

Cartilhão de Bebidas

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
DIPOV/SDA - MAPA

05 de outubro de 2022

**COMO ACESSAR AS
NORMAS BRASILEIRAS
DE VINHOS E BEBIDAS
EM UM ÚNICO LUGAR?**

Principais Características do Cartilhão de Bebidas

- ✓ COMPÊNDIO DE NORMAS que regulamentam a produção de bebidas
- ✓ Apresenta todos os requisitos e procedimentos necessários para obtenção do REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
- ✓ Apresenta os requisitos gerais de Higiene e BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, necessários ao funcionamento do estabelecimento
- ✓ Apresenta todos os requisitos e procedimentos necessários para obtenção do REGISTRO DE PRODUTO
- ✓ Consolida os PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE estabelecidos para todas as bebidas, vinhos e derivados regulamentados pelo MAPA
- ✓ Indica as regras para DENOMINAÇÃO para cada categoria de produto
- ✓ Estabelece os PARÂMETROS ANALÍTICOS de controle obrigatório para cada categoria de produto em cada atividade desenvolvida pelo estabelecimento
- ✓ Regras gerais sobre ROTULAGEM dos produtos
- ✓ Apresenta todos os requisitos e procedimentos para IMPORTAÇÃO e EXPORTAÇÃO de vinhos e bebidas

Principais Características do Cartilhão de Bebidas

- | | |
|---|--------------------------------|
| ✓ | COMPÊNDIO |
| ✓ | Apresenta o ESTABELECIMENTO |
| ✓ | Apresenta o funcionamento |
| ✓ | Apresenta o PRODUTO |
| ✓ | Consolida dados de vinhos e de |
| ✓ | Indica as regiões |
| ✓ | Estabelece o produto em |
| ✓ | Regras gerais |
| ✓ | Apresenta vinhos e be |

Principais Características do Cartilhão de Bebidas

- ✓ COMPÊNDIO
- ✓ Apresenta o ESTABELECIMENTO
- ✓ Apresenta o funcionamento
- ✓ Apresenta o PRODUTO
- ✓ Consolida os vinhos e derivados
- ✓ Indica as regras
- ✓ Estabelece o produto em
- ✓ Regras gerais
- ✓ Apresenta os vinhos e bebidas

APRESENTA TODO O
CONJUNTO DE
INFORMAÇÕES SEMPRE
ATUALIZADO E DE FORMA
DIDÁTICA, CLARA E
OBJETIVA

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

REQUISITOS E PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

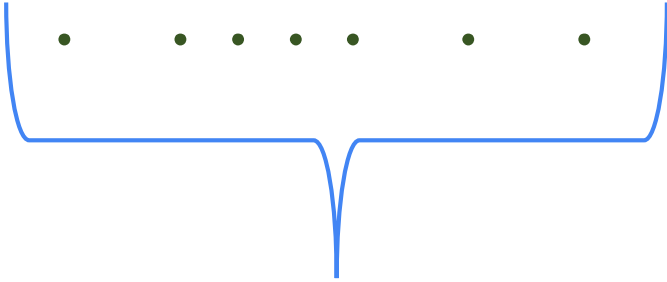
- Quem deve se registrar?
- Quem é isento de registro?
- Quais são os documentos necessários?
- Fluxo da solicitação de registro
- Expedição do Certificado de Registro de Estabelecimento
- Alteração de Registro de Estabelecimento
- Renovação de Registro de Estabelecimento
- Cancelamento de Registro de Estabelecimento

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

- Instrução Normativa nº 05/2000: Objetivo, âmbito de aplicação e definições
- Requisitos e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos
- As Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos de vinhos e bebidas
- Princípios gerais higiênico-sanitários das matérias-primas
- Armazenamento e transporte de matérias-primas
- Higiene pessoal e requisitos sanitários
- Controle da bebida, fermentado acético, vinho e derivado da uva e do vinho
- Padrão de potabilidade da água e periodicidade da análise

REGISTRO DE PRODUTO

REQUISITOS E PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE PRODUTO

- 
- Expedição do Certificado de Registro de Produto
 - Alteração de Registro de Produto
 - Renovação de Registro de Produto
 - Cancelamento de Registro de Produto
 - Elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro
 - Contratação de unidade móvel para envasilhamento de produto
 - Declaração destas informações no rótulo

Rotulagem

- Exigências legais
- Definição de rótulo
- Rotulagem do produto nacional e importado
- Inserção de informações na rotulagem

