

A agroindustrialização de pequeno porte: higiene, qualidade e aspectos legais¹

Leomar Luiz Prezotto

O presente artigo se propõe a discutir a agroindustrialização de pequeno porte² e sua relação com a inspeção sanitária para os produtos de origem animal e com o conjunto de leis que normatizam estes serviços. Considera-se que os estabelecimentos produtores de alimentos em pequena escala desempenham importante papel no desenvolvimento da agricultura familiar e dos pequenos municípios em Santa Catarina e que, no entanto, a legislação sanitária que normatiza os serviços de inspeção e o funcionamento das agroindústrias impõe importantes limitações para a implantação destes empreendimentos. Constata-se, por um lado, que significativa quantidade de alimentos é colocada no mercado sem o devido controle de qualidade, e por outro, que muitos empreendimentos deixam de existir (ou trabalham clandestinamente), em função da carga de exigências que devem cumprir para obtenção da certificação de inspeção sanitária.

Na primeira parte do texto levantam-se alguns pontos sobre a agricultura familiar em Santa Catarina, sobre os atuais sistemas de integração às grandes agroindústrias e sobre a importância da agregação de valor e da geração de postos de trabalho no meio rural, para a construção de um desenvolvimento sustentável.

Em seguida, analisam-se alguns elementos da legislação sanitária de produtos de origem animal (federal e estadual), suas limitações para o desenvolvimento das pequenas agroindústrias, e alguns elementos

da problemática da comercialização de alimentos não inspecionados.

Por fim, destacam-se duas experiências que, através da criação de leis diferenciadas, abrem espaços para a implantação e o funcionamento de agroindústrias de pequeno porte.

Agricultura familiar e agroindustrialização

A agricultura familiar é responsável por mais da metade da produção de alimentos no Estado de Santa Catarina. Grande parte da matéria-prima que abastece o parque agroindustrial catarinense tem sua origem neste tipo de agricultura.

Nos últimos dez anos, as grandes agroindústrias vêm intensificando o chamado processo de “expansão vertical”, ou seja, o aumento da produção é acompanhado pela diminuição do número de produtores integrados. Esse processo resulta na exclusão de agricultores familiares das cadeias produ-

tivas, o que é possível observar na Tabela 1, conforme dados coletados pelo Instituto Cepa/SC.

Não se trata aqui de discutir os méritos da integração ou da exclusão em si dos agricultores. O que se quer é discutir, a partir do reconhecimento do problema e de sua caracterização, a necessidade de buscar alternativas que permitam o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar.

Para o caso da avicultura estimativas recentes do Instituto Cepa/SC apontam uma diminuição até o ano 2000 de 10% no número de produtores de aves integrados. Pelos dados da Tabela 1, deve-se destacar que, mesmo tendo ocorrido um crescimento no número de integrados entre 85 e 95, a produção média por avicultor aumentou de 66.000 para 69.000 cabeças por ano. Na suinocultura, ainda segundo estimativas recentes do Instituto Cepa/SC, na próxima década permanecerão apenas 10.000 produtores na atividade. O número de produtores de

Tabela 1 - Agricultores integrados às agroindústrias em Santa Catarina

Produto	Ano	Nº de produtores ^(A)	Produção total
Suínos	1985	22.106	3.966.100 cabeças
	1995	18.000	6.408.100 cabeças
Leite	1990	42.500	230.000.000 litros
	1995	35.000	310.000.000 litros
Aves	1985	4.250	284.000.000 cabeças
	1995	5.600	390.000.000 cabeças

(A) Têm na suinocultura mais de 50% da sua renda bruta.

1. Uma versão inicial deste texto foi apresentada na disciplina “Agricultura Familiar”, do Curso de Mestrado em Agroecossistemas - CCA/UFSC. O artigo se beneficiou de comentários e sugestões dos professores Wilson Schmidt e Eros Marion Mussoi - Depto. Zootecnia CCA/UFSC.

2. Entende-se por agroindústria de pequeno porte uma unidade industrial de transformação e/ou beneficiamento de produtos agropecuários, localizada no meio rural, gerenciada pelos próprios agricultores, em escala não industrial tradicional (de grande agroindústria).

suínos fora do processo de integração, por sua vez, não passa atualmente de 10.000. Esse número deverá cair significativamente nos próximos cinco anos, e o mesmo deverá ocorrer na bovinocultura de leite. Estas tendências podem se confirmar se mantidas as condições atuais.

