

Projeto: Pedro Dávila
 Apoio:
 Lucas de Moraes
 MAPA SC
 Carlos Muller e Equipe
 MAPA Brailia DF
 Carlo Lapolli
 Pres. da ABRACERVA
 João Moretto
 e Rafael Soares
 Cervejeiros
 Florianópolis SC
 Soraya Silveira
 Rock Inox do Brasil

Realização: **PopMark** Negócios Cervejeiros Online
 Apoio: **Grupo Cervejeiros no WhatsApp**
Rotulages Studio Design de Rotulos e Logos Exclusivos (11) 3614-9114
Rock INOX MICROCERVEJARIAS & BREW PUBS WhatsApp 48 99616-2548
Bier Brauer Cozinhas Single Vessel e Fermentadores www.facebook.com/bierbrauervendas
ABRACERVA Associação Brasileira de Cervejeiros Artesanais
 MAPA/SC e DF

Projeto Idealizado por Pedro Dávila Consultoria WhatsApp 48 99693-8114 Instagram microcervejaras Facebook www.facebook.com/cozinhascervejaras

Apresentação:

É com muita satisfação que estamos disponibilizando para os cervejeiros de todo o país, que entendem a Importância da legalização de suas cervejarias, o *FAQ Cervejeiro Brasil 2017*. Este projeto surgiu porque observamos que muitos cervejeiros possuem dificuldade de entender melhor o processo de legalização das suas cervejarias e por outro lado, os profissionais do MAPA responsáveis pela fiscalização e legalização das mesmas, eventualmente tem interpretações diferentes da Lei ou normas, e isso pode variar de estado para estado e até mesmo na mesma cidade.

Certos que o *FAQ Cervejeiro* poderia ajudar a mudar essa realidade e ajudar a alinhar a comunicação, convocamos os cervejeiros reunidos em diversos grupos e de diversas regiões para que enviassem suas dúvidas, e assim foi feito através de uma Campanha Publicitária veiculada em diversos Grupos de WhatsApp.

Sendo assim diversos cervejeiros atenderam e contribuíram enviando suas questões. Após recebe-las compilei as dúvidas mais frequentes e que tinham relação direta com o Registro no MAPA e assim conseguimos reunir as 30 questões mais recorrentes. Encaminhamos o *FAQ Cervejeiro* para o MAPA que prontamente aceitou responder e esclarecer as questões levantadas e aqui estão todas elas reunidas e respondidas. Agora, vamos disponibilizar o resultado deste trabalho para todos e esperamos com isso contribuir com o crescimento do segmento cervejeiro no Brasil e com a cultura da cerveja artesanal.

Também ficamos felizes por interagir e contribuir para escrever a história da cerveja artesanal brasileira. Este *FAQ Cervejeiro* vem para simplificar e facilitar, através da Informação, o Registro MAPA para suas Cervejarias

Pedro Dávila

Consultoria & Equipamentos para Fabricação de Cervejas Artesanais

Contato: (48) 99693-8114 WhatsApp

FAQ - Registro de Cervejarias no MAPA

O objetivo deste documento é esclarecer algumas dúvidas sobre o processo de registro de cervejarias no MAPA, visto que algumas particularidades não são tratadas expressamente, ou ainda, são de entendimentos contraditórios pela subjetividade com que são apresentadas na legislação vigente.

No entanto, a leitura prévia da legislação (citada a seguir) é imprescindível para que o entendimento das questões seja completo e não haja prejuízo de seu cumprimento no momento do registro do empreendimento, ou de seu funcionamento.

Apesar da compilação de respostas aos questionamentos trazidos neste FAQ servirem de guia para seus usuários, as avaliações realizadas pelos técnicos do MAPA em todo o processo de registro e funcionamento de uma cervejaria dependem das particularidades apresentadas em cada estrutura, e a necessidade de atendimento à legislação pertinente, apesar desta ser única para todo o país.

Importante ressaltar ainda, que o MAPA possui o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - SIPOV (responsável pelo registro e fiscalização de bebidas) em todas as Superintendências Federais de Agricultura nas unidades da federação, devendo ser contatado o serviço correspondente ao Estado de localização da cervejaria para as demais resoluções pontuais.

Trazemos ainda ao final deste FAQ, a lista de documentos necessários para a protocolização do processo de registro de uma cervejaria no MAPA –

Ressaltamos ainda, que **o registro no MAPA não isenta as demais licenças para o funcionamento de uma cervejaria**, devendo o interessado consultar os respectivos órgãos para dirimir possíveis dúvidas relacionadas às suas exigências.

