

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

REGISTRO – vinhos e bebidas

19/01/2016 – REGISTRO – SIPEAGRO

I – INTRODUÇÃO

1. Este manual define os procedimentos, a forma de relacionamento e a conformidade dos documentos necessários para a obtenção dos registros de ESTABELECIMENTOS perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), visando o melhor atendimento possível aos clientes. **Este Manual foi elaborado para auxiliá-lo. Por gentileza, leia-o com muita atenção, pois a resposta para sua dúvida pode estar aqui.**
2. Consultas serão respondidas através do e-mail bebidas-rs@agricultura.gov.br.
3. Os estabelecimentos que produzem, fabricam, standardizam, engarrafam, importam e exportam bebidas e fermentados acéticos devem ser registrados no MAPA.
4. Da mesma forma todas as bebidas e fermentados acéticos produzidas por determinado estabelecimento devem também estar registrados no MAPA para poderem ser comercializados.
5. Constitui-se obrigação de quem produz – fabrica – standardiza - engarrafa bebidas e fermentados acéticos o **conhecimento da legislação** descrita abaixo.
6. Todos os registros têm prazo de validade de **10 (dez) anos** a partir da data de concessão, inclusive os registros que forem migrados para o SIPEAGRO. Expirado o prazo de validade do registro sem que seja **solicitada renovação entre 4 e 6 meses antes do vencimento**, o registro será cancelado.
7. **O MAPA NÃO COBRA QUALQUER TIPO DE TAXA PELOS SERVIÇOS PRESTADOS.**
8. Os registros de estabelecimento e de produto serão realizados conforme procedimentos descritos na **Instrução Normativa nº 17/2015 (leitura obrigatória)**, através do sistema SIPEAGRO, acessado conforme passos descritos no item II:

II – SIPEAGRO

1. CADASTRO - USUÁRIO

- a. Entre no site do MAPA <http://www.agricultura.gov.br/>;
- b. Vá até "**serviços e sistemas**" no lado direito da tela, clique em SIPEAGRO;
- c. Você será direcionado para outra página, onde clicará "**Não sou cadastrado – Clique aqui**";
- d. Na tela que se abre, será feito o cadastro do usuário (Responsável Legal da empresa) para acesso ao sistema;
- e. Após efetuar o cadastro será encaminhado um e-mail, para o endereço informado, contendo o login e a senha para acesso ao sistema.

2. CADASTRO - ESTABELECIMENTO

- a. Você deverá retornar à página inicial, clicar novamente em SIPEAGRO e clicar em **Já sou cadastrado – Clique Aqui**;
- b. Após inserir o login e a senha recebidos no e-mail informado no cadastro e abrir o sistema, o responsável legal do estabelecimento deverá seguir os seguintes passos:
 - i. selecionar a opção "SIPEAGRO";
 - ii. ir no menu **Cadastro >> Cadastrar novo vínculo**. Ali, o usuário selecionará o tipo de cadastro que ele quer fazer: **Estabelecimento**. Atenção: não é necessário que ele preencha novamente o campo e-mail, pois vai aparecer uma lista com o e-mail que ele já inseriu no cadastro inicial, portanto basta que ele selecione o mesmo e-mail. O sistema exibirá os campos referentes à empresa (CNPJ e RAZÃO SOCIAL). Após confirmar a operação, basta que ele vá em **Estabelecimento >> Solicitação >> Novo registro** e faça o registro de estabelecimento normalmente inserindo as informações solicitadas.

3. RETOMANDO UMA SOLICITAÇÃO JÁ INICIADA

- a. Acessar o SIPEAGRO normalmente e ir no menu **ESTABELECIMENTO** (ou **PRODUTO**, conforme o caso) >> **ACOMPANHAR** e, na página que abre, preencher o campo **ÁREA DE INTERESSE >> VINHOS E BEBIDAS** e clicar em **CONSULTAR**. Selecionar a solicitação que deseja retomar **clcando no número da solicitação**.

4. ENVIANDO A SOLICITAÇÃO

- a. Toda solicitação é composta por uma série de abas, cada uma correspondendo aos vários campos que compõem os antigos formulários. Após o preenchimento de cada aba, o usuário deve sempre clicar em CONFIRMAR para que o sistema grave as informações e anexos inseridos ali. Se o usuário não clicar em CONFIRMAR as

informações serão perdidas em caso de desconexão ou caso avance de uma aba para a outra. Após o preenchimento de todas as abas, o usuário deve avançar até a **última aba, chamada ENVIAR SOLICITAÇÃO**. Nesta aba, caso todas as informações e arquivos tenham sido anexados, o sistema apresentará uma **mensagem em VERDE** avisando que tudo foi feito corretamente, e o usuário deverá **clique no botão ENCAMINHAR SOLICITAÇÃO**. Caso o sistema apresente uma **mensagem em VERMELHO** avisando que há algum erro na solicitação, o usuário deverá **retornar à aba em que a informação deve ser corrigida**, e após corrigir todos os erros, proceder conforme indicado acima.