Na região Oeste do Estado esta tendência à concentração é ainda mais forte: 90% dos 100 mil estabelecimentos agrícolas daquela região são caracterizados como de agricultura familiar diversificada (1). No entanto esta economia está ameaçada. Os mesmos autores identificam como o principal fator da crise "(...) a insuficiente geração de oportunidades de trabalho para a mão-de-obra disponível dos setores econômicos, com reflexos diretos no êxodo rural e regional (...)". Eles afirmam, ainda, que em um espaço de tempo de até dez anos, poderá ocorrer a exclusão de 250 mil pessoas da produção agrícola comercial, das quais 80 mil economicamente ativas (1).

Uma das alternativas apontadas pelos autores é a criação de pequenas agroindústrias que utilizem tecnologias simples, principalmente através de cooperativas, ou a industrialização artesanal, principalmente para o abastecimento dos mercados locais ou regionais.

Para os agricultores familiares a industrialização dos produtos agropecuários não se constitui em uma novidade, ela faz parte da sua própria história e da sua cultura. Como exemplo, pode-se citar a transformação de frutas em doces e bebidas, a elaboração de conservas em geral, assim como a fabricação de embutidos e defumados de carne e queijos. Esses produtos são principalmente voltados para o consumo da família e, em menor grau, ao mercado local. Neste último caso, tem-se os exemplos dos moinhos coloniais, dos alambiques,

dos engenhos de farinha e das cervejarias. Ressalte-se que muitos destes estabelecimentos foram fechados pela fiscalização, em consequência das legislações sanitárias.

Recentemente, verifica-se em Santa Catarina uma nova experiência, desenvolvida de forma articulada entre Organizações Não-Governamentais - ONGs (Cepagro, Apaco, Vianei, STRs, CCA/SC)⁴ e órgãos governamentais (Epagri, CCA/UFSC, prefeituras)⁵, voltada principalmente para os mercados locais ou para determinados segmentos de mercado. Este programa, chamado Agroindústria de Pequeno Porte, tem como objetivo promover a organização dos agricultores para implantação de pequenas agroindústrias que, através da agregação de valor, geram renda e empregos no meio rural.

Neste momento em que se discutem políticas para o desenvolvimento rural que tenham a noção do sustentável como orientação básica, a agroindustrialização de características familiares se torna um instrumento importante, possibilitando a geração de empregos e de renda aos agricultores. Os alimentos por ela produzidos abastecem especialmente os mercados locais, sendo colocados rapidamente à disposição dos consumidores e a preços compatíveis. Além disso a produção descentralizada gera menor concentração de resíduos poluidores, tornando mais fácil e adequado o seu tratamento.

Mas é preciso sempre ter em conta que as pequenas unidades agroindustriais processam alimentos. Por isso, a implantação e o funcionamento destas, especialmente as de produtos de origem animal, necessitam passar por sistemas de fiscalização e de controles sanitários que garantam a qualidade (sanitária) dos produtos. No Brasil existem vários conjuntos de leis (federal, estadual e

municipal) que regulamentam os serviços de inspeção sanitária de produção industrial de alimentos. São suas características e seus problemas que se analisam a seguir.

A legislação sanitária de produtos de origem animal

A legislação sanitária brasileira de produtos de origem animal foi criada há quase meio século. Basicamente, ela é composta pela lei nº 1.283 de 1950 (2) e pelo decreto nº 30.691 de 1952 (3). A primeira lei "dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal" e estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis. Ao estabelecer as competências para a realização da fiscalização, ela atribui às secretarias ou departamentos de Agricultura dos Estados, dos territórios e do distrito federal a responsabilidade de realizá-la nos estabelecimentos que façam comércio municipal e intermunicipal. Para os demais casos (comércio interestadual e internacional) a responsabilidade é do Ministério da Agricultura. Já a fiscalização nas casas atacadistas e varejistas fica para os órgãos de saúde pública dos Estados, territórios e distrito federal. Ressalte-se que a lei determina a proibição de duplicidade de fiscalização sanitária em qualquer estabelecimento. O decreto 30.691 de 1952 (3), que regulamenta a lei anterior, e é composto por 952 artigos, "institui as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal". Ele define que todas as ações de inspeção federal ficam a cargo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Dipoa, no Ministério da Agricultura.

3. Para os autores, trata-se da saída de pessoas desta região para outras. Entre os anos de 1980 e 1991, a participação oestina na população do Estado de Santa Catarina decresceu de 25,3% para 22,6% (p.26).

