

**CURSOS DE CAPACITAÇÃO SOBRE  
A RDC 49 DA ANVISA E OUTRAS  
NORMATIVAS REFERENTES AO  
PROCESSAMENTO E  
COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS  
DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**Abaetetuba e Santarém  
Agosto/2022**

**Rosângela Pezza Citrão**



The logo for FUNDO AMAZONIA features the words "FUNDO" and "AMAZONIA" stacked vertically. The letters are filled with a green, textured pattern that resembles foliage or a forest scene.

## Projeto Amazônia Agroecológica - FASE

### CURSOS DE CAPACITAÇÃO SOBRE A RDC 49 DA ANVISA E OUTRAS NORMATIVAS REFERENTES AO PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Abaetetuba e Santarém – Agosto/2022

#### RELATÓRIO

Consultora Rosângela Pezza Citrão

Autoria das Fotos:

Lourenço Bezerra Lima (Abaetetuba) e Samis Vieira e Jaime Luiz da Cunha Mendes  
(Santarém)

#### 1. OBJETIVOS E PÚBLICO ALVO:

Como parte da ação: “Beneficiamento e comercialização”, do Projeto Amazônia Agroecológica, da FASE Amazônia, financiado pelo BNDES–Fundo Amazônia, foram realizados dois Cursos de capacitação em Abaetetuba-PA (dia 4/ago/2022) e Santarém-PA (dia 12/ago/2022), os dois sobre a RDC 49 da ANVISA e outras normativas referentes ao processamento e comercialização de produtos da agricultura familiar:

Os cursos foram organizados com os **seguintes objetivos**:

- Dar um retorno às organizações sobre o “Diagnóstico da Regularização e Fiscalização Sanitária nos Municípios de Abaetetuba, Igarapé-Miri e Santarém”, realizado em 2019 dentro do Projeto Amazônia Agroecológica, com a consultoria de Rosângela Cintrão.
- Identificar, juntamente com os/as participantes, as ameaças, dificuldades e problemas com relação à inspeção sanitária que vêm sendo enfrentados para a venda de produtos produzidos localmente tanto nas feiras e mercados quanto para a participação em compras públicas (PAA-PAB e PNAE).
- Trazer um breve histórico das lutas por normas sanitárias includentes, e diferenciadas para pequena escala, assim como para a inclusão da Agricultura Familiar, Comunidades Tradicionais e Povos Indígenas. Trazer exemplos como o da RDC 49 da Anvisa e da Catrapovos.

O **público-alvo dos cursos** foram Lideranças das regiões abrangidas pelo Projeto; Associações, Cooperativas e Organizações Populares envolvidas com a produção e comercialização de alimentos, tanto em feiras e mercados quanto com a participação nas compras públicas (PAA/PAB e PNAE); participantes de conselhos municipais relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Os Cursos tiveram a participação de 37 pessoas em Abaetetuba (25 mulheres e 12 homens) e de 37 pessoas em Santarém (26 mulheres e 11 homens). (Ver Listas de Participantes em Anexo).

## 2. ANTECEDENTES E JUSTIFICATIVA

Após três anos após da realização do “Diagnóstico da Regularização e Fiscalização Sanitária nos Municípios de Abaetetuba, Igarapé-Miri e Santarém” e cerca de 4 anos após a elaboração do Projeto Amazônia Ecológica, a programação dos cursos levou em conta as mudanças de diretrizes no governo federal brasileiro e o desmonte de um conjunto de políticas de apoio à Agricultura Familiar implantadas em governos anteriores, que impactaram nas iniciativas de leis e políticas voltadas para a Inclusão Sanitária da produção artesanal e/ou em pequena escala.

O Diagnóstico havia identificado as dificuldades enfrentadas pelas organizações da Agricultura Familiar para a obtenção do registro sanitário como um dos principais empecilhos para o fornecimento para as compras institucionais. O Diagnóstico apontou vários alimentos inseridos na cultura alimentar e produzidos de maneira agroecológica pela Agricultura Familiar nestes municípios e com potencial de serem inseridos no PNAE-Programa Nacional de Alimentação Escolar e no PAA-Programa de Aquisição de Alimentos. Entre estes alimentos estão os derivados da mandioca (com destaque para a farinha de mandioca enquanto componente da cesta básica no Pará), as polpas de fruta (incluindo açaí, uma das bases alimentares em Abaetetuba e Igarapé-Miri); além de produtos de origem animal (incluindo em especial pescados, ovos e aves).

Em grande parte, as dificuldades de obtenção do registro sanitário destes alimentos estão relacionadas com a inadequação das normas sanitárias à realidade da produção em pequena escala. E a falta de registro sanitário caracteriza o que vem sendo chamado de “exclusão sanitária”, porque tem inviabilizado a comercialização em mercados formais por associações, cooperativas e grupos de produtoras/es. Ao mesmo tempo, tem favorecido a venda de produtos industrializados em maior escala, incluindo ultraprocessados. Esta exclusão sanitária vai na contramão da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em 2019, quando foi realizado o Diagnóstico, a RDC 49/2013 da ANVISA ainda era vislumbrada como um dos caminhos para a regularização sanitária destes produtos. A RDC 49/2013 da ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária foi primeira norma sanitária federal voltada para racionalizar e simplificar os requisitos de regularização da agricultura familiar e dos empreendimentos da economia solidária. E a primeira norma sanitária federal a reconhecer explicitamente a cultura alimentar e a necessidade de um tratamento diferenciado para a produção em pequena escala. No entanto, após 2018, com as mudanças no Governo Federal, houve uma descontinuidade do PRAISSAN – Programa de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária (da ANVISA), o que prejudicou a implementação da RDC 491. A implantação do “Selo Arte” pelo MAPA-Ministério da Agricultura, a partir de uma lei de 2018, transferiu para o MAPA parte dos produtos que antes estavam sob responsabilidade da Anvisa, como o caso dos derivados da mandioca.