IMPORTAÇÃO

- Legislação correlata
- Padrão de Identidade e Qualidade para o produto estrangeiro
- Especificidade para importação de Água de Coco
- Documentação e fluxograma para importação de vinhos e bebidas
- SISCOLE
- Coleta e dispensa de coleta na importação de vinhos e bebidas
- Autorização para Importação de Produtos Sem Fins Comerciais
- Nacionalização de Produtos Leiloados pela Receita Federal

EXPORTAÇÃO

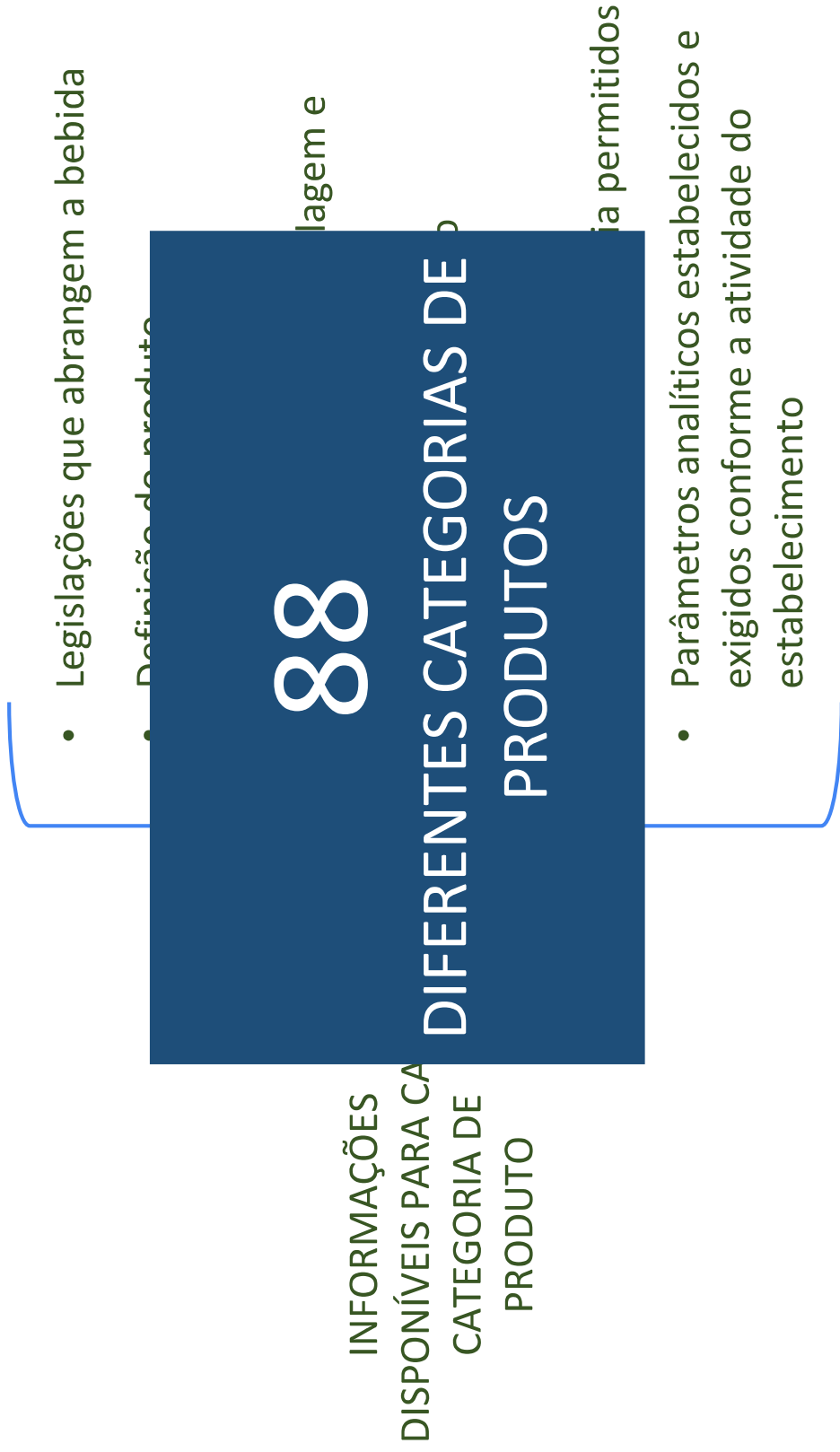
- Legislação correlata
- Padrão de Identidade e Qualidade para o produto destinado à exportação
- Procedimentos para certificação da exportação de vinhos e bebidas
- Modelos de certificados emitidos
- Rotulagem de produtos destinados exclusivamente à exportação