4. Cepagro: Centro de Estudos e Promoção da Agricultura Familiar; Apaco: Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense; Vianei: Centro Vianei de Educação Popular; STR: Sindicato dos Trabalhadores Rurais; CCA/SC: Cooperativa Central de Reforma Agrária de Santa Catarina.

5. Epagri: Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina; CCA/UFSC: Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina.

Legislação: agroindústria caseira

Conforme o próprio enunciado deste decreto, trata-se de normas para a produção do tipo industrial (grande escala). Pode-se constatar, em diversos de seus artigos, as pesadas exigências em instalações (número de salas, dimensões das construções) e equipamentos. Conseqüentemente, este nível de estrutura implica um grande volume de recursos financeiros para a implantação de uma unidade de transformação. Esse volume de recursos não se justifica economicamente para uma pequena agroindústria. Em função de sua pequena escala de produção, ela não gera receita suficiente para retornar o capital investido, tornando assim inviável o empreendimento.

Com o passar dos anos poucas alterações foram realizadas nesta legislação, sempre mantendo, de um modo geral, os aspectos já mencionados acima. É o caso, por exemplo, dos decretos 1.255/1962 (4), 923/1969 (5) e 66.183/1970 (6), e da lei 7.889/1989 (7). Esta última, entretanto, redefine a competência dos Estados e municípios, descentralizando os serviços de inspeção que até então eram executados pela União e os Estados. Por um lado, representou um avanço porque, ao aproximar os órgãos responsáveis pela inspeção dos estabelecimentos, propiciou-lhes melhor compreensão da realidade destes últimos. Isto pode abreviar e facilitar os procedimentos de registros e possibilitar maior eficiência, com os conseqüentes aumento do número de estabelecimentos atendidos e diminuição dos custos da execução dos serviços. Por outro lado, criou importantes limitações para a comercialização, pois todo produto oriundo de estabelecimento com o Serviço de Inspeção Municipal - SIM pode circular apenas dentro do limite do município onde está sendo produzido. Da mesma forma, produtos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE somente podem ser comercializados no respectivo Estado. Os estabelecimentos com comércio interestadual ou internacional permanecem a cargo do Serviço de

Inspeção Federal - SIF.

Em Santa Catarina, a legislação sanitária compõe-se principalmente da lei n° 8.534/1992 (8) e do decreto regulamentar n° 3.748/1993 (9), que seguem, de um modo geral, as normas federais. São válidas, portanto, as mesmas observações já realizadas. Nos municípios, o processo de criação de leis e de serviços de inspeção tem sido lento. Hoje poucos municípios catarinenses dispõem de um SIM. Deve-se considerar aqui as dificuldades de ordem financeira e estrutural e de acesso às informações que têm grande parte dos municípios para implantar um serviço de inspeção deste tipo.

Vários aspectos chamam a atenção neste conjunto de leis (federal, estadual, municipal). O primeiro deles diz respeito às restrições de abrangência de mercado (já mencionadas), principalmente aquelas impostas aos estabelecimentos inspecionados por um SIM. Mesmo em se tratando de uma pequena indústria, o mercado local não é, em muitas situações, suficiente para absorver toda a produção. Esta restrição não se justifica quanto ao aspecto de saúde pública, pois um produto quando inspecionado tem certificada a sua qualidade e pode ou poderia ser consumido por qualquer cidadão, independentemente de onde reside, no município ou fora dele. A qualidade dos produtos não está ou não deveria estar condicionada ao local onde vai ser consumido. Por isso é

questionável que sua certificação de qualidade, fornecida por profissionais e órgãos habilitados para tal⁶, seja sumariamente anulada pelo fato de ultrapassarem as divisas do município onde foram produzidos. O segundo aspecto diz respeito ao nível de exigência em relação às instalações e estruturas (já mencionadas anteriormente) para o funcionamento de pequenas unidades de processamento de alimentos. Segundo a legislação em vigor, estas exigências são as mesmas para, por exemplo, uma unidade que industrializa 1 milhão de litros de leite por dia ou para uma miniusina com produção de 800 litros ao dia. O que se quer em última instância é a qualidade dos produtos. Esta qualidade não está, no entanto, necessariamente condicionada ao tamanho do estabelecimento. Ela não é, também, sinônimo de grande estrutura. A qualificação das instalações e equipamentos e os critérios de higiene e limpeza, estes sim, são essenciais para a produção de alimentos com qualidade.