---

1 O PRAISSAN tinha o objetivo de impulsionar a implementação da RDC 49/2013. Ele previa a formação de Comissões e Comitês a Nível Nacional, Estadual e Municipal, com participação de técnicos das Agências responsáveis pela Vigilância Sanitária e de membros da sociedade civil. Após o impeachment da presidente Dilma Roussef, o PRAISSAN ainda teve alguma continuidade, mas a partir de 2019, com a entrada de Jair Bolsonaro, cortes de verbas e mudanças na ANVISA praticamente inviabilizaram a sua continuidade.

Uma novidade positiva foi a instituição, por iniciativa do Ministério Público, da Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil (Catrapovos), tendo em vista superar em todo o país os entraves legais para o fornecimento para o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, de alimentos tradicionais para escolas indígenas, quilombolas e de comunidades ribeirinhas, extrativistas, caiçaras. A Catrapovos visa garantir o direito de povos indígenas e comunidades tradicionais à alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura.

Dada esta conjuntura, optou-se por incluir, nestes Cursos de Capacitação, uma abordagem mais ampla, que não se voltasse unicamente para a RDC 49, mas que incluísse também outras iniciativas, com destaque para a Catrapovos Pará, que está em processo de organização.

Além disso, os cursos tinham também como objetivo dar uma visão mais abrangente da problemática da exclusão sanitária dos produtos produzidos artesanalmente e/ou em pequena escala, apontando a inadequação da regulação sanitárias a este segmento.

### 3. METODOLOGIA E CONTEÚDO:



Apresentação da metodologia pela consultora no curso em Santarém. Foto: Samis Vieira

Os dois cursos tiveram a seguinte programação básica, cujo detalhamento pode ser visto nos Anexos 1 e 2:

- Dinâmica de abertura
- Apresentação de 3 a 4 experiências organizativas da região, sobre dificuldades e possibilidades relacionadas ao registro sanitário, seguidas de debate em plenária

- Exposições de Rosângela Cintrão sobre a inspeção sanitária e os problemas de exclusão sanitária, histórico das lutas por normas mais inclusivas, avanços e possibilidades. Exemplos: RDC 49, Suasa, Selo Arte, etc.
- Exposições sobre a Catrapovos, feitas por Maria Emília Pacheco (Fase) e de Alcilene Cardoso (IPAM-Amazônia e Colegiado Tapajós), esta última apenas em Santarém.
- Divisão dos participantes em grupos para identificação de desafios e possibilidades de atuação frente à regulação sanitária e volta a plenária para discussão de encaminhamentos

### 3.1. DINÂMICA DE ABERTURA:



Dinâmica de Abertura – Curso Abaetetuba. Foto: Lourenço B. Lima

Os cursos se iniciaram com uma dinâmica na qual foram colocados no centro da roda, sobre a mesa, um conjunto de produtos de diferentes tipos - de origem animal e vegetal (para identificação dos diferentes tipos de selos);

- com e sem rótulo, com e sem Inspeção Sanitária;
- com selos de Inspeção Sanitária de diferentes tipos: SIF-Sistema de Inspeção Federal, ADEPARÁ-Sistema de Inspeção Estadual, ADEPARÁ-Produto Artesanal, SIM -Sistema de Inspeção Municipal, Registro na Anvisa, etc;
- produtos in natura, processados artesanalmente, processados e ultraprocessados por grandes indústrias

Foi solicitado para cada dupla ou trio de pessoas escolherem um produto por sua qualidade (boa ou ruim), conversarem sobre ele. E apresentarem ao grupo o produto que escolheram: qual é este produto, de onde vem, se tem ou não selo de inspeção sanitária, quais seus ingredientes. E dizer porque escolheu aquele produto, o que acha da sua qualidade e segurança para a saúde.

Entre os produtos foram incluídos produtos da cultura alimentar local com dificuldades de obtenção do registro sanitário e/ou por serem considerados fora dos padrões de qualidade.

Os objetivos desta dinâmica são introduzir diferentes elementos relacionados à inspeção sanitária e à qualidade dos alimentos, em especial:

- a identificação dos diferentes selos de inspeção sanitária,
- percepção de que os atributos de qualidade e riscos não são universais e nem definidos unicamente a partir de critérios científicos e neutros, mas são uma construção social e estão também relacionados com a cultura alimentar.
- identificação de diferenças de qualidade entre os produtos processados artesanalmente (e inseridos na cultura alimentar) e produtos processados por grandes indústrias.
- Percepção de que os rótulos não são os únicos elementos que fornecem informações sobre os alimentos e que quanto mais próxima a sua produção dos consumidores, maiores as informações que as pessoas detêm sobre eles.



Dinâmica de Abertura - Curso Santarém. Foto: Samis Vieira

Como resultado desta dinâmica, nos dois cursos apareceram questões como as seguintes:

- A falta de rótulos dentro dos padrões legais é um dos empecilhos para a venda de produtos da Agricultura Familiar. No entanto, os rótulos dos produtos industrializados têm letras tão pequenas que não é possível ler os ingredientes: precisaria de uma lupa.
- Apesar de não terem rótulo, as pessoas são capazes de identificar prontamente, a partir de critérios de qualidade compartilhados culturalmente, os produtos artesanais tradicionais da região, como os derivados da mandioca: farinhas de mandioca, farinha de tapioca, goma, tucupi, diferentes tipos de beiju, etc.
- As farinhas industrializadas e com selo de inspeção sanitária não atendem à cultura alimentar local: “são muito diferentes da nossa farinha”, “não são boas para a alimentação escolar”. No entanto, as farinhas produzidas localmente (que são de vários tipos), consideradas de melhor qualidade pela população, não conseguem atender às exigências do registro sanitário (pelas dificuldades de adequação dos retiros de farinha) e têm dificuldade de serem inseridas nas compras públicas

