

Manual para Solicitação de registro de Cerveja/Chope no SIPEAGRO

v. 03/08/2018

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

Elaborado por:
Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
Superintendência Federal de Agricultura de Santa Catarina
SIPOV/SFA-SC

ORIENTAÇÕES GERAIS

- Após a concessão do registro de estabelecimento, a empresa receberá novos usuários e senhas para os respectivos Representante Legal - RL e Responsável Técnico - RT, para registrar seus produtos. Com a nova senha tanto RT quanto RL terão o perfil para solicitar o registro dos produtos.
- A empresa deverá registrar todos os produtos que pretende produzir. A denominação, os percentuais de ingredientes, os aditivos entre outras informações que compõem o [padrão de identidade e qualidade \(PIQ\)](#) da cerveja estão descritos no Decreto nº 6.871/2009 e na Instrução Normativa MAPA nº 54/2001. Os aditivos e coadjuvantes permitidos estão nas RDC ANVISA nº 64/2011 e 65/2011.
- A solicitação será analisada e se, caso não houver exigências técnicas ou documentais, será deferido o Registro de Produto, com validade de 10 anos, no qual constará o número a ser colocado na [rotulagem](#). Após o deferimento da solicitação, o certificado de registro do produto poderá ser emitido no próprio sistema. Os passos para esse procedimento, bem como para consultar a autenticidade no certificado estão descritos no [manual](#) (emissão do certificado).
- Os produtos serão registrados de forma distinta sempre que forem diferentes em relação à sua composição, ainda que possuam a mesma denominação, para o mesmo estabelecimento (IN 17/2015, art. 14).
- Para maiores informações entre em contato com a Superintendência Federal de Agricultura - SFA do seu [estado](#).

REGISTRO DE PRODUTO

Para solicitar registro da bebida, acesse o menu:

PRODUTOS >>> SOLICITAÇÃO >>> REGISTRO >>> NOVO REGISTRO

Em **Classificação Produto**:

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Registro > Novo Registro



Classificação Produto

Ajuda



* Área de interesse

VINHOS E BEBIDAS ▼

* Atividade

BEBIDAS EM GERAL ▼

Característica adicional

BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA ▼

Denominação

CERVEJA ▼

Vai envasar em garrafa, lata ou barril? Não esqueça da atividade de **ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR**



Classificação/Categorias

ATACADISTA
EXPORTADOR
IMPORTADOR
PADRONIZADOR

* Classificação/Categoria Seleccionadas

PRODUTOR OU FABRICANTE
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

DADOS GERAIS

Na aba **Dados Gerais**:



Informações adicionais

Pronto para uso

Capacidade anual de produção

Tipo de produção

☐ Produto somente para exportação

Comunicação de Elaboração de Produto

☐ Terceirização ☐ Unidade industrial

Só marque no caso de a
cerveja ser produzida em
outra planta industrial (ex:
uma filial ou contratada).



DADOS GERAIS

Na aba **Dados Gerais**:



* **Forma de comercialização:**

☐ A granel ☒ Envasilhado ☐ Ambos



Apenas selecione “A granel” ou “Ambos” no caso em que a bebida não saia pronta para consumo de seu estabelecimento, ou seja, caso ela seja destinada a granel para que outra planta industrial realize o envase.

Se você envasilha em latas, garrafas ou barris selecione apenas a opção “Envasilhado”.

DENOMINAÇÃO DA CERVEJA/CHOPE

Na aba **Níveis de Classificação** é onde será inserido a DENOMINAÇÃO DE ROTULAGEM da cerveja. Tal denominação deve estar em conformidade à **IN MAPA nº 54/2001**.

Atentem-se à CLASSIFICAÇÃO e sua ordem na denominação prevista na norma.