Em decorrência dos aspectos levantados tem-se, dentre outras, duas conseqüências relevantes: de um lado os altos índices de produtos que circulam no país sem a devida inspeção e de outro a exclusão dos pequenos produtores do processo produtivo e do mercado. Sobre o consumo de alimentos não inspecionados, os dados apresentados na Tabela 2 indicam a gravidade do problema, conforme coletados no

Tabela 2 - Dados sobre a produção e inspeção de leite em Santa Catarina - 1993/96

Ano	Produção de leite (milhões de litros)	Quantidade inspecionada ^(A) (%)
1993	735,8	36,3
1994	780,1	36,8
1995 ^(B)	800,00	40,0
1996 ^(B)	800,00	43,7

(A) Devem ser acrescentadas a estas quantidades a produção de leite inspecionado pelo SIE/SC e pelos SIMs e, ainda, a produção do tipo A. Esta última, segundo estimativas do Instituto Cepa/SC, é inferior a 10% do total produzido.
(B) Estimativa do Instituto Cepa/SC.

6. Conforme os critérios estabelecidos em lei.

Instituto Cepa/SC.

Estes dados demonstram que aproximadamente 50% da produção catarinense de leite não passa por processo de inspeção. Pode-se considerar que uma parte dela é consumida na própria unidade produtiva, seja na alimentação humana, seja na alimentação animal, mas parcela significativa é comercializada nos mercados locais, sob forma de leite fluido ou de derivados.

No caso da carne, a situação é ainda mais preocupante. Segundo dados da Delegacia do Ministério da Agricultura de São Paulo, aproximadamente 50% da carne consumida no país não é inspecionada (10). Em Santa Catarina, o presidente do Sindicato dos Médicos Veterinários (Simevets) afirmou que "(...) é praticamente impossível inspecionar tudo o que sai das pequenas propriedades no Estado" (11).

Desta forma a população, ao consumir estes alimentos, corre sérios riscos de intoxicações ou doenças. Não se trata aqui de dizer que os alimentos não inspecionados sejam necessariamente de má qualidade, mas, sobretudo, da necessidade de haver na embalagem de cada produto um selo ou carimbo, informando sobre sua devida inspeção e certificação.

A experiência de Brasília

O distrito federal foi pioneiro na tentativa de resolver o problema da falta de controle de qualidade dos alimentos. Neste aspecto, sua realidade não se diferenciava das demais regiões do país ou era até mais preocupante. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - Dipova/DF, diz que 70% das carnes vermelhas lá consumidas eram de origem clandestina (12, p.1). O leite e seus derivados apresentavam números semelhantes. Ainda segundo este órgão, as causas principais eram as muitas exigências para a legalização de um pequeno estabelecimento, situação esta que se arrastava há mais de 25 anos, "(...) um

abatedouro visando colocar carne no mercado do distrito federal seria obrigado a cumprir o mesmo nível de exigências imposto a um grande grupo que pretendesse exportar alimentos para a Europa, por exemplo". Segundo os técnicos, o primeiro passo para a superação do problema estava na "(...) elaboração de uma legislação própria e compatível com a realidade do distrito federal".

Foi criado então um conjunto de leis, decretos e portarias que passaram a regulamentar toda a produção de alimentos no distrito federal. Uma das principais características desta legislação é o tratamento diferenciado que é dado para cada tipo de estabelecimento e para cada escala de produção (tamanho da unidade).

Pode-se citar como exemplo a lei distrital nº 229, de 10 de janeiro de 1992, que "dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal", e o decreto nº 13.770, de 06 de maio de 1992, que regulamenta esta lei. De um modo geral esta legislação estabelece normas para o funcionamento de estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal em escala industrial e de estabelecimentos de pequeno porte (escala limitada). Pode-se citar, entre estes últimos, as estâncias leiteiras, os matadouros para abastecimento regionalizado, os apiários e os estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal. Todos estes tipos de estabelecimentos devem funcionar conforme as normas específicas determinadas para cada um deles. Compõe-se assim, um conjunto de leis para o distrito federal⁷. A portaria nº 06/92 SA/DF, de 23 de dezembro de 1992, estabelece, por exemplo, as normas para a implantação e funcionamento de estabelecimentos de processamento artesanal de produtos de origem animal. Neste caso, as exigências em instalações e equipamentos levam em conta a escala de produção da unidade e os aspectos de higiene necessários para a obtenção de

alimentos com qualidade.