- Os produtos com selo de “Produção Artesanal” da ADEPARÁ (no caso uma farinha de mandioca e um molho de tucupi industrializados) têm rótulos impressos que identificam local de origem, ingredientes, data de validade, valor nutricional. Têm selo “Artesanal” mas são mais parecidos com produtos industriais, incluindo aditivos químicos (como conservantes, corantes). Os participantes disseram preferir os produtos mais artesanais, por serem mais “naturais” e esse ser um atributo que consideram de maior qualidade do que os industrializados.
- Não necessariamente um produto com um selo de inspeção sanitária tem melhor qualidade do que um produto sem inspeção. A produção agroecológica (sem agrotóxicos) e natural (sem aditivos e conservantes químicos) fica excluída de muitas possibilidades de comercialização.
- Os produtos industrializados ultraprocessados têm rótulos com um conjunto de informações que buscam enganar os consumidores. Na fala de participantes “a indústria vende fantasia”, são “produtos de mentira”. Exemplo: suquinhos em embalagem UHT com desenhos de frutas com olhinhos (para crianças), que praticamente não têm polpa de fruta na sua composição; macarrão instantâneo “sabor galinha caipira” que não tem galinha caipira na sua composição (segundo a participante, o tempero artificial “até tem o cheiro da galinha caipira, mas não tem o gosto”; dizeres como “sabor idêntico ao natural” deixam dúvida sobre a idoneidade da informação; informações para chamar a atenção: de que contém vitaminas, não contém glúten, etc.
- No caso dos alimentos sem embalagem ou sem rótulo, que são produzidos no município, vários participantes conseguiram identificar a qualidade dos alimentos pela aparência (cor, tipo, tamanho) e pelo cheiro
- Produtos industriais com selo de inspeção sanitária têm o “T” de transgênicos, pela presença de soja e/ou milho transgênicos, o que é considerado um risco pelas pessoas presentes, por conterem uma maior quantidade de venenos/agrotóxicos do que outros sem o selo de inspeção. Produtos com selo de inspeção também podem apresentar riscos à saúde dos consumidores, às vezes maiores do que os produtos sem inspeção.
- Entre os produtos estavam bananas prata (grandes e “bonitas”) compradas num supermercado, que foram colocadas na mesa pela informação de que as chamadas públicas para o PNAE nos municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri não permitem a venda de bananas de outras variedades e tamanhos produzidos pela Agricultura Familiar nestes municípios. Mesmo sem rótulo ou qualquer outra informação, os participantes identificaram a origem da banana (que era de supermercado e produzida em grande escala), chamada por eles de “casca grossa” e disseram preferir as bananas locais, por terem mais sabor (embora menores e às vezes não tão “bonitas”) e provavelmente com menos ou sem contaminantes químicos.
- Comparação entre os biscoitos ultraprocessados, com embalagens sofisticadas e rótulos com ingredientes que não podem ser lidos, com muitos químicos. E os diferentes beijus produzidos na região, sem rótulos (e sem selo de inspeção) mas que as pessoas sabem como são feitos, quais seus ingredientes. Ex: o beiju chica, muito apreciado, inclui castanha na receita.

- Em Santarém a mesa continha produtos in natura produzidos regionalmente (cará roxo, batata doce, macaxeira, maxixe, jerimum, frutas como sapotilha, bananas locais). Foi comentado que estes produtos têm potencial para serem inseridos na merenda, ao invés de produtos trazidos de fora (batata inglesa, cenoura, frutas importadas de outras regiões)



Produção local em Santarém: Sapotilha, banana, macaxeira. Foto: Jaime Luiz C.Mendes

### 3.2. APRESENTAÇÃO E DEBATE DE EXPERIÊNCIAS DE ORGANIZAÇÕES LOCAIS:

Após a dinâmica inicial foram selecionadas quatro experiências de organizações locais que estavam participando do curso (associações, cooperativas, grupos de mulheres) para uma apresentação de 10 a 15 minutos sobre as dificuldades relacionadas ao registro sanitário, assim como os caminhos buscados para a comercialização. Os relatos das experiências buscaram abarcar diferentes situações: vendas em mercados e feiras, vendas ao PAA - Programa de Aquisição de Alimentos (atual PAB-Programa Alimenta Brasil) e ao PNAE-Programa Nacional de Alimentação Escolar. Foram ainda incluídas experiências que conseguiram o registro sanitário e outras que não conseguiram, buscando contemplar os diferentes tipos de produtos: polpas de fruta/ açaí, derivados de mandioca produtos de origem animal (peixes, ovos, aves).

Experiências apresentadas em Abaetetuba: COFRUTA-Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba (Raimundo Brito de Abreu); Associação de Mulheres do Município de Igarapé Miri/Feira da Agricultura Familiar (Benedita Carvalho); APAC-Cametá (Elizabeth Marques de Souza-Zete); Associação do Projeto de Assentamento Agroextrativista Emanuel – Igarapé Miri (João Camburão); Secretaria de Agricultura de Igarapé-Miri (Ismael Araújo)



Apresentação de Experiências no Curso em Abaetetuba. Foto: Lourenço B. Lima

Experiências apresentadas em Santarém: Tapajós Orgânico (sr. José de Sousa Cunha); AMTR-Associação de Mulheres Trabalhadora Rurais (Marilene Rodrigues Rocha); AMABELA-Associação de Mulheres Trabalhadores Rurais do Município de Belterra; APRUSAN-Associação dos Produtores Rurais de Santarém (José Sebastião - Basinho)

A apresentação das experiências trouxe a vivência prática e exemplos concretos, vários deles apontados no “Diagnóstico da Regularização e Fiscalização Sanitária nos Municípios de Abaetetuba, Igarapé-Miri e Santarém”. Seguem alguns elementos que se destacaram nas apresentações e nos debates:



Apresentação de experiências em Santarém. Foto: Jaime Luiz da Cunha Mendes

### **3.2.1. Potencial de Fornecimento de produtos agroecológicos e da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar – PAA/PAB e PNAE:**

A alimentação das escolas deixa a desejar porque muitas vezes não inclui os produtos locais, como açaí, pescado, bananas produzidas localmente, entre outros. Nas escolas situadas em comunidades rurais, embora na maioria dos casos fosse possível ter oferta local de alimentos, é comum as compras para alimentação escolar viajarem nos barcos por muitas horas (às vezes dias), chegando nas escolas às vezes sem condições de serem consumidas

As associações, cooperativas e grupos produtivos presentes consideram as compras institucionais (PAA/PAB e PNAE) como um importante mercado potencial para os produtos da Agricultura Familiar e do extrativismo. Estes produtos fazem parte da Cultura Alimentar da região, têm boa aceitabilidade pelas crianças, são mais saudáveis e sem contaminação por agrotóxicos e produtos químicos. No entanto, os depoimentos apontam grandes dificuldades para a regularização sanitária de vários destes produtos.

