

Manual para Solicitação de
registro de
Cerveja/Chope no SIPEAGRO

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 têm o perfil para registro de 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 na 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).
- Em caso de dúvidas, favor contatar a Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal da SFA-SC – sipov.sc@agricultura.gov.br .

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

Ajuda

← Classificação Produto →

* Área de interesse

VINHOS E BEBIDAS ▼

* Atividade

BEBIDAS EM GERAL ▼

Característica adicional

BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA ▼

Denominação

CERVEJA ▼

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

Classificação/Categorias

ATACADISTA
EXPORTADOR
IMPORTADOR
PADRONIZADOR

* Classificação/Categoria Selecionadas

PRODUTOR OU FABRICANTE
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

DADOS GERAIS

Na aba **Dados Gerais**:

← Classificação
Produto

Dados Gerais

Níveis de
Classificação

▶ Informações adicionais

Pronto para uso

SIM ▼

Capacidade anual de produção

10.000,00 Litro ▼

Tipo de produção

CONVENCIONAL ▼

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 n° 54/2001**.

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

IN MAPA N° 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 ▾

* Denominação de rotulagem
CERVEJA DE TRIGO ESCURA COM MARACUJÁ

* COR
ESCURA OU PRETA ▾

* PROPORÇÃO DE MALTE DE CEVADA
CERVEJA DE VEGETAL ▾

* INGREDIENTES OPCIONAIS
CERVEJA COM SUCO ▾

* 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



[Classificação
Produto](#)

[Dados Gerais](#)

[Níveis de
Classificação](#)

[Ingrediente\(s\)](#)

[Anexar arquivo](#)

[Finalizar Análise](#)



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 ingrediente inserir na unidade g/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

The screenshot shows a software interface with a navigation menu at the top containing: 'Classificação Produto', 'Dados Gerais', 'Níveis de Classificação', 'Ingrediente(s)', 'Anexar arquivo', and 'Finalizar Análise'. Below the menu, there is a section titled 'Documentos anexados na solicitação' which contains a table with the following data:

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

Below the table, it indicates 'Quantidade de registros encontrados: 2' and provides navigation buttons: 'Primeira', 'Anterior', 'Páginas: 1 / 1', 'Próxima', and '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 provem exclusivamente da cevada malteada (ou malte de cevada), a classificação da "proporção de malte de cevada", da aba Classificação, deverá ser inserida como PURO MALTE. Obs.: Já na denominação de rotulagem, tal termo é facultativo. 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 das matérias primas.
- ESTILO DA CERVEJA – 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 **estilo** fará parte da Denominação de Venda – da aba níveis de classificação - (ex: CERVEJA DE TRIGO TIPO WITBIER) ou poderá constar junto à marca comercial – da aba Dados Gerais.
- 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**

