



## **EXIGÊNCIAS LEGAIS PARA UMA EMPRESA: ESTUDO SOBRE UM MOINHO DE TRIGO NA REGIÃO NOROESTE DO ESTADO DO RS**

ANUNCIACÃO, Ellen Gomes<sup>1</sup>; FREITAS, Karen Medeiros<sup>2</sup>; PIENIZ, Luisa Cristina Carpovinski<sup>3</sup>; BUENO, Moniqui<sup>4</sup>; JUNGES, Vanessa de Campos<sup>5</sup>

**Palavras-Chave:** Trigo. Legislação. Mercado.

### **Introdução**

Situado na região Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, o moinho de trigo produz farinha e farelo de trigo, com vendas regionais e compras nacionais. É constituído por funcionários, agricultores, cooperativas, fornecedores, entre outros. O seu objetivo é poder atender todas as necessidades de seus clientes, buscando cada vez mais qualidade e estabilidade do negócio, no ramo moageiro. É uma empresa de pequeno porte, optante pelo simples nacional, não exporta o produto para o exterior, mas importa de uma forma indireta, através de terceiros a farinha argentina. Na definição do SEBRAE, as empresas são classificadas a partir de sua receita bruta, sendo considerada empresa de pequeno porte a que obtém receita entre R\$ 360.000,01 até R\$ 3.600.000,00, seguindo assim a Lei Complementar 123/2006. Já quanto ao número de empregados, o SEBRAE segue o critério do IBGE (2006), o qual classifica as indústrias como de pequeno porte as que possuem de 20 a 99 empregados.

Na visão de Silva (2004), as pequenas empresas são mais flexíveis na divisão do trabalho, mostram-se mais dinâmicas e inovadoras, conseguem adaptarem-se as exigências do mercado e podem oferecer atendimento personalizado. Elas possuem características próprias em relação a empregos, análise de oportunidades, diversificam produtos, serviços e processos, causando assim maior competitividade e cooperação.

### **Metodologia e/ou Material e Métodos**

O presente resumo caracteriza-se como sendo de natureza descritiva, por pretender descrever características de um determinado estudo de caso. Para Beuren (2006), a pesquisa descritiva determina as características de determinada população ou fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre as variáveis, utilizando-se de técnicas de coleta de dados.

<sup>1</sup> Ellen Gomes de Anunciação, cursando 6ª semestre de Administração – UNICRUZ, [ellengomes.a@hotmail.com](mailto:ellengomes.a@hotmail.com)

<sup>2</sup> Karen Medeiros de Freitas, cursando 6ª semestre de Administração – UNICRUZ, [karen\\_medeiro@hotmail.com](mailto:karen_medeiro@hotmail.com)

<sup>3</sup> Luisa Cristina Carpovinski PIENIZ, professora do curso de Administração - UNICRUZ, [luisa@unicruz.edu.br](mailto:luisa@unicruz.edu.br)

<sup>4</sup> Moniqui Bueno, cursando 6ª semestre de Administração – UNICRUZ, [moniquibueno@bol.com.br](mailto:moniquibueno@bol.com.br)

<sup>5</sup> Vanessa de Campos Junges, cursando 6ª semestre de Administração – UNICRUZ, [vanessadecamposjunges@gmail.com](mailto:vanessadecamposjunges@gmail.com)



Quanto ao método, a pesquisa foi classificada como qualitativa, onde será empregado como instrumento de coleta de dados, uma pesquisa documental, bibliográfica e exploratória, através de visitação técnica que oportunizou o maior conhecimento da organização, objeto desse estudo.

## Resultados e Discussões

O trigo é um produto fundamental da alimentação humana, sendo um dos cereais mais consumidos no mundo. Guarienti (2001), afirma que para poder ter um produto de qualidade é preciso ter matéria prima de qualidade, assegurando que o mercado está cada vez mais exigente. O processo de fabricação da farinha é feita através da moagem do trigo, sendo ele a matéria prima principal. Após isso o trigo é molhado, moído e depois ocorre a separação da farinha do farelo, o qual serve como alimentação animal. Em seguida o produto é embalado e distribuído para o mercado consumidor.

Um dos maiores problemas enfrentados pelos moinhos é o preço do trigo, pois ele pode variar diariamente, e isso faz com que mude também o preço para o consumidor final. Outro problema enfrentado pelos moinhos é a falta de matéria prima de qualidade, devido às condições climáticas de cada região, influenciando a qualidade do grão, e isso faz com que haja variações no preço. Também é preciso ficar atento com a safra dos outros estados, como por exemplo, o Paraná, onde os resultados de sua safra irão refletir aqui no Sul.

Preço médio do Trigo no RS – Período 2012/2015

Ano	Preço médio do trigo
2015	27,60 <sup>1</sup>
2014	30,19
2013	33,52
2012	25,79

Quadro 1 - Elaborado pelos autores.