Derivados de mandioca, em especial as farinhas e os beijus: têm grande potencial para serem inseridos nas compras locais da alimentação escolar. São produtos importantes para a geração de emprego e renda, assim como para a cesta básica. No entanto, os retiros de farinha de mandioca tradicionais não conseguem obter o selo de inspeção sanitária, pois as normas sanitárias exigem grandes mudanças nas construções e nos equipamentos. Com isso, a farinha de mandioca que chega para as escolas é industrializada, às vezes de fora da região e fora dos padrões culturais do gosto local. O uso de corante artificial amarelo na farinha de mandioca e no tucupi, permitido pela legislação sanitária, foi apontado como um possível problema para a qualidade da farinha e para a saúde da população<sup>2</sup>.

Além dos derivados, a própria macaxeira tem potencial para ser incluída na Alimentação Escolar, podendo ser vendida já descascada embalada, mas isso também depende de registro sanitário e envolve exigências com relação à cozinha acima das possibilidades dos grupos de produção.

Polpas de fruta: outro produto inserido na cultura alimentar e com grande dificuldade para a regularização sanitária. Até mesmo o açaí, com elevada produção na região de Abaetetuba e Igarapé-Miri, e parte da base alimentar da população local, tem dificuldade para ser inserido nos 30% das compras da Agricultura Familiar para o PNAE. Associações e Cooperativas da Agricultura Familiar têm grande dificuldade de se legalizar para este fornecimento. Antes a VISA municipal dava autorização, mas agora não pode mais. A exigência de pasteurização do vinho de açaí também coloca diversos problemas, tanto de equipamentos e aumento nos custos de produção, quanto de rejeição pelas crianças, por mudar o gosto. O depoimento da COFRUTA-Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba, uma das únicas cooperativas da Agricultura Familiar na região que conseguiu ter o selo de inspeção federal para polpas de fruta, apontou as sucessivas dificuldades (e elevados custos) até a obtenção do selo de inspeção federal. A Cofruta começou com uma cozinha simples. Quando quiseram vender para o PAA e PNAE, tentaram primeiramente a obtenção do SIM-Selo de Inspeção Municipal, que até hoje não existe no município. Também com a Adepará (Selo de Inspeção Estadual) não foi possível. Foram muitos anos de esforço, com um aporte grande de recursos a recebidos através de projetos não reembolsáveis financiados pela cooperação internacional, que permitiram a eles alcançar uma escala industrial e atender às exigências. Atualmente conseguem vender, para a alimentação escolar, açaí e outras polpas de frutas produzidas localmente (manga, taperebá, miriti, abacaxi entre outras), em volumes e valores expressivos, apontando o potencial deste mercado. Em

---

2 Os corantes amarelos denominados tartrazina e amarelo crepúsculo são permitidos no Brasil e são bastante investigados em pesquisas por possíveis efeitos mutagênicos e carcinogênicos.

Santarém, a Tapajós Orgânicos conseguiu certificação para inserir as polpas de fruta, o que foi um ganho. No entanto, houve uma diminuição na venda de frutas in natura, o que foi negativo pois os dois produtos (frutas e polpas) têm potencial de inclusão.

Produtos processados artesanalmente: Associações e os grupos de mulheres relataram as dificuldades burocráticas para a legalização dos produtos processados. Cada produto tem uma taxa, uma lista de exigências e de dinheiro para a legalização. Os fiscais não aceitam as cozinhas existentes e as exigências de mudanças (nas construções, nos equipamentos, etc), têm custos altos, desproporcionais e inacessíveis para os grupos de mulheres e para a produção em pequena escala e descentralizada. Vários produtos produzidos pelas mulheres não conseguem ser inseridos na alimentação escolar, como polpas de frutas, ovos e galinhas caipiras. O mel é outro produto com dificuldade. A situação exige esforço e coragem para ser enfrentada. Em alguns casos a negociação com técnicos responsáveis permite encontrar saídas que contornem as exigências burocráticas. Às vezes uma mudança no nome do produto ou no grau de processamento exigido na chamada pública pode possibilitar a venda.



Ovos e galinhas caipiras ficam fora da alimentação escolar Foto: Lourenço B. Lima

Peixes: Há esforços e um “sonho” de entregar peixes para a alimentação escolar. O pescador recebe R\$ 1,50 pelo kg do peixe e pelo PNAE poderia receber até R\$ 4,50, entregando diretamente na escola da sua própria comunidade. Num dos municípios houve vereadores se opondo a esta venda, por interesses comerciais próprios. Não foi identificada nenhuma associação ou cooperativa da agricultura familiar que esteja vendendo peixes para a alimentação escolar, apesar da importância econômica da pesca artesanal e apesar dos peixes serem um dos itens da cesta básica local. E as escolas estão recebendo sardinha enlatada, vinda do Ceará.

### **3.2.2. Sobre os diferentes Sistemas e Selos de Inspeção:**

Foram relatadas as dificuldades para a estruturação dos Serviços de Inspeção Municipal - SIM, que não existem em vários municípios. Mesmo nos municípios onde foram implantados, pouco resolveram a situação, pois em alguns casos “copiam” a legislação federal (ou de outros municípios), sem adequá-la à realidade local. Em Santarém as organizações lutaram muito para criar o SIM-POV, mas depois que criaram viram que não resolvia o problema, pois as exigências colocadas pela legislação não estavam de acordo com a cultura e as formas de produção locais.

