO/PPGAN)

Para mais informações, acesse:
Nutrição e Saúde – uma visão da Ciência dos alimentos:
<http://www4.unirio.br/nutricaoesaude>

Rio de Janeiro, Agosto de 2019

Apresentação

Prezado leitor,

Esta cartilha foi idealizada com o objetivo de propiciar informações pertinentes sobre os aspectos legais dos produtos minimamente processados, tais como polpas (de verduras e legumes congelados), conservas, geléias, pastas (doces e salgadas), panificáveis (bolos e pães) e ovos, disponibilizados pelo pequeno produtor para a sua comercialização.

Boa leitura!



Antes de tudo, um convite

O convidamos para conhecer a cartilha “Legalizar para Comercializar”, que apresenta os elementos básicos para formalização do seu negócio, itens importantes como CNPJ, MEI, DAP, entre outros. Para acessar a cartilha, clique na figura abaixo.



Por que legalizar para comercializar?

A legalização garante a procedência e o atendimento das condições impostas pela legislação, protegendo o produtor e o consumidor, pois comprova que os produtos atendem as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Com relação ao produtor, estar de acordo com a legislação evita multas, aumenta a renda e o número de clientes, sendo esses apenas alguns dos aspectos vantajosos.

(FERNANDES; ENGEL, 2016)



O que é preciso para comercializar?

Para serem comercializados, todos os estabelecimentos e produtos devem atender o que determina a legislação.

☐ Registro do estabelecimento

Atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende a legislação que disciplina a produção.

☐ Registro do produto

É a inscrição no órgão competente, de acordo com os itens que serão processados.

(BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 2017)



Como regularizar o estabelecimento?

A partir do dia 25 de novembro de 2019 será obrigatório o registro da pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, que por conta própria ou como intermediária processe, industrialize, beneficie ou embale produto vegetal, de acordo com o disposto na Instrução Normativa [SDA nº 9/2019](#) - [Norma para o registro de estabelecimentos](#) no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA).

- O processo de registro será realizado no sistema eletrônico [SIPEAGRO](#).



Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

➤ Aqui está o [passo a passo](#) de como requerer o registro do estabelecimento no sistema.

1. Informe os dados da pessoa jurídica ou física que necessita realizar o cadastro / registro no Ministério. Para isso selecione no menu **Cadastro** a opção **Complementação de cadastro**.

Cadastro

Complementação de cadastro

Ajuda

» Objetivo/Descrição

Sistema utilizado pelo MAPA para registro e cadastro de Estabelecimentos e Produtos Agropecuários. Utilizado como ferramenta para realização e acompanhamento dos Processos Administrativos de Fiscalização. Gera relatórios básicos do sistema e emite o certificado de Estabelecimentos e Produtos registrados e/ou cadastrados pelo MAPA

» Dúvidas e/ou Sugestões

- E-mail: atendimento_sistemas@agricultura.gov.br
- Telefone: 0800-704-1995



Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

2. Após clicar em Complementação de cadastro, o sistema irá apresentar a tela com o campo **Tipo de cadastro** com as opções de seleção Estabelecimento, Prestador de Serviço, selecione.

Cadastro

Caminho: Você está aqui > Cadastro > Complementação de cadastro

Complementação do cadastro [Ajuda](#)

» Tipo de cadastro

1

SELECCIONE ::
SELECCIONE ::
Estabelecimento
Prestador de Serviço
Médico veterinário
Medico veterinário

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

2 Limpar 3 Confirmar

No campo **Tipo de cadastro**, selecione a opção desejada. Caso deseje limpar a seleção feita, você deve clicar no botão **Limpar**; e após selecionar Estabelecimento, clique no botão **Confirmar** para prosseguir com o cadastro.

Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

3. Após selecionar o tipo de cadastro, o sistema apresenta os campos para preenchimento.

Cadastro

Caminho: Você está aqui: Cadastro > Complementação de cadastro

Complementação do cadastro [Ajuda](#)

» Tipo de cadastro

1 Estabelecimento

» Estabelecimento

* CPF: 999.999.999-99 © CNPJ: 99.999.999/9999-99

2 99.999.999/9999-99

* Nome ou nome empresarial (razão social)

3 ESTABELECIMENTO TESTE

» Responsável

4 FRANZ KNEIP

5 CPF: 999.999.999-99

Email cadastrados

6 :: Novo Email ::

* E-mail

* Confirmar e-mail

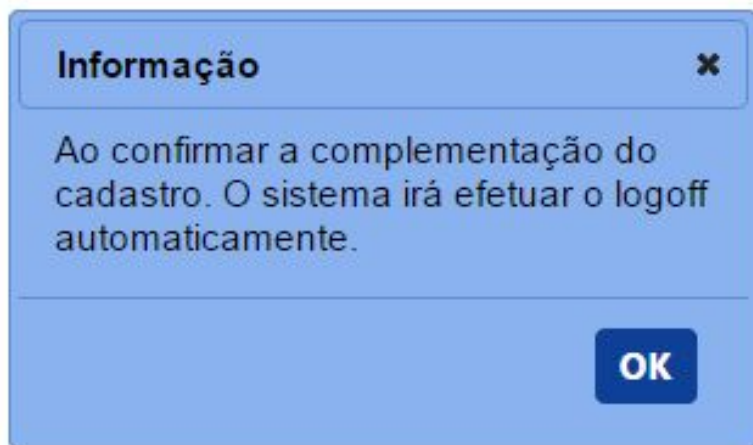
* Campo(s) de preenchimento obrigatório

7 Limpar 8 Confirmar



Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

4. Ao clicar no botão **Confirmar**, o sistema apresentará mensagem de confirmação do cadastro, clique em **OK** para finalizar ou feche utilizando **xis** (X) da mensagem para retornar ao sistema.



Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

5. Os campos sinalizados com * (asterisco) são de preenchimento obrigatório. Se ao menos um campo obrigatório não for informado, será apresentada mensagem em destaque para alertá-lo, conforme exemplo abaixo:



O campo Nome ou nome empresarial é de preenchimento obrigatório.



Como requerer o registro do estabelecimento no sistema?

6. Ao complementar o cadastro e o sistema apresentar a mensagem abaixo, significa que o CNPJ já está vinculado a um usuário.



Este estabelecimento já possui um usuário cadastrado!

Neste caso, verificar se o menu Estabelecimento está habilitado. Selecione a opção **Acompanhar Solicitação** e consulte alguma solicitação cadastrada. Veja instruções de consulta no tópico [Acompanhar Solicitação](#).

Se verificar que o menu não está habilitado entre em contato com o Ministério pelo e-mail atendimento.sistemas@agricultura.gov.br para recuperar o usuário vinculado ao CNPJ.

Fonte: [SIPEAGRO](#)

Boas Práticas de Fabricação

Segundo a ANVISA, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos processadores de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

- A Embrapa desenvolveu um [vídeo](#), onde apresenta as BPF. Outras informações sobre a aplicação das Boas Práticas de Fabricação na Agricultura Familiar [clique aqui](#).

- **Geral**

A [Portaria SVS/MS 326/1997](#) e a RDC nº [275/2002](#) - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de BPF em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Boas Práticas de Fabricação

- **Específico**

- **Frutas e Hortaliças**

RDC nº [352/2002](#) - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de BPF para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva.