- b. O mesmo procedimento vale para o envio de respostas a pendências que o fiscal eventualmente aponte na solicitação.

5. ANDAMENTO DO PROCESSO

- a. Depois de concluído o cadastro, e envio da sua solicitação, esta passará pela análise dos Fiscais Federais; caso haja alguma pendência, você receberá uma mensagem no endereço de e-mail informado no cadastro, e terá um prazo para cumprir a exigência. Caso o usuário **não responda as pendências dentro do prazo** concedido, a solicitação será automaticamente arquivada pelo sistema, não sendo possível acessá-la, devendo o usuário **iniciar uma nova solicitação**;

6. VISTORIA

- a. Se todos os documentos estiverem de acordo com o solicitado e previsto na legislação, o Fiscal responsável pela análise entrará em contato para agendar o dia para a realização da vistoria, que será definido mediante a disponibilidade de ambas as partes. **Ressaltamos** que a vistoria pode levar certo tempo para ser agendada, pois dependerá da disponibilidade dos Fiscais federais.
- b. O estabelecimento deve apresentar condições que atendam a dois pontos:
 - i. Instalações e equipamentos adequados aos processos e produtos com os quais pretende operar;
 - ii. Instalações, equipamentos e processos adequados às BPF – Boas Práticas de Fabricação definidas pela Instrução Normativa 05/2000.
- c. A vistoria com finalidade de registro, que será realizada por técnicos do MAPA no estabelecimento, levará em conta estas duas condições que deverão estar plenamente atendidas e serão avaliadas através do Laudo de Vistoria (IN 32/2010);
- d. Para os estabelecimentos que já possuem registro e estão migrando para o SIPEAGRO, a Vistoria não é obrigatória.

7. REGISTRO DE PRODUTOS

- a. Somente estabelecimentos registrados podem deter registro de produtos;
- b. O SIPEAGRO só habilita o menu para registro de produtos após o deferimento da solicitação de registro do estabelecimento, e o sistema permitirá que a empresa registre apenas os produtos que constam no seu registro de estabelecimento. Caso a empresa deseje incluir um novo produto no seu escopo de atuação, deverá primeiramente solicitar ALTERAÇÃO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO para inclusão dos produtos e/ou atividades desejadas;
- c. Após a concessão do registro do estabelecimento, o RT receberá login e senha para acessar o sistema e cadastrar as solicitações de registro de produtos que a empresa deseja produzir, seguindo o fluxo **Produto >> Solicitação >> Novo registro**;
- d. **Produtos diferentes (diferença de composição e/ou denominação)** terão números de registro diferentes, e **produtos idênticos (mesma denominação E mesma composição = mesmo registro)** terão mesmo número de registro. No caso de produtos idênticos, a empresa deverá informar na solicitação TODAS AS MARCAS que deseja utilizar para cada produto.

III – REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REGISTRO – QUE DEVEM SER ANEXADOS AO SIPEAGRO NAS ABAS CORRESPONDENTES (somente formato PDF ou JPEG no máximo 5 MB por arquivo) – CONFORME IN 17/2015:

1. Comprovante de Inscrição e Situação no **CNPJ**;
2. **Inscrição Estadual**;
3. **Contrato Social, constando como objetivo social a atividade empresarial** proposta pela empresa na solicitação de registro, isto é, se a empresa solicita registro como produtor, engarrafador e exportador, estas atividades devem constar no seu contrato social;
4. **Alvará** de funcionamento da empresa expedido pela Prefeitura ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;
5. **Certidão de Função Técnica** ou Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento correlato, expedidos pelo Conselho profissional do Técnico responsável pelo estabelecimento. ART sempre deve ser do tipo CARGO OU FUNÇÃO; documentos similares expedidos por outros conselhos profissionais devem listar as atividades para as quais o RT está habilitado, contemplando as atividades desenvolvidas na empresa;
6. **Projeto**, elaborado conforme IN 17/2015, Art.3º, inciso II: “Projeto: desenho em escala para visualização da localização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos;”;
7. **Memorial Descritivo** das instalações e equipamentos, elaborado conforme IN 17/2015, Art.3º, inc. III e modelo de elaboração no anexo I da IN 17/2015;
8. **Manual de Boas Práticas de Fabricação**, ver dicas na próxima página;
9. Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple **no mínimo** os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, **atestando sua potabilidade**;
10. **RG e CPF** do Responsável legal pela empresa;
11. **RG e CPF** do Responsável técnico;
12. Carteira de habilitação profissional (exemplo: **carteira do CREA, carteira do CRQ...**);
13. Empresas já registradas migrando para o SIPEAGRO deverão marcar a opção “Possui registro anterior? -> SIM” informando a data de concessão/renovação e data de validade nos campos indicados, e deverão anexar também o **CERTIFICADO DE REGISTRO ORIGINAL** na aba **“ANEXAR ARQUIVOS”**.