O Selo Artesanal da Adepará também tem exigências fora da realidade da grande maioria dos grupos e associações. Nota-se que os produtos registrados com este selo provêm de médias indústrias (e não de produções artesanais e/ ou de pequena escala).

Já houve momentos em que era permitido um laudo da prefeitura para autorizar o fornecimento de alguns alimentos sem selo de inspeção, mas estas possibilidades foram se fechando.

Empecilhos burocráticos e legais dificultam também que alimentos agroecológicos, saudáveis, naturais e sem agrotóxicos fiquem mais acessíveis. Participantes observaram que produtos saudáveis, agroecológicos e inseridos na cultura alimentar são excluídos, enquanto produtos ultraprocessados podem ser vendidos. As grandes indústrias têm acesso à legalização e “vendem fantasia”: produtos ultraprocessados que imitam os naturais e não fazem bem à saúde, com propaganda de que são melhores. A regulação sanitária parece fazer uma inversão de valores: “parece que o que está errado está certo e o que está certo está errado”, como disse um dos participantes.

Foi observado pela Cofruta que algumas das exigências, quando foram atendidas, tiveram efeito positivo, de “impulsionar que saíssem do lugar” e que melhorassem. Importante ir degrau por degrau. Mas isso dependeu de apoios externos, nem sempre possíveis para organizações de menor porte, que muitas vezes têm vontade de desistir (ou são inviabilizadas).



Mulher mostra alimento ultraprocessado presente na alimentação escolar. Foto: Samis Vieira

### **3.2.3 Importância das Feiras Agroecológicas e da Agricultura Familiar**

As feiras têm se revelado um espaço bastante importante de comercialização, com destaque para os grupos de mulheres. Nas feiras é possível um contato direto com os consumidores. As produtoras e produtores podem explicar como os alimentos são produzidos/ coletados, enfatizar que são agroecológicos e naturais, que são produzidos em pequena escala, mas têm qualidade. É possível vender não apenas os produtos, mas a história (inclusive de organização) por trás deles.

Além das vendas para mercados institucionais, em todos os municípios presentes nos cursos há experiências de feiras organizadas pelos Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais, Associações e grupos produtivos, em alguns casos em parceria com EMATER, prefeituras e universidades. É preciso cobrar o apoio da prefeitura para estas feiras, inclusive para a logística, como um elemento importante para a sua realização. Existem propostas/ reivindicações da organização de circuitos mensais de feiras nos municípios e de um circuito regional de feiras. Foi observado que as feiras estaduais e nacionais, como foram as Feiras Nacionais da Agricultura Familiar (organizadas no passado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, do governo federal) são importantes para as cooperativas e associações mais estruturadas, pois trazem muitos aprendizados e contatos que podem abrir novos caminhos e possibilidades de comercialização.

As feiras são uma demonstração prática de que existe sim uma produção municipal oriunda da Agricultura Familiar, que poderia ser inserida na alimentação escolar. Estas feiras têm expressado a diversidade de produtos existentes e tudo o que trazem vende: frutas regionais, polpas, beijus, farinha de cureira, doces, geleias, bolos. As mulheres trabalham com os quintais produtivos têm nas feiras uma importante possibilidade de geração de renda.



Feiras mostram a diversidade de produtos existentes. Fotos: Lourenço B. Lima

Embora as feiras estejam um pouco mais isentas das fiscalizações sanitárias, em alguns casos até mesmo nas feiras estas fiscalizações da Vigilância Sanitária têm impedido as vendas de produtos, em especial os de origem animal. Grupos de mulheres que participam de feiras manifestaram um receio permanente da fiscalização realizar apreensões de produtos sem o registro sanitário. As negociações coletivas com as prefeituras e com técnicos responsáveis pela fiscalização têm sido importantes para levar em conta a realidade local e permitir a comercialização da grande diversidade de produtos existentes. Mas mesmo assim uma das feirantes manifestou o “medo do ataque da Segurança Alimentar”, referindo-se às fiscalizações da Vigilância Sanitária, que acusam os alimentos sem selo de terem “falta de segurança alimentar”, numa visão claramente restrita do que é Segurança Alimentar, dado que pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei 11.346/2006) é justamente o contrário: estas feiras são importantes para garantir o acesso a alimentos frescos e saudáveis, inseridos nas culturas alimentares.

Na cidade de Santarém, Aprusan é responsável pelo setor da agricultura familiar em três importantes feiras/mercados municipais: Mercado 2000, Feira do Aeroporto Velho e Feira da Cohab. A Aprusan estima que 90% dos produtos da AF comercializados no município passam por dentro das feiras. No entanto, estas já foram alvo de várias ações civis do Ministério Público, questionando venda de produtos sem inspeção sanitária. A Aprusan assinou Termos de Ajusta de Conduta que permitiram continuar vendendo, mas com um prazo para os produtores se adequarem. Mais de 69 unidades de beneficiamento de polpa de fruta foram visitadas pela Emater e Adepará e precisariam se adequar às normas sanitárias, mas não sabem como vão fazer isso. Também as farinhas de mandioca e de tapioca, o tucupi, os beijus, sofrem empecilhos na venda por descumprimento das normas sanitárias: os municípios não têm estrutura para regulamentar. Há negociações constantes da Aprusan com a fiscalização sanitária para permitir a continuidade das vendas nestes mercados.

#### **3.2.4. Outras questões importantes (para além da inspeção sanitária)**

Logística: aparece como um dos principais desafios para a comercialização, tanto para as feiras quanto para a alimentação escolar. As distâncias dentro dos municípios são grandes, as comunidades são longe, os ramais e estradas são ruins, o transporte é caro. Nem sempre há transporte coletivo para chegar até os locais de venda/ entrega dos produtos. É preciso lutar por políticas de apoio à logística, nos níveis Federal (também para o PNAE), Estadual e também Municipal.