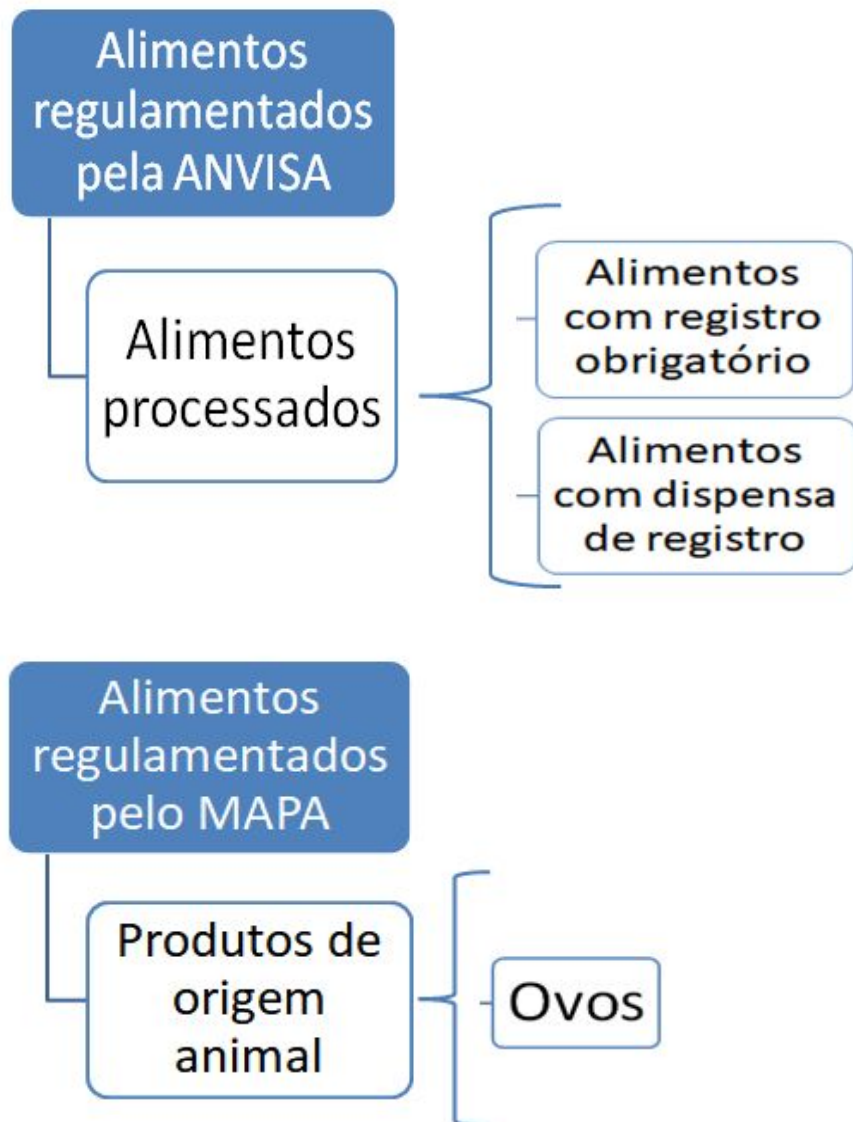
RDC nº [218/2005](#) - Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais.

- **Palmito**

RDC nº [18/1999](#) - Controla o processo de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços.

RDC nº [81/2003](#) - Implementa Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para acidificação e tratamento térmico.

Como regularizar o produto?



Como registro o produto que produzo?

Alguns alimentos processados de origem vegetal **estão dispensados da obrigatoriedade de registro na ANVISA**, conforme [RDC nº 27/2010](#). Entretanto, possuem padrões de identidade e características mínimas de qualidade.

- ★ **Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal** (regulamentados pela [RDC nº 270/2005](#));
- ★ **Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos** (regulamentados pela [RDC nº 263/2005](#));
- ★ **Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis** (regulamentados pela [RDC nº 272/2005](#)); e
- ★ **Palmito em conserva** (regulamentado pela [RDC nº 17/1999](#)).



Como regularizar os alimentos que não precisam ser registrados?

Os produtos de origem vegetal não precisam ser registrados na ANVISA, mas devem entregar o [Comunicado de Início de Fabricação](#), que é um formulário, constante no anexo X da [Resolução nº 23/2000](#).

- ★ A Vigilância Sanitária de sua localidade pode definir requisitos adicionais, conforme legislação local.

De acordo com o [Decreto-Lei nº 986/1969](#), obtenção das licenças sanitárias é cedida pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, conforme legislação vigente no Estado ou Município.



Como registro o que produzo?

★ Produtos Vegetais

Para os produtos vegetais o MAPA estabelece aspectos mínimos de qualidade e não padrões, tais como:

- ★ batata ([IN MAPA N°27/2017](#));
- ★ cebola ([Port. MA N° 529/1995](#));
- ★ ervilha ([Port. MA N° 65/1993](#));
- ★ feijão ([IN MAPA N° 12/2008](#));
- ★ milho ([IN MAPA N° 60/2011](#));
- ★ tomate ([IN MAPA N° 33/2018](#));
- ★ mamão ([IN MAPA N° 4/2010](#));
- ★ manga ([IN MAPA N° 38/2012](#));
- ★ pera ([IN MAPA N° 3/2006](#)).