<sup>1</sup> Período referente janeiro/agosto de 2015.

A empresa possui inúmeras regras que devem ser cumpridas, para poder estar no mercado, ou seja, desenvolver suas atividades, como por exemplo: ter uma empresa que faça o controle de pragas e ter uma empresa que forneça assistência médica. Por ser uma empresa de pequeno porte, se enquadra e optou pelo simples nacional.

Conforme o art. 12. da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, foi instituído o Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições, o qual se encaixa para as microempresas e empresas de pequeno porte, onde estas podem optar pelo



simples nacional, que é constituído pelos seguintes impostos e contribuições: Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS), Contribuição para o PIS/Pasep, Contribuição Patronal Previdenciária (CPP), Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS), Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS).

As legislações que compõem o processo da industrialização da farinha nos moinhos de trigo estão estabelecidas através de normas técnicas especiais de padrão nacional. Segundo as normas da Vigilância Sanitária, a regulação pode ser compreendida como o modo de intervenção do Estado para impedir possíveis danos ou riscos à saúde da população. Estes atuam por meio da regulamentação, controle e fiscalização das relações de produção e consumo de bens e serviços relacionados à saúde. As características gerais em que a farinha de trigo está especificada determinam que ela deve ser obtida a partir de grãos de trigo, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93.

As características de composição e qualidade exigidas pela ANVISA são os ingredientes, sendo a farinha de trigo, ingredientes opcionais, glúten de trigo vital, farinha de soja ou de fava, enzimaticamente ativa, até um máximo de 1% e outros, que vierem a ser autorizados. A farinha deve ter cor branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem, cheiro próprio e sabor próprio. Para medidas de acondicionamento e rotulagem o produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. No rótulo da farinha deve constar a denominação "Farinha de trigo" seguida do tipo. O tipo integral deve trazer no rótulo, a declaração "Farinha integral de trigo".

## **Conclusão**

Este trabalho buscou conhecer melhor um moinho de trigo, o qual foi possível observar que está bem sucedido no mercado, pois mesmo atuando em um mercado sazonal, está conseguindo satisfazer seus clientes. Foi relatado também que a empresa é de pequeno porte, tendo como objetivo atender todas as necessidades de seus clientes, buscando cada vez mais a qualidade e estabilidade do negócio no ramo moageiro. Além disso, foi possível conhecer melhor a empresa e analisar como é feita a fabricação da farinha, identificar as obrigações tributárias e observar seus regulamentos sanitários.



Pode-se ressaltar que uma de suas maiores dificuldades é enfrentar o mercado quando ocorrem variações climáticas, sendo que estas acabam prejudicando a qualidade do grão, ocasionando pouca oferta e muita demanda. Assim ocorre a elevação do preço da matéria prima, que é o trigo, gerando uma imensa dificuldade para trabalhar com o preço do produto acabado e repassar para o consumidor final. Através do quadro 1 fica bem claro que existe uma variação de um ano para o outro no preço do trigo, onde é possível identificar uma queda de 9,93% no preço do ano de 2013 para 2014. Salientando ainda a grande importância desta matéria prima, a qual deve ser de qualidade, pois irá ser transformada em alimento.

### Referências

AGROLINK. **O portal do conteúdo agropecuário.** Disponível em: <<http://www.agrolink.com.br/cotacoes/Historico.aspx?e=9844&p=3&l=14050>>, acesso em 06 Ago. 2015.

BEUREN, Ilse Maria, et.al. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática.** 3ª. Ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BRASIL. **Lei n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.** Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte. Brasília, DF, 14 dez. 2006.

GUARIENTI, Eliana Maria. Qualidade de trigo: Conceitos não bem assimilados. In: Cunha, Gilberto Rocca da. (Ed.). **Trigo no Brasil: História e Tecnologia de Produção.** Passo Fundo: Embrapa Trigo, 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Vigilância Sanitária.** Disponível em <[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/66369200474574e78325d73fbc4c6735/PORTARIA\\_354\\_1996.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/66369200474574e78325d73fbc4c6735/PORTARIA_354_1996.pdf?MOD=AJPERES)> acesso em 07 Ago. 2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Vigilância Sanitária.** Disponível em <[http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12\\_78.pdf](http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78.pdf)> acesso em 07 Ago. 2015.

SEBRAE. **Critérios de Classificação de Empresas: Ei - Me – Epp.** Disponível em <<http://www.sebrae-sc.com.br/leis/default.asp?vcdtexto=4154>> acesso em 07 Ago. 2015.

SILVA, Patrícia. **Apostila de empreendedorismo.** Disponível em <[http://www.waltenomartins.com.br/emp\\_aps.pdf](http://www.waltenomartins.com.br/emp_aps.pdf)>, acesso em 07 Ago. 2015.