Adequação das Chamadas públicas. Importância do diálogo das organizações de agricultoras/es familiares e de povos e comunidades tradicionais com técnicos e nutricionistas para adequação das chamadas públicas para a alimentação escolar à cultura alimentar regional e às potencialidades de oferta no município. Importante ter participação social desde a fase de elaboração das chamadas. Foi citada como exemplo uma chamada que exigia banana prata de tamanho grande chamada localmente de “casca grossa”, ao invés da inclusão de variedades de bananas menores e cultivadas localmente, preferidas pela população local. Em outro caso, a nutricionista não incluiu

cheiro-verde alegando que não tinha valor nutricional. Viu-se a necessidade da formação e de um corpo-a-corpo com as nutricionistas para esta adequação. No caso das leis sanitárias, às vezes uma mudança no nome do produto ou no grau de processamento exigido na chamada pública pode possibilitar a venda, como nos casos de animais vivos (mais fácil de ser viabilizada, pelas dificuldades com as exigências de infraestrutura para o abate), de frutas congeladas (sem sua transformação em polpa).

Adequação do Cardápio: O próprio cardápio da alimentação nas escolas precisa ser feito para incluir o potencial de oferta de produtos dos municípios e para adequar à cultura alimentar. Já aconteceu de crianças rejeitarem alguns alimentos que fogem dos seus costumes. Importante as nutricionistas entenderem que a comida é muito mais do que nutrientes e gostos. Também um trabalho com os alunos é importante. A elaboração do cardápio precisa ser participativa e envolver as próprias comunidades, não apenas o setor de nutrição, para avaliar o que pode ou não ser oferecido e identificar os produtos existentes. Foi mencionado ainda que médicos e nutricionistas têm colocado restrições ao consumo de farinha de mandioca e de algumas frutas (com maior teor de gordura ou de açúcares), alegando que fazem mal à saúde isso precisa ser contraposto, pois estes produtos expressam a sociobiodiversidade local e são parte importante da cultura alimentar milenar da Amazônia.

Negociações e formação de técnicos: Importante identificar técnicos e nutricionistas mais sensíveis para a inclusão social da AF. Às vezes se encontra técnicos mais sensíveis na ADEPARÁ do que nas prefeituras. São importantes debates, negociações e mesmo a formação de técnicos e nutricionistas e para a compreensão da realidade e busca de caminhos possíveis para a legalização sanitária. Leis não são favoráveis, pois regulamentação sanitária não foi pensada para a AF: é voltada para as grandes indústrias. Mas os gestores têm receio de inserir na alimentação produtos sem selo de inspeção, porque se por qualquer razão fizer mal para as crianças pode ter consequências graves (para além da saúde das crianças), com ações do Ministério Público, divulgação na televisão. É uma responsabilidade grande.

Participação dos Sindicatos e papel dos Conselhos Municipais: a organização sindical tem sido uma base importante para ajudar a sustentar as iniciativas das associações, cooperativas e grupos de mulheres. Vários projetos já foram feitos, mas poucos sobreviveram. Alguns param por um tempo, mas depois recomeçam. As dificuldades são muitas. Os Sindicatos são importantes também para as articulações em redes.

O funcionamento de Conselhos Municipais como o Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável e de Segurança Alimentar e Nutricional são importantes para ajudar a superar empecilhos e buscar coletivamente caminhos. Mas nem sempre os Conselhos funcionam. Em Santarém, no início do PAA e do PNAE foi montado um conselho com várias instituições, que na época viabilizou a inserção de vários produtos da agricultura familiar, incluindo a galinha caipira. Depois houve um questionamento do Ministério Público que impediu a continuidade destas vendas.

Garantia dos Territórios e Reforma Agrária: Lutas pela garantia do acesso à terra têm se mostrado bastante importantes para dar segurança para a produção e extrativismo de alimentos, com o estabelecimento de projetos de assentamento, projetos

agroextrativistas, territórios indígenas, etc. Mas há ainda muitas ameaças aos territórios e áreas comuns utilizadas pelas populações rurais.

DAP, CAF e Nota Fiscal: Outros documentos são importantes para a venda formal. Acesso dos produtores à nota fiscal é importante e alguns municípios conseguiram disponibilizar. As dificuldades de acesso à DAP-Declaração de Aptidão ao Pronaf, documento que identifica os produtores familiares, é outro impedimento para a venda para alimentação escolar. Em 2018 o governo Bolsonaro transformou a DAP em CAF–Cadastro da Agricultura Familiar, mas até agora não foi implantado. Importante pessoas renovarem logo a DAP, pois pode ser mais difícil depois. Buscar formas de impedir que sejam fornecidos produtos comprados no Ceasa como parte dos 30% da alimentação escolar, como acontece em alguns municípios.

Selo de Orgânico: além do registro sanitário, foram apontadas dificuldades burocráticas para conseguir o selo de orgânico para os produtos agroecológicos.

Custo de Produção: Não basta criar as agroindústrias e adequar às normas: é preciso baixar o custo de produção. Normas muitas vezes encarecem o produto final (taxas, exigências de equipamentos, de pasteurização, de exames laboratoriais, etc). O fato da energia elétrica no Pará ser muito cara é outro fator que aumenta o custo dos produtos processados localmente e torna ainda mais difícil competir com o preço de produtos industrializados produzidos em grandes escalas e trazidos de outros estados.

### **3.3. APRESENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS SANITÁRIAS:**

Nos dois Municípios Rosângela Cintrão fez uma exposição sobre a inspeção sanitária e os problemas de exclusão sanitária, histórico das lutas por normas mais inclusivas, avanços e possibilidades. Exemplos: RDC 49, Suasa, Selo Arte.

Maria Emília Pacheco fez uma exposição sobre a experiência da Catrapovos. Em Santarém, Alcilene Cardoso, do IPAM-Amazônia fez uma apresentação da Catrapovos Pará, que está atualmente sendo implantada.