➤ O MAPA também disponibiliza um referencial fotográfico [segue no link.](#)

Minimamente processados

Não existem padrões específicos para as frutas e hortaliças minimamente processadas, podendo ser inseridos no grupo de alimentos designados como: "alimentos frescos, 'in natura', preparados (descascados, selecionados ou fracionados), sanificados, refrigerados ou congelados, para consumo direto".



Minimamente processados

★ Produtos hortícolas (dentre eles os minimamente processados) devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade:

I- inteiros;

II- limpos;

III- firmes;

IV- isentos de pragas visíveis a olho nu;

V- fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;

VI- isentos de odores estranhos;

VII- não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;

VIII- isentos de danos profundos;

IX- isentos de podridões;

X- não se apresentarem desidratados ou murchos;

XI- não se apresentarem congelados; e

XII- isentos de distúrbios fisiológicos.

★ Disponível em [Instrução Normativa nº 69](#)

Hortalças e frutos congelados

Definição: Alimento supergelado ou alimento supercongelado, como aquele que tenha sido submetido a um processo de congelamento a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado.”
(CULLEN, D.; SANTOS, 2013)

Alimentos Congelados

- ★ São regulamentados pela Resolução - [RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005](#)



Polpas congeladas

Definição: É o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendendo o teor mínimo de sólidos em suspensão.

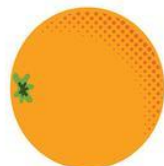
- **Polpa mista** é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas.

(Decreto N° 6.871, de 04 de junho de 2009)



Polpas congeladas

- Para saber sobre padrões de Identidade, Qualidade e composições, veja as informações nas páginas a seguir ou acesse a [Instrução Normativa nº 1 de 7 de janeiro de 2000](#).



Padrões Polpa de Acerola



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|--------|------|
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 5,5 | - |
| pH | 2.80 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,80 | - |
| Ácido ascórbico (mg/100g) | 800,00 | - |
| Acúcares totais naturais da acerola (g/100g) | 4,00 | 9,50 |
| Sólidos totais (g/100g) | 6,50 | - |

Padrões para Polpa de Açaí



| | Mín. | Máx. |
|-----------------------------------------|------|-------------------------------------------------------|
| pH | 4,00 | 6,20 |
| Acidez total, em ácido cítrico (g/100g) | | 0,27 (fino) 0,40 (médio) 0,45 (grosso) |
| Lipídios totais (g/100gms) | 20,0 | 60,0 |
| Proteínas (g/100gms) | 6,0 | - |
| Açúcares totais (g/100gms) | - | 40,0 |
| OBS.: gms = gramas de matéria seca | | |

Padrões para Polpa de Cacau



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 14,00 | - |
| PH | 3,40 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,75 | - |
| Açúcares totais naturais do cacau (g/100g) | 10,00 | 19,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 16,00 | - |

Padrões para Polpa de Cajá



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| pH | 2,2 | - |
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 9,00 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,90 | - |
| Açúcares totais, naturais do cajá (g/100g) | - | 12,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 9,50 | - |

Padrões para Polpa de Cupuaçu



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|------|
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 9,00 | - |
| pH | 2,60 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 1,50 | - |
| Ácido ascóbio (mg/100g) | 18,00 | - |
| Acúcares totais naturais do cupuaçu (g/100g) | 6,00 | - |
| Sólidos totais (g/100g) | 12,00 | - |

Padrões para Polpa de Mamão



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| pH | 4,0 | - |
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 10,00 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,17 | - |
| Açúcares totais, naturais do mamão (g/100g) | - | 14,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 10,5 | - |

Padrões para Polpa de Graviola



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 9,00 | - |
| pH | 3,50 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,60 | - |
| Ácido ascórbico (mg/100g) | 10,00 | - |
| Açúcares totais naturais do graviola (g/100g) | 6,50 | 17,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 12,50 | - |