De maneira geral, a importância destas leis específicas para cada tipo de estabelecimento está no tratamento diferenciado que cada um deles necessita ter para se concretizar. Assim, os que industrializam em pequena escala devem dispor de instalações (número e dimensão das salas) e equipamentos simples e pequenos. Eles devem, no entanto, cumprir vários critérios relativos ao controle da sanidade dos animais que servirão de matéria-prima, à higiene e à localização adequada das instalações. Devem, da mesma forma, realizar todos os exames laboratoriais previstos, a rotulagem das embalagens conforme as regras do Código de Defesa do Consumidor e, conseqüentemente, do selo que identifique a inspeção. O intuito desta legislação é "(...) permitir que a propriedade rural seja economicamente viável, agroindústrias sejam criadas, gerando lucro, empregos, negócios para a comunidade" (12). Este conjunto de leis se caracteriza pela sua afinidade com a realidade social e econômica do local. Os seus resultados são expressivos, tanto em número de novos empreendimentos como de empregos gerados, como se observa na Tabela 3, segundo informações obtidas junto ao Dipova/DF.

A possibilidade aberta com esta nova legislação para a geração de novos empreendimentos e empregos, somada à segurança em termos de qualidade que têm os consumidores quando adquirirem os produtos, justifica ações como esta.

Santa Catarina: a lei nº 10.356/97

O Estado de Santa Catarina, que é destaque nacional na produção de alimentos, principalmente na área de carne, também vive o problema da falta de inspeção nos alimentos. Após um intenso debate, que envolveu produtores e suas organizações, ONGs, organizações governamentais e depu-

7. São ao todo duas leis, dois decretos, quatro portarias e uma instrução de serviço.

Legislação: agroindústria caseira

tados estaduais, chegou-se à criação de uma lei para a normatização da pequena produção da indústria alimentar. A lei nº 10.356, de 10 de janeiro de 1997⁸, “dispõe de normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina” (13). Em seus diversos artigos estão descritos os critérios para o enquadramento dos estabelecimentos, os princípios de sanidade dos animais (quando for o caso) que darão origem à matéria-prima, a higiene das instalações e equipamentos, a rotulagem, embalagem, conservação e o transporte dos produtos e os exames necessários para a com-

provação de sua qualidade. O objetivo desta lei é permitir que estabelecimentos possam funcionar com equipamentos e instalações (salas) simples e pequenos, economicamente compatíveis com a sua escala de produção. De um modo geral, estas características permitem a simplificação das instalações, mas sempre mantendo um rigoroso controle de qualidade dos alimentos.

Outro grande mérito desta lei está na possibilidade do funcionamento de pequenas agroindústrias, inspecionadas numa parceria entre os serviços de inspeção estadual e municipal. Esta parceria se dará através de convênios. Nele caberá ao Estado orientar e treinar os técnicos, supervisionar e acompanhar o desenvolvimento da inspeção. Já o município executará as ações de implantação, funcionamento, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos. Para isso e de acordo com esta lei deverão dispor de estru-

tura adequada.

Um aspecto importante chama a atenção nesta parceria. Ela permite, por se tratar de lei estadual, que os produtos inspecionados dentro dos critérios por ela estabelecidos possam ser comercializados em todo o Estado catarinense. Recorde-se que, até então, os pequenos estabelecimentos, quando inspecionados por serviços municipais, estavam impedidos de ultrapassar as fronteiras do seu município.

Desta forma a nova lei se apresenta como um instrumento capaz de diminuir expressivamente a produção de alimentos sem fiscalização, contribuindo com a saúde pública.

Do ponto de vista econômico esta lei abre espaços para novos empreendimentos que, com baixo volume de investimentos, possam ser instalados e funcionar legalmente. Caracteriza-se, assim, como uma alavanca, incen-

tivando a geração de postos de trabalho e novas oportunidades de renda aos agricultores familiares através da agregação de valor. Essa (re)inserção dos produtores no mercado formal favorece o desenvolvimento local, através do aumento da arrecadação de impostos. Isto se torna importante nos pequenos municípios onde os investimentos descentralizados podem ter um peso importante na geração de empregos.

Pela importância deste tipo de produção aponta-se a necessidade de novos estudos que aprofundem o tema. Estes estudos devem indicar novos critérios de funcionamento para as agroindústrias artesanais no meio rural. Devem, também, subsidiar o desenvolvimento dos serviços de inspeção (federal, estadual e municipal), estimulando as parcerias entre as diversas instâncias e órgãos responsáveis pela sua execução.