## **4. PROPOSTAS A PARTIR DAS DISCUSSÕES NOS GRUPOS E PLENÁRIA**

### **4. 1. Propostas do Curso de Abaetetuba e Igarapé-Miri**

- Fortalecer e ampliar as feiras: implantar feiras não apenas nas cidades, mas também no interior, porque as pessoas das comunidades vão para as cidades comprar, mas poderiam estar comprando na própria comunidade.
- Vender nas feiras não apenas o produto, mas também a história coletiva. Valorizar os produtos agroecológicos, explicar a diferença entre agronegócio e agroecologia. Fortalecer espaços culturais nas feiras: poesia, música, eventos. Que feira queremos fazer?
- Fortalecer as articulações e ações em redes entre organizações, não apenas dentro do municípios, mas intermunicipais. Fortalecer a construção de consórcios intermunicipais e da Rede Estadual de Agroecologia.

- Fortalecer a participação nos Conselhos como o CONSEA e o CAE. Importante a capacitação de lideranças para atuarem nos conselhos.
- Buscar caminhos para regularizar os empreendimentos com as normas sanitárias existentes, através do diálogo com os técnicos das agências e buscando técnicos mais sensíveis.
- Lutar para a retomada do PAA. É possível ter PAA Estadual. Ter também um PAA Urbano, que compre de produtoras/es das cidades.
- Fazer levantamento de tipos de produtos e volumes que existem para vender.
- Buscar se inserir e participar nas mesas de diálogo da Catrapovos para viabilizar a venda para alimentação nas escolas de comunidades rurais. Identificar os procuradores que melhor dialogam com a AF.



Plenária do Curso em Abaetetuba. Foto: Lourenço B. Lima

#### 4.2. Propostas do Curso de Santarém:

- A Catrapovos pode ser uma boa oportunidade para negociações e capacitação coletiva para a busca de soluções adequadas à realidade das comunidades. É importante ter participação social desde a elaboração dos editais. Criar e fortalecer colegiados, com a presença de organizações. Preocupação de ter consensos na elaboração dos editais: ser participativa, ouvir as sugestões de todas/os. Chamar também o MP e as ONGs. Levar em conta que os produtos já são consumidos muito antes de existirem as leis e normas sanitárias.
- O CAE-Conselho de Alimentação Escolar de Santarém está propondo acabar com a compra de enlatados.
- Integrar as diferentes secretarias (Educação, Meio Ambiente, Agricultura e Desenvolvimento, Infraestrutura, etc). Conselhos (de Segur. Alimentar, de Des. Rural) podem ser um espaço importante para este diálogo.
- Buscar parcerias com EMATER, ICMBio, Incra para a venda ao PNAE. Órgãos públicos precisam ser mais ativos.
- DAP é outro desafio importante: uma das demandas do Consea Nacional era não ter a exigência de DAP (que na verdade foi criada para o acesso ao Pronaf).

- Fortalecer os colegiados e os conselhos (inclusive em cada escola) e ter apoio logístico para o trabalho dos conselheiros.
- Há muitos produtos regionais com potencial para serem oferecidos na alimentação escolar. Talvez pensar os diferentes pólos e regiões dentro dos municípios, buscando diminuir percursos e organizar melhor a entrega.
- Desafio de trabalhar conjuntamente os três municípios da região metropolitana (Santarém, Belterra e Mojuí). Talvez retomar a proposta de organização de um conselho da região metropolitana.
- É preciso organizar melhor os produtos para a venda ao PNAE: criar uma rede integrada para poder comercializar. Deixar de lado a concorrência entre organizações e pensar no conjunto da Agricultura Familiar. Incluir também as associações, além das cooperativas.
- Pensar também na qualidade e não apenas na quantidade. Na compra dos produtos, levar em conta o trabalho das merendeiras e a infraestrutura das cozinhas das escolas.
- A logística é uma das questões mais importantes: transporte e energia são desafios, em especial em comunidades e escolas mais distantes. É preciso um apoio das prefeituras para o transporte: por que o executivo tem tanta dificuldade de fornecer a logística?
- As Casas Familiares Rurais precisam ser atendidas. Elas mesmas podem produzir e receber pelo fornecimento para a alimentação escolar.
- Além das compras para alimentação escolar, buscar que os eventos (encontros, cursos, seminários) realizados pelas organizações (incluindo a UFOPA) tenham uma alimentação comprada localmente, evitando as compras em supermercados. Apelar ao governo federal para que reconheça as especificidades da Amazônia, incluindo as diferenças entre inverno e verão: muito importante que as chamadas públicas e os recursos das compras públicas (PNAE e PAA/PAB) cheguem no momento certo.



Plenária do Curso em Santarém. Foto: Jaime Luiz C. Mendes

No encerramento do Curso em Abaetetuba foi lido um poema de uma das participantes sobre a valorização de um dos produtos locais mais importantes na alimentação: o Açaí:

### **TOMAR AÇAÍ NÃO É DESELEGANTE**

Autoria: Lene Valente, 2018

Sou de Igarapé-Miri  
Sou da terra do açaí  
Palmeira nativa daqui

O açaí é o alimento  
Que em todo momento  
Contribuiu com meu sustento

Nessa fruta sou viciada  
Se em minha dieta não for associada  
Minha fome não será saciada

Seja em casa ou no restaurante  
Desse fruto sou amante  
De preferencia sem adoçante

Me olhas com preconceito?  
Aceita, é o meu jeito  
E quero respeito

Eu não abro mão

Deste delicioso pirão  
Na minha alimentação

E se queres saber?  
Não me envergonha dizer  
Que a semente gosto de roer

Misturada com farinha  
Na tigela ou na cozinha  
Estilo farofinha

Achas que é loucura?  
Deixa de frescura  
Faz parte da minha cultura

Faz parte da economia  
E me dá alegria  
De me alimentar com soberania

O açaí é minha paixão  
E com a comida da região  
É a melhor opção

Se com peixe é gostoso  
Com camarão é delicioso  
E com tudo é muito saboroso

Esse é um costume  
Que o caboclo daqui assume  
E não adianta queixume

Faz parte da nossa vivencia  
De histórias e resistência  
De muitos anos de experiência