IN MAPA Nº 54/2001, item 9.2.1

Na designação de venda, para a rotulagem, **deverá ser obedecida a seguinte ordem:**

- a) item 2.2.4 (em relação a proporção de matéria-prima);
- b) item 2.2.1 (em relação ao extrato primitivo);
- c) item 2.2.2 (em relação ao grau alcoólico);
- d) item 2.2.3 (em relação a cor);
- e) item 2.2.5 (em relação a outros ingredientes).

1	2	3	4	5
Teor de M.P.	Extrato Primitivo	Grau Alcoólico	Cor	Outros ingredientes
Cerveja	Leve	Sem álcool	Clara, branca, loira ou cerveja	Cerveja com
Cerveja 100% Malte ou Puro Malte	Cerveja	Cerveja	Escura ou preta	Cerveja sabor de ... ou cerveja com aroma de
Cerveja de ...	Extra			Colorida
	Forte			

EXEMPLOS:

- CERVEJA DE MILHO LEVE ESCURA COM ABACAXI
- CERVEJA DE TRIGO COM AROMA DE LARANJA
- CERVEJA SEM ÁLCOOL ESCURA;
- CERVEJA DE TRIGO CLARA COM GUAVIRA, LIMÃO E COENTRO
- CERVEJA 100% MALTE ou PURO MALTE

DENOMINAÇÃO DA CERVEJA/CHOPE

← Classificação Produto Dados Gerais Níveis de Classificação Ingrediente(s) Extensão de Registro de Anexar arquivos →

* Denominação
CERVEJA

* EXTRATO PRIMITIVO
COMUM ▼

* TEOR ALCOOLICO
COM ALCOOL ▼

* FERMENTAÇÃO
ALTA FERMENTAÇÃO ▼

* COR
ESCURA OU PRETA ▼

* PROPORÇÃO DE MALTE DE CEVADA
CERVEJA DE VEGETAL ▼

* INGREDIENTES OPCIONAIS
CERVEJA COM SUCO ▼

* Denominação de rotulagem
CERVEJA DE TRIGO ESCURA COM MARACUJÁ

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

O campo da denominação é editável. Verifiquem a ordem e nome dos termos.

Sobre o uso do **Tipo/Estilo**; **Puro Malte**; **Chope/chopp** - Consulte o final deste manual.

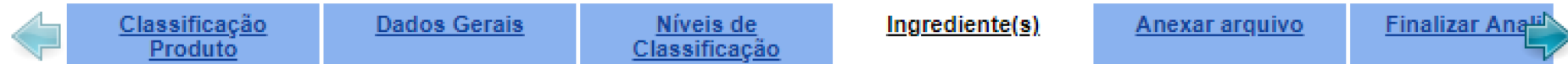
DENOMINAÇÃO DA CERVEJA/CHOPE

Acesse a **IN MAPA nº 54/2001** para consultar a definição dos termos da classificação:

- **a) item 2.2.4** (em relação a proporção de matéria-prima);
 - Define a **Cerveja**; Cerveja ***Puro Malte** ou ***100% Malte**; **Cerveja de Vegetal** (Ex: Cerveja de Trigo).
- **b) item 2.2.1** (em relação ao extrato primitivo);
 - Define o que é **Cerveja Leve**, **Cerveja** , **Extra**, **Forte**.
- **c) item 2.2.2** (em relação ao grau alcoólico);
 - Define a Cerveja **sem álcool** e **com álcool**.
- **d) item 2.2.3** (em relação a cor);
 - Define a Cerveja ***Clara** ou ***Branca** ou ***Loira**; **Escura** ou **Preta**;
- **e) item 2.2.5** (em relação a outros ingredientes).
 - Define a Cerveja **Colorida**, Cerveja com **suco e/ou extrato vegetal** (Ex: Cerveja com Maracujá e Coentro); Cerveja com **aromatizantes** (Cerveja sabor de ou aroma de Limão)

* Termos facultativos na denominação.