Legislação vigente do MAPA:

- Lei 8.918/1994 - *Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Internacional de Bebidas e dá outras providências.*
- Decreto 6.871/2009 - *Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.*
- Instrução Normativa 05/2000 - *Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.*
- Instrução Normativa 54/2001 - *Adota o Regulamento Técnico MERCOSUL de Produtos de Cervejaria, em conformidade ao disposto no Anexo da presente Instrução*

Normativa.

- 1- Quais são as exigências do MAPA em relação aos aspectos estruturais de uma cervejaria/microcervejaria? Existe altura mínima de pé direito? Existe a necessidade de utilizar algum material específico de piso, ralos, canaletas, pias, assim como o revestimento de paredes e estrutura do teto?

Os requisitos mínimos das instalações de uma cervejaria, microcervejaria ou outro estabelecimento produtor de bebida são dispostos pela Instrução Normativa MAPA nº05/2000 nesta norma não existem disposições que exijam altura mínima de paredes, tamanho de seções ou outras exigências tão específicas. Ali somente estão definidos os aspectos de instalações mínimas que um estabelecimento deve ter para possibilitar o seu bom funcionamento e conseqüentemente permitir o seu registro. A estrutura física de uma instalação deve permitir o bom funcionamento das operações (especialmente a higienização) e a segurança dos produtos, de acordo com o porte dos equipamentos que serão utilizados na cervejaria.

- 2- Como deve ser a separação entre as áreas da produção? É preciso sala específica com uma separação física para quais etapas? Esta separação deve ser total, ou pode-se utilizar óculo ou meia parede? Qual o material e o tipo apropriado para as portas internas destas separações?

A separação física é necessária para evitar a ocorrência de contaminação cruzada durante o processo de fabricação, em muitos os casos esta separação deve ser total para evitar a veiculação de aerossóis, fumaça, poeira etc, conforme disposto nos seguintes itens da IN 05/2000:

“4.1.3.5. Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação, por dependência através de divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada.

(...)

4.1.3.9. Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estes locais.”

- 3- Como deve ser o acesso ao exterior para uma cervejaria? Existe padronização para tamanho e material de portas e janelas para o exterior?

Não há nenhum tipo de padronização quanto à dimensão das portas, estas devem ser suficientes para a execução das funções sem promover riscos à atividade e ao produto.

As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. Os montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação. As aberturas

que permitem a ventilação, janelas, portas e etc., deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

- 4- Em relação aos equipamentos para a produção de cerveja, existe alguma restrição de material a ser utilizado?

De acordo com a Instrução Normativa nº 05/2000, os equipamentos e utensílios devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação.

Este assunto, regulamentação de materiais aprovados para o contato com alimentos, é de competência regulamentar da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, que dispõe em suas resoluções quais os materiais e seus constituintes são aprovados, neste tema podem ser citadas as RDC's 20/2207, 51/2001, 91/2001, 105/1999 e 123/2001 entre outras.

- 5- Qual a automação mínima a ser utilizada em uma cervejaria para o devido registro no MAPA? Posso utilizar equipamento e procedimentos caseiros para a produção?

Desde que haja a adoção das boas práticas de fabricação, com procedimentos devidamente descritos em manuais, não há restrição na utilização de equipamentos e procedimentos de produção. Não há nenhuma obrigação da presença de automação em cervejarias.

- 6- É permitida a utilização do método de carbonatação por refermentação (priming), seja em garrafa, lata, barril, etc.?

Sim, desde que sejam utilizadas para este fim matérias primas aprovadas para a utilização em cerveja de acordo com o Decreto 6.871 e Instrução Normativa nº54/2001, observando seus limites de emprego e estes sejam corretamente descritos na composição principal do produto.

- 7- É permitido utilizar barril de madeira para a maturação de cervejas? Se positivo, de que forma é permitida esta utilização?

Sim, a utilização de barris de madeira é aprovada na maturação de cervejas assim como é em outras bebidas como destilados e o vinho, sua utilização deve obedecer às boas práticas de fabricação com procedimentos adequados de limpeza e sanitização.

- 8- Pode-se registrar uma cervejaria em uma residência? Neste caso, pode-se utilizar a cozinha interna da residência, ou ainda uma estrutura própria na área residencial porém separada fisicamente da residência?