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

INFORMAÇÕES
DISPONÍVEIS PARA CADA
CATEGORIA DE
PRODUTO

- Legislações que abrangem a bebida
- Definição do produto
- Denominação legal
- Regras específicas de rotulagem e embalagem
- Ingredientes e composição
- Aditivos permitidos
- Coadjuvantes de tecnologia permitidos
- Parâmetros analíticos estabelecidos e exigidos conforme a atividade do estabelecimento

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)



CERVEJA

1 - Referências Legais:

- Decreto nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19
- I.N. Mapa nº 65/2019
- I.N. Mapa nº 75/2019
- Resolução RDC nº 65/2011
- Resolução RDC nº 64/2011
- I.N. Anvisa nº 88/2021

CERVEJA

2 - Definição:

Cerveja é a bebida alcoólica fermentada resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro (Decreto nº 6.871/2009, art. 36, alterado pelo Decreto nº 9.902/19).

CERVEJA

3 - Denominação:

Cerveja + (classificação quanto à proporção de matérias-primas)¹ +
(classificação quanto ao teor alcoólico)¹

Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único.

Nota:

¹ A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único).

CERVEJA

3 - Denominação:

Classificação quanto à Proporção de Matérias-Primas	
Cerveja	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém, no mínimo, 55% em peso de cevada malteada e, no máximo, 45% de adjuntos cervejeiros.
Cerveja 100% Malte ou Cerveja Puro Malte	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada ou de extrato de malte.
Cerveja 100% Malte de + (nome do cereal malteado)" ou Cerveja Puro Malte de + (nome do cereal malteado)	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de outro cereal malteado.
Cerveja de + (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não)	Quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros, sendo que: a) esta poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo e o mínimo de 20% em peso de malte de cevada ou malte de (nome do cereal utilizado); ou b) quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados na denominação.

Fonte: I.N. Ma

Nota:

¹ A denomina de matérias-p

CERVEJA

3 - Denominação:

Cerveja + (classificação quanto à proporção de matérias-primas)¹ +
(classificação quanto ao teor alcoólico)¹

Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único.

Nota:

¹ A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico (I.N. Mapa nº 65/2019, art. 9º, *caput* e parágrafo único).

CERVEJA

3 - Denominação:

	Mínimo	Máximo
Classificação quanto ao Teor Alcoólico, expresso em %, em v/v, a 20 °C		
Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcooolizada	-	≤ 0,5
Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico	> 0,5	≤ 2
Cerveja	> 2	≤ 54

CERVEJA

3 - Denominação:

Outras expressões previstas, mas não vinculadas à denominação:

"Cerveja Gruit"

"Cerveja sem Glúten"

"Cerveja de Múltipla Fermentação"

"Cerveja Light"

"Chope" ou "Chopp"

"Cerveja Malzbier"

CERVEJA

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Minimo	Maximo	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
			Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja sem Alcool ou Cerveja Desalcooolizada	-	≤ 0,5	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico	> 0,5	≤ 2	S	S	S	S	S	S
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C, para a Cerveja	> 2	≤ 54	S	S	S	S	S	S
Extrato primitivo - Ep, expresso em %, em m/m, exceto para a Cerveja sem Alcool ou Cerveja Desalcooolizada, a Cerveja com Teor Alcoólico Reduzido ou Cerveja com Baixo Teor Alcoólico e a Cerveja Malzbier	5	-	S	S	S	S	S	S
Quantidades de adjuntos na Cerveja em percentagem de massa do Extrato primitivo - Ep, expresso em %, em m/m	-	45	N	N	N	N	N	S
Quantidades de adjuntos na Cerveja 100% Malte ou Cerveja Puro Malte	Ausência	Ausência	N	N	N	N	N	S
Corantes artificiais	Ausência	Ausência	N	S	S	S	S	S
Edulcorante	Ausência	Ausência	N	S	S	S	S	S
Organolépticos:	▪ Aromas e sabores característicos: conforme matéria prima e processos utilizados ▪ Aromas estranhos: ausentes ▪ Aspectos sensoriais: límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios	▪ Aromas e sabores característicos: conforme matéria prima e processos utilizados	N	S	S	S	S	S
		▪ Aromas estranhos: ausentes	N	S	S	S	S	S
		▪ Aspectos sensoriais: límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios	N	S	S	S	S	S