No Memorial Descritivo devem ser identificadas as diversas seções que constituem as instalações do estabelecimento, conforme as necessidades das atividades propostas. Deve haver estrita correspondência entre o descrito no Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos e o projeto apresentado e vice-versa.

OBSERVAÇÕES:

- Consulte um técnico especializado para realizar o projeto do estabelecimento.
- Conforme o parágrafo Único, artigo 7º, IN 34/2015 **os documentos originais utilizados e válidos, apresentados ao SIPEAGRO, deverão ser mantidos à disposição do órgão de fiscalização competente.**
- As instalações e equipamentos do estabelecimento, devem atender às necessidades relativas a TODAS as atividades e produtos propostas e devem estar adequadamente descritas nas plantas e no memorial descritivo.
- TANQUES. Para o caso de utilização de tanques para armazenamento dos produtos feitos com PVC, polipropileno, fibra de vidro e de outras composições semelhantes apresentar uma declaração do fabricante dos tanques de que os mesmos são próprios para o armazenamento de bebidas (especialmente as alcoólicas) não apresentando nenhum perigo de agregação de substâncias estranhas ao líquido armazenado que possam causar qualquer tipo de perigo à saúde ou desconformidade do produto relativamente a seu Padrão de Identidade e Qualidade. Podem ser solicitados laudos de migração de compostos do equipamento ou recipiente para a bebida, conforme Regulamentos da ANVISA a respeito de embalagens (RDC 91/ 2001; Lei 9.832/1999; RDC 20/2007; Resolução 105/1999; RDC 124/2001; RDC 51/2010; RDC 52/2010; RDC 56/2012; RDC 17/2008).
- O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO deverá descrever NO MÍNIMO:
 1. O Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF;
 2. Programa de higiene das instalações, prédios e utensílios;
 3. Programa de higiene pessoal e requisitos sanitários;
 4. Requisitos de higiene na elaboração;
 5. Armazenamento e transporte de matérias primas e produtos acabados;
 6. Armazenamento de produtos devolutos e resíduos antes de sua eliminação;
 7. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;
 8. Controle de potabilidade de água;
 9. O Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP;
 10. Quem irá executar o controle de qualidade: a própria empresa ou laboratório terceirizado;
 11. Os meios para controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQs;
 12. Os meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores;
 13. Os meios para registros da produção e movimentação de estoque;
 14. Os meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos.

IV - LEGISLAÇÃO

LEIS

- 7.678/88 – Lei do Vinho
 - 10.970/04 – altera Lei 7.678/88
 - 12.320/10 – altera lei 7.678/88
 - 12.959/14 – altera lei 7.678/88
- 8.918/94 – Lei de Bebidas em Geral
- 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor
- 8.137/90 – Define crimes contra as relações de consumo
- 9.294/96 – Dispõe sobre propaganda de bebidas alcoólicas
- 10.674/03 – Glúten

DECRETOS

- 6.871/09 – regulamenta a Lei de Bebidas em Geral
 - 7.968/13 – Altera Decr. 6.871
 - 8.592/15 – Altera Decr. 6.871
- 8.198/14 – regulamenta Lei do Vinho
- 2.018/96 – propaganda de bebidas alcoólicas

PORTARIAS

- 157/02 – Inmetro
- 229/88 – PIQ de vinhos
- 1.012/78 – Padrão da uva para indústria
 - 270/88 – altera portaria 1.012/78
- 91/88 – PIQ do cooler
- 410/98 – Transporte da uva para indústria e Cadastro Vitícola