Para obter seu registro junto ao MAPA a cervejaria deve obedecer às disposições constantes na Instrução Normativa nº17/2015,

- 9- Para o funcionamento de um brewpub, é necessário registro no MAPA? Quais as particularidades a serem consideradas em relação às formas de comercialização da cerveja ali produzida?

Sim o brewpub, bar que produz a própria cerveja, deve ser registrado. Assim como deve estar registrado qualquer outra cervejaria. Não existem disposições específicas para esta categoria de estabelecimento.

- 10- Em relação à água a ser utilizada na produção de cerveja, existe algum tratamento específico pré-definido? Quais são os parâmetros de potabilidade aceitos?

Não existe tratamento específico definido em norma para o tratamento de água em cervejarias. Exige-se que a água utilizada na produção de cerveja atenda aos parâmetros gerais de potabilidade definidos pela Portaria nº2914/2011 do Ministério da saúde.

- 11- É possível o registro de uma cervejaria em um trailer, container, ou estrutura semelhante? Pode ainda esta estrutura ser móvel?

Se esta estrutura atender às demandas de instalações estabelecidas pela Instrução Normativa nº5/2000 não há problemas quanto ao seu registro. Quanto a esta estrutura ser móvel, toda vez que esta fosse removida de seu local ela necessitaria de novo registro, conforme art 21 inciso I da Instrução Normativa nº17/2015:

“Art. 21. Ocorrerá o cancelamento do registro de estabelecimento e obrigatoriamente de todos seus produtos nos seguintes casos:

I - Mudança de endereço do estabelecimento, ressalvadas a alteração do nome do logradouro por decisão municipal ou distrital e a alteração de acesso;”

- 12- Quais são as categorias de profissionais que podem ser responsáveis técnicos por cervejarias?

O Mapa não regulamenta quais categorias de profissionais estão habilitadas a exercer a responsabilidade técnica de cervejarias, tal competência cabe aos conselhos profissionais regionais. Para fins de registro somente é exigida a anotação de responsabilidade técnica deste conselho de classe, conforme dispõe a Instrução Normativa nº17/2015.

- 13- Existe a necessidade de alguém especializado para operar uma caldeira a vapor, utilizada no processo de produção de cervejas?

O Mapa não possui regulamentação ou disposição específica sobre este assunto.

14- Quais as exigências do MAPA no que se refere ao descarte de subprodutos do processo de produção de cerveja, inclusive a água residual? É necessário realizar o tratamento destes resíduos?

Segundo a Instrução Normativa nº05/2000:

“Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que evite a contaminação do abastecimento de água potável.”

15- Como se elabora um Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos para apresentar ao MAPA? E como se elabora o Manual de Boas Práticas de Fabricação? Existe algum padrão mínimo a ser contemplado?

O MAPA possui um modelo para auxiliar a elaboração deste documento, que pode ser visualizado ao final deste documento. Ali estão contidos os campos de interesse do MAPA para as avaliações pertinentes, podendo ser acrescido de informações caso a empresa veja necessidade.

16- Há alguma recomendação para a periodicidade de calibração dos instrumentos utilizados no processo de produção, como termômetros, densímetros, phmetros, etc?

O Mapa não possui regulamentação ou disposição específica sobre este assunto.

17- Qual a validade dos equipamentos de produção que entram em contato com a cerveja, e que sejam de materiais que possam ser ressecados, ou desgastados por atrito ou variações de temperatura?

Não existe disposição específica sobre durabilidade ou validade de equipamentos utilizados na produção de cervejas, porém durante as inspeções a condição e o estado de conservação dos equipamentos serão verificados pela fiscalização devendo os mesmos ser mantidos sempre em bom estado não trazendo risco aos produtos.

18- Quais são as análises laboratoriais necessárias para apresentação no momento do registro da cervejaria, e também durante o seu funcionamento? E qual a periodicidade destas análises?

Análises laboratoriais não são obrigatórias para a concessão de registro de produto, mas elas podem ser solicitadas no momento deste registro para a conferência de informações constantes da denominação e classificação das cervejas. Os parâmetros analisados devem ser aqueles mencionados no padrão de identidade e qualidade da cerveja ou seja: Extrato primitivo, graduação alcoólica e cor sempre seguindo as diretrizes EBC ou ASBC para a realização de análises.