Legenda: S= Sim e N= Não.
Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, [arts. 11, 22 e 23](#), e Anexo I, itens 2, 3 e 4, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

CERVEJA

4 - Parâmetros Analíticos:

Parâmetros	Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)		Parâmetros Exigíveis em Função do Laudo / Certificado e da Finalidade da Análise (I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º)					
	Mínimo	Máximo	Laudo Estrangeiro (Certificado de Origem)	Laudo Pré-Certificado de Inspeção de Importação	Laudo p/ Exportação - Certificado de Livre Venda	Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)	Laudo de Análise Fiscal (Análise de Fiscalização)	Laudo de Análise Fiscal Especial
Contaminantes Inorgânicos								
Cobre, em mg/kg	-	5,0	N	N	N	N	N	S
Chumbo, em mg/kg	-	0,20	N	N	N	N	N	S
Arsênio total, em mg/kg	-	0,10	N	N	N	N	N	S
Cádmio, em mg/kg	-	0,02	N	N	N	N	N	S
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-	150	N	N	N	N	N	S

Legenda: S= Sim e N= Não.

Fonte: I.N. Mapa nº 65/2019, arts. 11, 22 e 23, e Anexo I, itens 2, 3 e 4, I.N. Mapa nº 75/2019, art. 2º, e I.N. Anvisa nº 88/2021.

CERVEJA

5 - Composição:

INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS DA CERVEJA:

I – ÁGUA POTÁVEL

Conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde;

II – MALTE OU SEU EXTRATO

Malte ou Cevada Malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação. Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas. Extrato de Malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte. O Malte de Cevada pode ser substituído, na elaboração de Cervejas, por seu respectivo extrato - I.N. Mapa nº 65/2019, art. 4º, *caput* e §§ 1º, 2º e 3º), exceto para a Cerveja 100% Malte de + (nome do cereal malteado)" ou Cerveja Puro Malte de + (nome do cereal malteado) e para a Cerveja de + (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não); e

III – LÚPULO OU SEU EXTRATO

Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano. Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não - I.N. Mapa nº 65/2019, art. 8º, *caput* e parágrafo único), exceto para a Cerveja Gruit.

CERVEJA

5 - Composição:

INGREDIENTES OPCIONAIS DA CERVEJA:

I – ADJUNTOS CERVEJEIROS

Adjuntos Cervejeiros são as matérias-primas que substituem, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro. Consideram-se Adjuntos Cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento. Também são considerados Adjuntos Cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento. A quantidade máxima empregada dos também considerados Adjuntos Cervejeiros, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo - I.N. Mapa nº 65/2019, art. 6º, caput e §§ 1º, 2º e 3º;

II - INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; e

III – LEVEDURA

e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da Cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

CERVEJA

6 - Aditivos Alimentares:

Fonte: Resolução RDC nº 65/2011

ADITIVOS ALIMENTARES E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA CERVEJA			
INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100 g ou g/100 mL)	
ACIDULANTE/REGULADOR DE ACIDEZ			
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	
296	Ácido málico (D-, L-)	quantum satis	
330	Ácido cítrico	quantum satis	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)	
ANTIESPUMANTE			
900a	Dimetilsilicone, polidimetilsiloxano, dimetilpolisiloxano,	0,001	
ANTIOXIDANTE			
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ , sozinhos ou em combinação)	
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio		
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
228	Bissulfito de potássio		
300	Ácido ascórbico (L-)		
301	Ascorbato de sódio		0,03
302	Ascorbato de cálcio	0,03 (como ác. Ascórbico)	
303	Ascorbato de potássio	0,03 (como ác. Ascórbico)	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01 (como ác. eritórbico ou isoascórbico)	
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,01 (como ác. Eritórbico ou isoascórbico)	
539	Tiosulfato de sódio	0,005 (como SO ₂ sozinhos ou em combinação)	
AROMATIZANTE			
Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)			
CORANTE			
101i	Riboflavina	0,01	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ác. Carmínico)	
140i	Clorofila	quantum satis	
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	
150a	Caramelo I - simples	quantum satis	
150c	Caramelo III - processo amônia	5,0	
150d	Caramelo VI - processo sulfito-amônia	5,0	
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,06	
ESTABILIZANTE			
405	Alginato de propileno glicol	0,007	
414	Goma arábica, goma acácia	quantum satis	
415	Goma xantana	quantum satis	
440	Pectina, pectina amidada	quantum satis	
461	Metilcelulose	quantum satis	
464	Hidroxipropilmetilcelulose	quantum satis	
466	Carboximetilcelulose sódica	quantum satis	