INSTRUÇÕES NORMATIVAS

- 17/15 – Norma de registro
- 34/15 – Institui o sistema SIPEAGRO
- 05/00 – Requisitos de BPF
- 55/02 – Rotulagem
- 54/09 – colheita de amostras, importação e exportação
 - 18/10 – altera a IN 54/09
- 55/09 – colheita de amostras, importação e exportação – bebidas em geral
- 32/10 – documentos de fiscalização

- 54/01 – PIQ da cerveja
- 30/99 – PIQ de bebidas dietéticas
- 06/12 – PIQ de fermentados acéticos
- 34/12 – PIQ de bebidas fermentadas
- 35/10 – PIQ de bebidas alcoólicas por mistura
- 15/11 – PIQ de destilados, exceto cachaça e aguardente de cana
- 29/12 – PIQ de bebidas alcoólicas retificadas
- 01/00 – PIQ de polpas e sucos
- 12/03 – PIQ de sucos tropicais e néctares
 - 42/13 – altera IN 12/03 altera PIQ néctares de uva e laranja – rotulagem
- 13/05 – PIQ da cachaça e aguardente de cana
 - 27/08 – Altera IN 13/05 – IG de cachaça
 - 58/07 – Altera IN 13/05
 - 27/12 – altera IN 13/05 – carbamato
 - 28/14 – altera IN 13/05
- 20/05 – Cooperativa de produtores de cachaça
- 17/13 – PIQ Prep. Sólido p/Refresco e Prep. Sólido p/ Bebida Composta
 - 19/14 – altera IN 17/13
 - 37/14 – altera IN 17/13
- 18/13 – PIQ de Xarope, Prep. Líq. p/Refresco, Prep. Líq. p/Refrigerante, Prep. Líq. p/Beb. Composta e Prep. Líq. p/Chá
 - 25/14 - Altera IN 18/13
- 19/13 – PIQ de Refresco, Refrigerante, Bebida Composta, Chá Pronto p/Consumo e Soda.
- 27/09 – PIQ da Água de Coco
 - 31/09 – Altera PIQ da Água de Coco
- 02/05 – PIQ do coquetel de vinho
 - 12/06 – altera IN 02/05
 - 51/08 – altera IN 02/05
- 17/11 – exportação de vinhos para a Comunidade Européia
- 05/05 – PIQ da Sangria
- 02/06 – Metodologia de razão isotópica de oxigênio
- 04/01 – Metodologia de razão isotópica de carbono
- 23/06 – Define a Região de produção da Serra Gaúcha
- 22/06 – Define a região de produção da Fronteira
- 34/06 – Cooperativa de produtores de vinhos

- 49/11 – práticas enológicas

ANVISA

- Res CNS 04/88 – aditivos beb. fermentadas
- Port. DINAL 7/89 - aditivos
- Res. 18/08 – edulcorantes artificiais
- Res. 45/10 – aditivos BPF
- Res. 46/10 – aditivos excluídos da lista BPF
- Res. 02/07 – aromas
- Res. 41/09 – aditivos bebidas alcoólicas por alcoólicas por mistura e destiladas
- Res. 05/07 – aditivos bebidas não alcoólicas, exceto sucos, néctares e polpas
- Res. 340/02 – rotulagem – tartrazina
- Res. 360/03 – Informação nutricional obrigatória
- Res. 359/03 – informação nutricional obrigatória – reg. técnico de porções
- Res 259/02 – rotulagem de alimentos embalados
- Res 08/13 – aditivos suco, nectar, polpa, suco tropical e água de coco
- Res 05/13 – aditivos bebidas alcoólicas, exceto fermentadas
- Res 65/11 – aditivos para cervejas
- Res 64/11 – coadjuvantes para cervejas
- Res 04/07 – aditivos para fermentados acéticos
- Res 286/05 – coadjuvantes de tecnologia de produção
- Port. 27/98 – Informação nutricional complementar
- Informe Técnico 26/2007 – Indicação do uso de aromas na rotulagem
- Res. RDC 54/12 – regulamento técnico s/informação complementar
- Port 31/98 – regulamento técnico ref. Alimentos adicionados de nutrientes essenciais
- Res RDC 12/01 – regulamento técnico s/padrões microbiológicos
- Res RDC 163/06 – complementa as resoluções 359/03 e 360/03

Obs.: A legislação pode ser obtida nos sites:

WWW.agricultura.gov.br

WWW.anvisa.gov.br

WWW.ivegetal.com.br (última atualização fevereiro/2014; utilizar com cuidado)

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/> (última atualização 04/05/2015; utilizar com cuidado)