E mesmo que algum arrogante  
Demostre em seu semblante  
Que tomar açaí é deselegante

Eu digo com exuberância  
Fica com tua ignorância  
E eu com toda elegância

Bebendo açaí toda radiante  
Porque minha consciência garante  
Que tomar açaí não é deselegante

<https://blogdalenefariasvalente.blogspot.com/2020/04/tomar-acai-nao-e-deselegante.html>

## **ANEXO 1 – PROGRAMAÇÃO DO CURSO EM ABAETETUBA**

**Curso de capacitação sobre a RDC 49 da ANVISA e outras normativas referentes ao processamento e comercialização de produtos da agricultura familiar - Possibilidades e Impactos na Cultura e Soberania Alimentar**

**Data:** 4/agosto/2022 (5a. Feira) – das 9:00 às 16:30

**Local:** Centro de formação Laranjal - Abaetetuba

**Organização:** FASE Amazônia, como parte do Projeto Amazônia Agroecológica, financiado pelo BNDES – Fundo Amazônia

**Público-Alvo:**

- Lideranças das regiões abrangidas pelo Projeto.
- Associações, Cooperativas e Organizações Populares envolvidas com a produção e comercialização de alimentos, tanto em feiras e mercados quanto com a participação nas compras públicas (PAA/PAB e PNAE).
- Participantes de conselhos municipais relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

**Objetivos:**

- Identificar dificuldades e problemas com relação à inspeção sanitária para a venda de produtos em feiras, mercados e compras públicas (PAA/ PNAE).
- Apresentar a estrutura de funcionamento da inspeção sanitária, sua lógica excludente e sua ameaça à cultura e à soberania alimentar. Dar retorno sobre o “Diagnóstico da Regularização e Fiscalização Sanitária.
- Apresentar histórico das lutas por normas sanitárias includentes, trazendo como exemplos a RDC 49 e a Catrapovos.

**Programação:**

**MANHÃ:**

9:00 h – Boas vindas e apresentação da atividade

9:30 h - Dinâmica de abertura e Apresentação das pessoas

10:00 h – Introdução por Rosângela Cintrão sobre as ameaças colocadas pelas normas sanitárias para a comercialização dos produtos, para a cultura e soberania alimentar .

10:15 h – **Apresentação de experiências**, sobre dificuldades ameaças e possibilidades (15 min cada): COFRUTA-Cooperativa dos Fruticultores de Abaetetuba (Raimundo Brito de Abreu); Associação de Mulheres do Município de Igarapé Miri/Feira da Agricultura Familiar (Benedita); APAC-Cametá (Zete); Associação do Projeto de Assentamento Agroextrativista Emanuel – Igarapé Miri (Joao Camburão); Secretaria de Agricultura de Igarapé-Miri (Ismael Araújo)

11:30 h – Debate em Plenária.

**ALMOÇO - 12:00 h TARDE:**

14h – Exposição Rosângela Cintrão e Maria Emilia Pacheco– funcionamento geral da inspeção sanitária, histórico das lutas por normas mais inclusivas, avanços e possibilidades. Exemplos: RDC 49, Suasa, Selo Arte, Catrapovos.

15h – Divisão em grupos para conversar sobre estratégias de atuação frente as normas

15:30 h – Retorno dos grupos e debate em plenária

16:30 h- Encerramento

## **ANEXO 2: PROGRAMAÇÃO DO CURSO EM SANTARÉM**

**Curso de capacitação sobre a RDC 49 da ANVISA e outras normativas referentes ao processamento e comercialização de produtos da agricultura familiar - Possibilidades e Impactos na Cultura e Soberania Alimentar**

**Local:** STTR-STM - Sindicato de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais de Santarém

**Data:** 12/agosto/2022 (Sexta-feira) – 9:00 às 16:30 h

**Organização:** FASE e STTR-STM

**Público-Alvo:**

- Associações, Cooperativas e Organizações Populares envolvidas com a produção e comercialização alimentos, tanto em feiras e mercados quanto com a participação nas compras públicas (PAA/PAB e PNAE).
- Conselheiros e/ou representantes de organizações envolvidas em Conselhos municipais relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

**Objetivos:**

- Levantar ameaças, dificuldades e problemas com relação à inspeção sanitária que vêm sendo enfrentados para a venda de produtos produzidos localmente tanto nas feiras e mercados quanto para a participação em compras públicas (PAA-PAB e PNAE).
- Apresentar a estrutura de funcionamento da inspeção sanitária, sua lógica excludente e sua ameaça à cultura e à soberania alimentar. Dar um retorno às organizações sobre o “Diagnóstico da Regularização e Fiscalização Sanitária nos Municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri”, realizado dentro do Projeto Amazônia Agroecológica.
- Trazer um breve histórico das lutas por normas sanitárias includentes, e diferenciadas para pequena escala, assim como para a inclusão da Agricultura Familiar, Comunidades Tradicionais e Povos Indígenas. Trazer exemplos como o da RDC 49 da Anvisa e da Catrapovos .

**Programação Detalhada:**

### **MANHÃ**

9:00 h – Boas vindas e apresentação da atividade

9:30 h - Dinâmica de abertura e Apresentação das pessoas

10:00 h – **Apresentação de experiências:** Tapajós Orgânico; AMTR; AMABELA; APRUSAN - Dificuldades enfrentadas com o registro sanitário e caminhos encontrados (15 min cada),

11:00 h a 12:00 h – Debate em plenária

### **TARDE**

13:00h – Exposição Rosângela Cintrão: Funcionamento geral da inspeção sanitária, histórico das lutas por normas mais inclusivas, avanços e possibilidades.

13:30 – Exposição sobre a Catrapovos: Alcilene Cardoso – IPAM-Amazônia.

14:30h – Discussão em grupos, para levantamento dos desafios enfrentados e propostas.

15:30 h – Retorno dos grupos e debate em plenária

16:30 h- Encerramento