CERVEJA

7 - Coadjuvantes de Tecnologia:

Fonte: Resolução RDC nº 64/2011

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, PERMITIDOS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJAS		
Função	Coadjuvante	
Agente de Clarificação / Filtração	Albumina	
	Algas Marinhas <u>Eucheuma</u> processadas	
	Bentonita	
	<u>Carragena</u> (inclui a <u>fucoxelarana</u> e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	
	Carvão ativo	
	Caseína	
	Celulose	
	Dióxido de silício, sílica	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	<u>Perlite</u>	
	Poliamida	
	Poliestireno	
	<u>Polyvinylpirrolidona</u> insolúvel	
	Tanino (ácido tânico)	
Agente de Controle de Microrganismos (somente para tratamento de leveduras)	Terra diatomácea	
	Ácido fosfórico	
	Ácido sulfúrico	
	Ácido fosfórico	
	Acido quibrelíco	
	Acido láctico	
	Acido sulfúrico	
	Carbonato de cálcio	
	Cloreto de cálcio	
	Hidróxido de cálcio	
	Óxido de magnésio	
	Sulfato de cálcio	
	<u>Dimetilsilicone</u> , <u>Dimetilpolisiloxano</u> , <u>Polidimetilsiloxano</u> (0.001 g/100 g ou 100 mL)	
	Bactérias lácticas <u>Cercooccus oeni</u>	
	Leveduras <u>Saccharomyces</u>	
Fermento Biológico	Leveduras <u>Schizosaccharomyces pombe</u>	
	Gás carbônico	
	Nitrogênio	
	Autolisado de leveduras	
	Cloreto de amônia	
	Cloreto de zinco	
	<u>Dihidrogeno</u> , fosfato de amônio, fosfato de amônio dibásico	
	Extrato de levedura	
	Hidrolisado <u>proteico</u> de levedura	
	Hidrogeno fosfato de amônio	
	Lactato de cálcio	
	Lactato de magnésio	
	Lactato <u>gluconato</u> de Cálcio (<u>Lacto-gluconato</u> de cálcio)	
	Sulfato de amônia	
	Sulfato de magnésio	
Nutriente para Leveduras	Sulfato de manganês	
	Sulfato de zinco	
	Tiamina (vitamina B1)	
	Resinas trocadoras de íons e produtos para sua regeneração	
	Resina de Troca Iônica / Membrana /	
	Peneira Molecular	

CERVEJA

Demais informações de rotulagem específicas para a categoria:

- Declaração da graduação alcoólica
 - Tolerância
 - Cerveja sem Álcool ou Cerveja Desalcoholizada
 - Expressões "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%" ou similares
- Expressões Internacionalmente Reconhecidas
 - *Pilsen, Lager, Ale, Dortmund, Munchen, Bock, Stout, Porter, Weissbier, Witbier, Alt* ou outras expressões reconhecidas, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original;
- Lista de ingredientes
 - Adjuntos cervejeiros devem apresentar a denominação real do vegetal que lhe deu origem, qual seja, arroz, trigo, milho, aveia, triticale, centeio, sorgo, dentre outros, vedado o uso de expressões genéricas tais como "carboidratos", "cereais", "cereais não-malteados".

Como acessar o Cartilhão de Bebidas?

Pode ser acessado no Portal do MAPA:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>



Procurar pelo Anexo da Norma Interna DIPOV 01/2019, o “cartilhão” de bebidas

Para acessar o Anexo da Norma Interna (ou Norma Operacional) DIPOV nº 1/2019, que consolida os Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ's, denominações e parâmetros analíticos, "cartilhão de bebidas" clique [AQUI \(versão 27/08/2021\)](#).



Como acessar o Cartilhão de Bebidas?

Pode ser acessado no Portal do MAPA:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>



Procurar pelo Anexo da Norma Interna DIPOV 01/2019, o “cartilhão” de bebidas

Para acessar o Anexo da Norma Interna (ou Norma Operacional) DIPOV nº 1/2019, que consolida os Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ's, denominações e parâmetros analíticos, "cartilhão de bebidas" clique [AQUI \(versão 27/08/2021\)](#).





Vitor Campos de Oliveira
CGVB/DIPOV/SDA/MAPA cgvb-
dipov@agro.gov.br