Padrões para Polpa de Manga



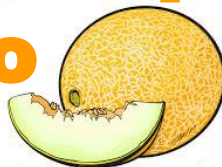
| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| PH | 3,3 | 4,5 |
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 11,00 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,32 | - |
| Açúcares totais, naturais da manga (g/100g) | - | 17,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 14,00 | - |

Padrões para Polpa de Maracujá



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|-------|-------|
| pH | 2,7 | 3,8 |
| Sólidos solúveis em °Brix á 20°C | 11,00 | - |
| Ácidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 2,50 | - |
| Açúcares totais, naturais do maracujá (g/100g) | - | 18,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 11,00 | - |

Padrões para Polpa de Melão



| | Mín. | Máx. |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| pH | 4,5 | - |
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 7,00 | - |
| Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) | 0,14 | - |
| Açúcares totais, naturais do melão (g/100g) | - | 12,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 7,50 | - |

Padrões para Polpa de Uva



| | Mín. | Máx. |
|---------------------------------------------------|-------|-------|
| pH | 2,9 | - |
| Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C | 14,00 | - |
| Acidez total expressa em ácido tartarico (g/100g) | 0,41 | - |
| Açúcares totais, naturais da uva (g/100g) | - | 20,00 |
| Sólidos totais (g/100g) | 15,00 | - |

Geléias

Definição: Produto preparado pela cocção de frutas ou vegetais, inteiros ou em pedaços, e/ou sucos ou extratos aquosos das mesmas com ou sem adição de água, pectina, ácidos, açúcar, sal, tempero, especiaria e/ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto.

(BRASIL. Conselho Nacional de Saúde, 1978)

- São regidos pela [RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005](#) - Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis.



Conservas

Hortaliça em Conserva: é o produto preparado com partes comestíveis das hortaliças e tubérculos, que são envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes.

Fruta em Conserva: é o produto preparado com frutas frescas, congeladas ou previamente conservadas, inteiras ou em pedaços ou em forma de polpa, envasadas praticamente cruas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido, e submetidas a adequado tratamento antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes.

[\(RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002\)](#)



Conservas

- Ingredientes opcionais são definidos de acordo com a Resolução - [CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977](#) da ANVISA.

- Conserva acidificadas artificialmente, o líquido de cobertura deve conter quantidade de ácido necessária para garantir que o pH de equilíbrio no produto final alcance valor igual ou menor que 4,5.

- **Vegetais, Frutas e/ou Hortaliças, Cogumelos Comestíveis em conserva e Doce de fruta em calda**

- São regulamentados pela RDC nº [272, de 22 de setembro de 2005](#) - Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis.



Conservas

Exemplo:

➤ **Palmito em conserva**

preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso com água (líquido de cobertura).

Fatores essenciais de qualidade:

Cor: característica, variando do branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza, ou amarelado;

Sabor: característico;

Textura: característica, ou seja, ceder à menor pressão de corte sem se desfazer, estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição;

Uniformidade: característico.

(RDC N° 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999)

Óleos vegetais

Definição: São os produtos constituídos principalmente de glicérides de ácidos graxos de espécie(s) vegetal(is). Podem conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura.



A [RDC n° 270, de 22 de setembro de 2005](#) fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Óleos Vegetais e as Gorduras Vegetais.



ÓLEOS VEGETAIS: Padrão de Identidade e Qualidade

Azeite de oliva



Padrão de identidade: produto obtido somente do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.).

Os **requisitos de qualidade** do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva são definidos em função do percentual de acidez livre, índice de peróxidos e da extinção específica no ultravioleta.

| Grupo | | Azeite de Oliva Virgem | | Azeite de Oliva | Azeite de Oliva Refinado |
|-------------------------------------|---------|------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| Tipo | | Extra Virgem | Virgem | Único | Único |
| Acidez livre | | Menor ou igual a 0,80 | Menor ou igual a 2,00 | Menor ou igual a 1,00 | Menor ou igual a 0,30 |
| Índice de peróxidos (mEq/kg) | | Menor ou Igual a 20,00 | | Menor ou igual a 15,00 | Menor ou igual a 5,00 |
| Extinção específica no ultravioleta | 270 nm | Menor ou igual a 0,22 | Menor ou igual a 0,25 | Menor ou igual a 0,90 | Menor ou igual a 1,1 |
| | Delta K | Menor ou igual a 0,01 | | Menor ou igual a 0,15 | Menor ou igual a 0,16 |
| | 232 nm | Menor ou igual a 2,50 | Menor ou igual a 2,60 | * | * |

*Não se aplica

Fonte: ([Instrução Normativa MAPA N° 1/2012](#)).