19- Atualmente existem algumas cervejarias denominadas popularmente de “ciganas”, que não possuem instalações próprias de produção e produzem seus

produtos em instalações de terceiros. Como se dá a regulamentação nestes casos? É necessário registro desta cervejaria no MAPA, ou os produtos são registrados na cervejaria detentora da instalação onde se produz?

A empresa que não possua sede própria nem instalações para a produção de cerveja não pode obter registro de estabelecimento e tampouco registrar seus produtos, nestes casos o registro destes produtos será de total responsabilidade da cervejaria devidamente registrada que é efetivamente a produtora da cerveja.

20- Em que situação uma cerveja produzida em local sem registro no MAPA pode ser comercializada?

Atualmente, para qualquer tipo de comercialização de sua cerveja, o fabricante deve estar registrado no MAPA, utilizando instalações e equipamentos adequados e atendendo toda a legislação pertinente, conforme já mencionada no início deste FAQ. Mesmo em eventos fechados com cobrança de ingressos, a oferta de cerveja produzida sem o devido registro no MAPA constitui infração à legislação, estando sujeito às penalidades os responsáveis pela produção e comércio. A maioria das ocorrências deste tipo são verificadas durante a verificação de denúncias encaminhadas pelo sistema de Ouvidoria do MAPA. Também não é permitida a venda durante o processo de registro no MAPA, é necessário aguardar a conclusão do processo e a efetivação do registro para o início da comercialização.

21- Quanto ao volume de produção de uma cervejaria, existe um valor mínimo ou máximo de produção para a obtenção de registro no MAPA?

Não há determinação de volume máximo ou mínimo de produção como critério para o registro do estabelecimento.

22- O registro obtido no MAPA tem validade? Há a necessidade de renovação? Em quanto tempo? Há alguma taxa para a solicitação deste registro?

Os registros concedidos pelo Mapa, estabelecimento e de produto, tem validade de dez anos podendo ser renovados por igual período ao final deste prazo. Não são cobradas taxas para a emissão de registros e demais serviços.

23- Além do registro do estabelecimento, as cervejas precisam ser registradas? Como funcionam estes registros, e quais as normas atualmente vigentes? É necessária alguma análise (sensorial ou laboratorial) para comprovação do atendimento às normas de classificação das cervejas? E que tipos de análises podem ser feitas para determinação de grau alcoólico, coloração e amargor?

Todas as cervejas de uma cervejaria precisam ser registradas previamente a sua produção, obedecendo as diretrizes da IN 17/2015 que trata do registro e as denominações e classificações constantes da In 54/2001, que trata do Padrão de Identidade e Qualidade da cerveja.

Análises laboratoriais não são obrigatórias para a concessão de registro de produto, mas elas podem ser solicitadas no momento deste registro para a conferência

de informações constantes da denominação e classificação das cervejas. Os parâmetros analisados devem ser aqueles mencionados no padrão de identidade e qualidade da cerveja ou seja: Extrato primitivo, graduação alcoólica e cor sempre seguindo as diretrizes EBC ou ASBC para a realização de análises.

24- O registro de marcas e logotipos também é com o MAPA?

Não, o registro de marcas não compete ao Mapa.

25- Existe algum check list do MAPA para que seja feita a verificação dos itens que devem ser atendidos para registrar uma cervejaria/micro cervejaria e seus produtos?

Sim, trata-se da lista de verificação disponível aqui:

26- Uma vez liberada a licença para comercialização em um Estado, posso comercializar para outros Estados no Brasil?

As licenças concedidas pelo MAPA em cada Estado são válidas para todo o território nacional, assim como o registro dos produtos. Portanto, estando tudo registrado (estabelecimento e produto), as vendas podem ser feitas em todo o país.

27- Porque as exigências feitas pelo MAPA são diferentes em vários Estados?

Conforme descrito no início deste documento, apesar de as normas serem válidas para todo o território nacional, as avaliações técnicas são discricionárias, podendo diferir de acordo com o Auditor Fiscal Federal Agropecuário que avalia cada situação em particular. No entanto, o MAPA busca sempre a harmonização das exigências entre os diferentes Estados, através de encontros e reuniões técnicas internas.

28- Há alguma previsão para alteração da legislação no sentido de buscar uma melhoria no padrão de classificação das cervejas brasileiras, visto o crescente conhecimento e busca da sociedade por produtos diferenciados e de qualidade? E também em relação a produção de cervejas sem glúten, há a possibilidade de regulamentação e criação de um tipo de cerveja especial com registro desta natureza?