INGREDIENTES



Ingredientes da solicitação corrente			
Ingrediente	Função	Quantidade/Unidade	QSP
Água	NÃO SE APLICA		Sim
Extrato de Coentro	NÃO SE APLICA	1,30000 g/100ml	Não
Levedura	NÃO SE APLICA	0,10000 g/100ml	Não
Lúpulo	NÃO SE APLICA	0,13100 g/100ml	Não
Malte	NÃO SE APLICA	9,90000 g/100ml	Não
Malte de trigo	NÃO SE APLICA	11,80000 g/100ml	Não

Comentários:

- O campo função só deve ser preenchido no caso de ingrediente Aditivo Alimentar aprovado pela ANVISA (Ex: Goma xantana INS 415 – Função: Estabilizante);
- Para “Água” selecionar o campo QSP – “Quantidade Suficiente Para completar o volume”;
- Os demais ingredientes inserir na unidade g/100ml ou ml/100ml – o que significa, no exemplo acima, que são utilizados 11,8 g de Malte de trigo para 100 ml de bebida acabada.
- O ingrediente Levedura, por ser um coadjuvante, não precisa ser declarado, contudo se se tratar de cerveja não filtrada, aí sim deverá constar dentre os ingredientes.

LAUDO ANALÍTICO

← Classificação Produto Dados Gerais Níveis de Classificação Ingrediente(s) Anexar arquivo Finalizar Análise →

► Documentos anexados na solicitação

Documentos anexados na solicitação		
Arquivo	Tipo	Data do anexo
Laudo de Análise da cerveja.pdf	Ficha Técnica	30/01/2018

Quantidade de registros encontrados: 2

Primeira Anterior Páginas: 1 / 1 Próxima Última

Na aba Anexar Arquivo:

- Para denominar a cerveja em consonância à sua padronização são necessários alguns parâmetros analíticos.
- Nesta aba, portanto, deve-se anexar o Laudo de Análise da bebida, contendo, no mínimo os resultados de:
 - EXTRATO PRIMITIVO OU ORIGINAL (expresso em porcentagem (%) em peso)
 - CONTEÚDO ALCOÓLICO em volume
 - COR em unidades E.B.C. (European Brewery Convention)
- É facultado realizar a análise por meio de entidades, laboratórios privados ou internos. Neste caso, identifique o responsável técnico pela análise.
- Nesta aba deverão ser anexados demais documentos solicitados pelo Serviço de Inspeção.

Informações complementares:

- CERVEJA PURO MALTE ou 100% MALTE é aquela cujo o extrato primitivo provém exclusivamente da cevada malteada (ou malte de cevada ou malte), a classificação da "proporção de malte de cevada", da aba Classificação, deverá ser inserida como PURO MALTE. **Obs. 1:** Na denominação de rotulagem, tal termo é facultativo. **Obs. 2:** Havendo qualquer quantidade de adjunto cervejeiro (ex: Malte de Trigo, Trigo, Milho, Xarope High Maltose, Açúcar, Rapadura, Mandioca, Aveia ...) se classificará como CERVEJA ou CERVEJA DE... conforme a proporção dos ingredientes.
- ESTILO DA CERVEJA (TIPO) – De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Alt e outras denominações internacionalmente reconhecidas (a exemplo: ter previsão do estilo no **Diretrizes de Estilo para Cerveja do Beer Judge Certification Program**), observadas as características do produto original.
- O uso do **tipo** é facultativo, no entanto, caso opte por utilizá-lo, ele fará parte da Denominação de rotulagem – da aba níveis de classificação – após a denominação obrigatória, podendo ou não ser utilizado o termo “tipo” antecedendo a tipologia/estilo (ex: **Cerveja Forte Escura India Pale Ale** ou **Cerveja Forte Escura tipo India Pale Ale**).
- Poderá ser denominada de **Chope ou Chopp** a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase. A denominação seguirá o mesmo padrão – ex: **Chope de Trigo Forte Escuro com Amora**.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas

Para maiores informações entre em contato com a
Superintendência Federal de Agricultura - SFA do seu [estado](#)

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