ÓLEOS VEGETAIS: Padrão de Identidade dos Óleos refinados

- **Óleos mistos ou compostos:** produtos obtidos a partir da mistura de óleos de 2 (duas) ou mais espécies vegetais, inclusive a mistura de óleos vegetais com azeite-de-oliva.
- **Óleo de algodão;** óleo refinado obtido de sementes das espécies cultivadas de *Gossypium herbaceum* spp., por meio de processos tecnológicos adequados.
- **Óleo de canola:** óleo refinado obtido de sementes das espécies *Brassica campestris* L., *Brassica napus* L. e *Brassica juncea* L., por meio de processos tecnológicos adequados.
- **Óleo de girassol:** óleo refinado obtido de sementes da espécie *Helianthus annuus* L., por meio de processos tecnológicos adequados.
- **Óleo de milho:** óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., por meio de processos tecnológicos adequados.



ÓLEOS VEGETAIS: Padrão de Qualidade dos Óleos refinados

- **Óleo de soja:** óleo refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados.

Características de qualidade

| | Óleo de Algodão | | Óleo de Canola | | Óleo de Girassol | | Óleo de Milho | | Óleo de Soja | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|----------------|------------------|------------------|------------------|---------------|------------------|------------------|------------------|
| | Tipo 1 | Tipo 2 | Tipo 1 | Tipo 2 | Tipo 1 | Tipo 2 | Tipo 1 | Tipo 2 | Tipo 1 | Tipo 2 |
| Índice de Acidez (mgKOH/g) | £ 0,20 | > 0,20 £ 0,60 | £ 0,20 | > 0,20 £ 0,60 | £ 0,20 | > 0,20 £ 0,60 | £ 0,20 | > 0,20 £ 0,60 | £ 0,20 | > 0,20 £ 0,60 |
| Ponto de Fumaça (°C) | * | * | * | * | * | * | * | * | ³ 210 | ³ 190 |
| Índice de Peróxidos (mEq/kg) | £ 2,5 | >2,5 £ 5,0 | £ 2,5 | >2,5 £ 5,0 | £ 2,5 | >2,5 £ 5,0 | £ 2,5 | >2,5 £ 5,0 | £ 2,5 | >2,5 £ 5,0 |
| Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%) | £ 0,05 | | | | | | | | | |
| Umidade e material volátil (%) | £ 0,1 | | | | | | | | | |
| Sabões (mg/kg) | £ 10,0 | | | | | | | | | |
| Aspecto a 25 C | Límpido e isento de impurezas | | | | | | | | | |
| Odor e sabor | Odor e sabor característico do produto | | | | | | | | | |
| Cor | Cor característica do produto | | | | | | | | | |

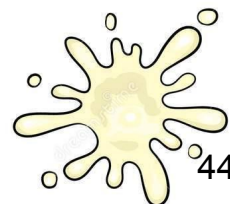
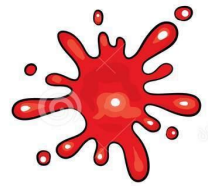
* valores de Ponto de Fumaça (°C) para os óleos de algodão, canola, girassol e milho a serem definidos em estudo futuro.

Fonte: ([Instrução Normativa MAPA N° 49/2006](#))

Creme Vegetal

Definição: É o produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s).

★ Requisitos específicos são regulamentados pela [RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005](#), a mesma de óleos vegetais.



Creme Vegetal

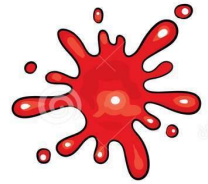


➤ Características Sensoriais

Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme



Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea



Sabor e odor : característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição

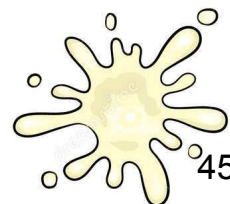


➤ Características Físicas e Químicas

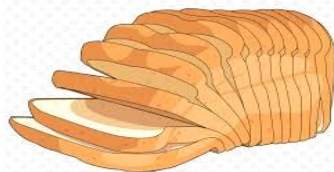
Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.