Atualmente encontra-se em curso a alteração do atual padrão de identidade e qualidade das cervejas no Brasil, esta nova versão busca atender às inovações e demandas do setor cervejeiro.

29- Existe algum tipo de registro especial ou diferenciado para os produtores caseiros de cerveja, que lhes permitam comercializar seu produto? A produção feita em casa, de modo estritamente artesanal, pode ser comercializada de alguma forma? Existe algum requisito específico para isso?

Atualmente, conforme a legislação em vigor no país, não existe a possibilidade de comércio para uma cerveja feita na cozinha de uma residência, ou outro local que não seja registrado no MAPA. No entanto, de acordo com esta própria legislação, existe a possibilidade de se trabalhar uma normatização específica para a produção artesanal,

estando os setores competentes do MAPA buscando uma mobilização para o início dos trabalhos neste sentido, considerando principalmente a crescente demanda de produtores, assim como dos consumidores que buscam cada vez mais alternativas no mercado para os produtos industrializados.

30- Em relação ao cervejeiro caseiro, o MAPA possui algum setor que seja um facilitador para a abertura de novos negócios para os pequenos empreendedores? Há alguma cartilha que possa orientar em questões de alíquotas de impostos para volumes menores de comercialização?

Além dos procedimentos de registro e fiscalização da atividade, o MAPA realiza a orientação dos interessados no momento em que se procura o início do processo de registro de uma cervejaria, quanto aos aspectos legais, documentação e estrutura necessária ao funcionamento. Questões relacionadas a gerenciamento de empreendimentos, contabilidade, marketing e desenvolvimento de outras atividades dentro de uma empresa do ramo cervejeiro, geralmente são apoiadas por outros órgãos, como por exemplo o SEBRAE.

MODELO PARA ELABORAÇÃO DO MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA PLANTA INDUSTRIAL

01 – Identificação do Estabelecimento:

NOME (EMPRESARIAL / PESSOA FÍSICA):
CNPJ ou N° da DAP:

02 – Finalidade:

Descrever os **produtos** que serão elaborados, as respectivas **atividades** relacionadas a eles e a capacidade de produção anual em litros ou quilogramas.

03 – Aspectos Gerais do Estabelecimento:

3.1 – Urbanização da área externa;

3.2 – Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais;

3.3 – Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação;

3.4 – Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais;

3.5 – Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados, se existirem.

04 – Água:

4.1 – Origem da água utilizada pelo estabelecimento;

4.2 – Sistema controle da potabilidade da água.

05 – Instalações Sanitárias e Outras Dependências:

5.1 – Informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências;

5.2 – Informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas diversas seções;

5.3 – Informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos que devem estar disponíveis nas diversas seções.

06 – Seções que Compõem o Estabelecimento:

Descrever as diversas seções ou compartimentos utilizados para as atividades propostas que compõem estabelecimento, evidenciando para cada seção as seguintes informações:

6.1 – A finalidade a que se destina;

6.2 – O tipo de parede e o revestimento empregado;

6.3 – O tipo de piso, seu revestimento e a inclinação para o escoamento de água;

6.4 – O tipo de revestimento do teto;

6.5 – A altura do pé-direito e área;

6.6 – Portas, janelas, basculantes e similares: tipo de material de constituição;

6.7 – Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)

6.8 – Pontos de água para higienização das instalações e equipamentos;

6.9 – Disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos;

6.10 – Iluminação e ventilação.

07 – Equipamentos e Utensílios:

Devem ser relacionados todos os equipamentos e utensílios existentes, mencionado o material de constituição, especialmente das partes que entrarão em contato com o alimento, bem como a respectiva capacidade de produção, quando for o caso.

08 – Fluxo das operações:

Descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias primas até a expedição do produto final.



Projeto Idealizado por Pedro Dávila Consultoria  48 99693-8114  www.facebook.com/cozinhascervejeiras

PALESTRAS & WORKSHOPS PARA O SEGMENTO CERVEJEIRO:

Contrate nossas Palestras e WorkShops e Agregue Valor ao Seu Evento Cervejeiro

Palestras em Português e Español

Informações: (48) 99693-8114/ (48) 3338-4664

E-mail: microcervejarias.vendasbrasil@gmail.com