Tabela 3 - *Incremento na implantação de agroindústrias de alimentos de origem vegetal e animal - DF - 1992/95*

Tipo de estabelecimento	Registrados até 1992	Registrados até março 1995	Em processo de registro	Empregos diretos
Agroindústrias na área vegetal	0	7	2	36
Industriais ^(A)	8	11	5	168
Matadouros regionalizados	0	12	11	100
Indústrias artesanais (derivados de carne)	0	7	1	68
Estâncias leiteiras	0	13	46	232
Indústrias artesanais (derivados de leite)	0	2	10	44
Total geral	8	52	75	648

(A) Matadouro industrial, matadouro público, charqueada, fábrica de conserva, entreposto de carne, pescado e ovos, laticínios e fábrica de produtos derivados de carne não comestíveis.

8. De autoria do deputado estadual Eni Voltolini, e co-autoria dos deputados estaduais Idelvino Furlanetto, Gelson Sorgato, Afonso Spagnol e Odacir Zonta (e alterado pelo substitutivo global do deputado estadual Herneus de Nadal).

Literatura citada

01. TESTA, V.M.; NADAL, R. de; MIOR, L.C.; BALDISSERA, I.T.; CORTINA, N. *O desenvolvimento sustentável do Oeste Catarinense (Proposta para discussão)*. Florianópolis: EPAGRI, 1996. 247p.
02. BRASIL. Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 19 dez. 1950.
03. BRASIL. Decreto n. 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 7 jul. 1952.
04. BRASIL. Decreto n. 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o decreto n. 30.691 de 29 de mar. de 1952, que aprovou o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 4 jul. 1962.
05. BRASIL. Decreto-Lei n. 923, de 10 de outubro de 1969. Dispõe sobre a comercialização do leite. Brasília. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 13 out. 1969.
06. BRASIL. Decreto n. 66.183, de 5 de fevereiro de 1970. Regulamenta o Decreto-Lei n. 923, de 10 de outubro de 1969, que dispõe sobre a comercialização do leite cru. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 6 fev. 1970.
07. BRASIL. Lei n. 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 24 nov. 1989.
08. SANTA CATARINA. Lei n. 8.534, de 19 de janeiro de 1992. Dispõe sobre a obrigatoriedade da fiscalização dos produtos de origem animal. Cria o sistema estadual de inspeção sanitária dos produtos de origem animal e dá outras providências. *Diário Oficial do Estado de Santa Catarina*, Florianópolis, n. 14.369, p.1, 24 jan. 1992.
09. SANTA CATARINA. Decreto n. 3.748, de 12 de julho de 1993. Aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial do Estado de Santa Catarina*, Florianópolis, n. 14.739, p.3-43, 28 jul. 1993.
10. CARVALHO, M.C. Carne ilegal domina 60% do mercado. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 31 mar., p.1, Cad.3: Cotidiano.
11. BACH, G. É impossível fiscalizar tudo o que se produz no campo. *Jornal Indústria e Comércio*, Florianópolis, 30 jul. 1996, p.A-9. Entrevista.
12. DISTRITO FEDERAL. Secretaria da Agricultura. *Legislação do Distrito Federal para produtos de origem animal*. Brasília: Dipova, 1993. 93p.
13. SANTA CATARINA. Lei n. 10.356, de 10 de janeiro de 1997. Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências. *Diário Oficial do Estado de Santa Catarina*, Florianópolis, n.15.592, p.1-2, 10 jan. 1997.

Leomar Luiz Prezotto, eng. agr., M.Sc., Cart. Prof. 30.744-8, CREA/SC, CCA/UFSC, Coordenador do Programa Agroindústria de Pequeno Porte - Cepagro, C.P. 6.073, Fone/Fax (048) 233-3176. 88036-791 Florianópolis, SC. □

Fundagro Fundação de Apoio ao Desenvolvimento Rural Sustentável do Estado de Santa Catarina

Uma organização não-governamental para apoiar o setor agrícola público e privado do Estado de Santa Catarina.

- Diagnósticos rápidos.
- Pesquisas de opiniões e de necessidades do setor agrícola.
- Consultorias.
- Realizações de cursos especiais.
- Projetos para captação de recursos.
- Produção de vídeos e filmes ligados ao setor agrícola.
- Projetos de financiamento do Pronaf e outros.
- Serviços de previsão de tempo.

Rodovia Admar Gonzaga, 1.188, Itacorubi, C.P. 1391, Fone (048) 234-0711, Fax (048) 234-3048, E-mail: fundagro@climerh.rct-sc.br, 88010-970 Florianópolis, SC.