[\(Portaria Nº 193, de 9 de março de 1999\)](#)



Panificáveis

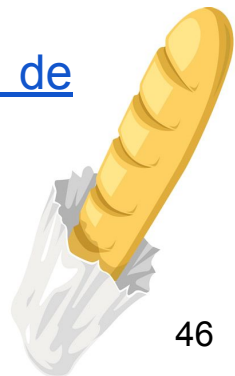


- Produtos de panificação e confeitaria quando exclusivamente destinados à venda direta ao consumidor estão [dispensados de registro e comunicado de início de fabricação.](#)

Pão

Definição: São os produtos obtidos da farinha de trigo e ou outras farinhas, adicionados de líquido, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

- ★ [RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.](#)



Panificáveis

Bolo

Produtos de confeitaria se encaixam na categoria de “Alimentos Semi-Prontos ou Prontos para o Consumo”.

- ★ São regulamentados pela [RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005.](#)

Definição: Alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s).

Devem ser designados por denominação consagrada pelo uso. A designação pode ser acrescida de expressões relativas ao(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto, processo de obtenção, forma de apresentação ou característica específica.



Como registro o produto que produzo?

★ Ovos

Devem ser registrados na Secretaria de Inspeção de Produto Animal - SIPA - Estadual.

➤ [Portaria nº1 MAPA](#)

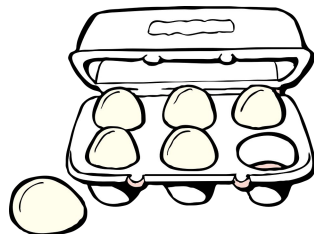
Ao MAPA cabe a inspeção dos ovos.

➤ [Decreto nº 30.691/52 Art. 51](#)

Nenhum estabelecimento pode realizar comércio interestadual ou internacional com produtos de origem animal, sem estar registrado no D.I.P.O.A.

➤ [Instrução Normativa nº18](#)

Define registro para comercialização.



Ovos

Definição: ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

([Portaria nº 01, de 21 de Fevereiro de 1990](#))

★ A qualidade do ovo está relacionada com o peso e a aparência da casca (sujeiras, manchas, trincas), apresentação do prazo de validade e as características sensoriais (cor da gema, por exemplo).

(ALCÂNTARA, 2012)

★ [RESOLUÇÃO Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009](#)- Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.



Ovos



O estabelecimento apropriado para a produção de ovos que serão comercializados in natura é a Granja Avícola. Local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição deste alimento. Por ser de origem animal, é relacionada ao Serviço de Inspeção de Produto Animal - SERPA, além de ficar sob controle sanitário dos órgãos competentes.

A rotulagem, o certificado sanitário e o registro na SIPA (Portaria nº 9, de 26 de fevereiro de 1986) ocorrem de acordo com que é apresentado na Circular nº 061, de 02.09.1983 e Circular nº 024/DICAR de 23.03.88.

Rotulagem Nutricional

Para saber sobre a regulamentação do que um rótulo precisa apresentar e como calcular informações nutricionais para uma adequada Rotulagem Nutricional de Alimentos, acesse: [Manual de orientação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária \(ANVISA\)](#).

Alguns produtos possuem rotulagem específica, tais como os ovos. As instruções sobre a rotulagem de ovos estão disponíveis na [Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009](#).

Para realizar o Sistema de Rotulagem Nutricional, [clique aqui](#)



Informações adicionais

- ★ [RDC nº 12/2001](#) - Estabelece os padrões microbiológicos para alimentos.
- ★ [RDC 149/2017](#)– Regulamenta o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.
- ★ [RDC 281/2019](#) - Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.
- ★ [RDC nº 7/2013](#) - Dispõe sobre uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais.



Informações adicionais

- ★ [RDC 8/2013](#)- Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geléia de mocotó.
- ★ [RDC 26/2015](#) - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- ★ [RDC 218/2005](#) - Dispõe sobre Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
- ★ [RDC 42/2013](#) - Dispõe sobre o Regulamento; Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos;

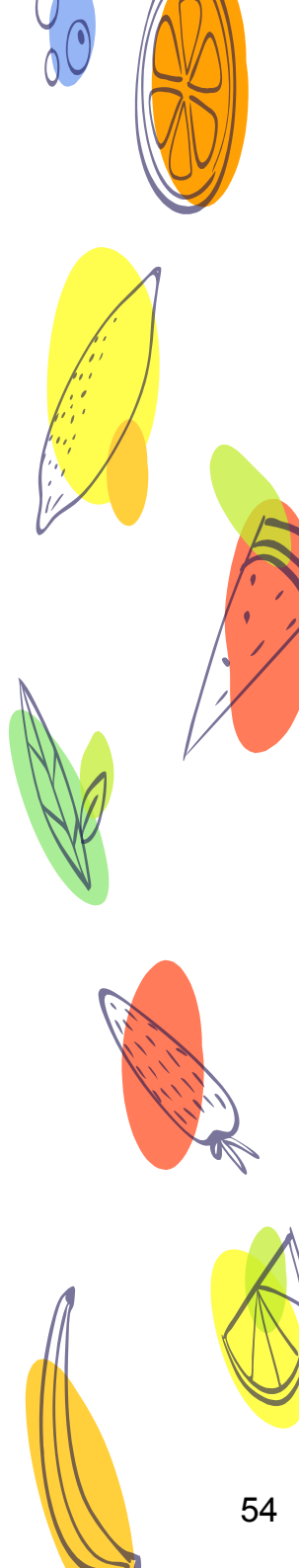


Regularizar é um bom negócio!

Através das legislações, consegue-se garantir ao consumidor a qualidade dos produtos ofertados.

Provas de identidade e qualidade, exigem análises laboratoriais, implicando em gastos.

Dessa forma, parcerias com instituições públicas como as universidades, podem ser uma alternativa.



Considerações Finais



Produtos produzidos com garantia
qualidade, respeitando-se as
legislações



Padrão de Identidade e de
Qualidade, exigem análises
laboratoriais



Parceiras (ex: UNIRIO)

Referências

ALCÂNTARA, J.B. *Qualidade Físico Química de ovos comerciais: Avaliação e Manutenção da Qualidade*. UFG:Goiânia, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução Normativa nº 15, de 1978. Define termos sobre geléia de frutas. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 1978.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009. Regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 4 jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de frutas. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 10 jan. 2000.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 9, e 21 de Maio de 2019. Estabelecer a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 17 ago. 2005.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Registro de estabelecimentos de produtos de origem vegetal.**, 10 jan. 2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/Registro%20de%20estabelecimentos%20e%20produtos%20de%20origem%20vegetal>>. Acesso em: 10 jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 9 ago. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 23 set. 2005.

Referências



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC, nº de 352, de 23 de dezembro de 2002. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**. 08 jan. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977. Regulamento Técnico Referente ao Padrão de Identidade e Qualidade de Hortaliças em Conserva. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**. 15 jul. 1977.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 1 ago. 1997

Referências



FERNANDES, Denise Medianeira Mariotti; ENGEL, Bruna da Silva. Agroindústrias Familiares Rurais: vantagens e desvantagens da legalização. **Redes (Santa Cruz do Sul. Online)**, Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 3, p. 183-214, set. 2016. Disponível em:
<<https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/6904>>. Acesso em: 17 jul. 2019.

MORETTI, C. L. (Ed.). **Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.

SILVA, E. O.; PINTO, P. M.; JACOMINO, A. P.; SILVA, L. T. **Processamento mínimo de produtos hortifrutícolas**. Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical, 2011. Disponível em:
<<http://www.cnpat.embrapa.br/cnpat/down/index.php?pub/Doc139.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2019.

TOLENTINO, V. R.; SILVA, A. G. **Processamento de vegetais: frutas/polpa congelada** . Niterói : Programa Rio Rural, 2008. 23 p. (Programa Rio Rural. Manual Técnico ; 12) .