

TecSucos Consultoria e Assessoria em Bebidas

Registro de Bebidas no MAPA (SIPEAGRO)

Guia Prático – da legalização da empresa ao registro do produto

Químico Responsável: Valdes Sebastião de Abreu

■ (32) 9 8827-2527 | (16) 9 9651-0930 | ✉ lifequantica@gmail.com.br

■ <https://abreu64.github.io/TecSucos/>

Este guia descreve, de forma objetiva e atualizada, as etapas para regularizar um estabelecimento de bebidas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e registrar produtos no SIPEAGRO – desde a legalização da empresa, passando pela formulação, até o protocolo e deferimento do registro.

Panorama das Etapas

- 1 Formalização da empresa (CNPJ, CNAE, alvarás e licenças locais).
- 2 Preparação técnica: responsável técnico, manual de BPF/POP, layout da planta e fluxograma.
- 3 Cadastro e registro do estabelecimento no SIPEAGRO (área de Vinhos e Bebidas).
- 4 Adequação de rotulagem e formulação conforme padrões de identidade e qualidade (PIQ) e regras de rotulagem (MAPA/ANVISA).
- 5 Registro de produto no SIPEAGRO (composição, processo, rótulo e anexos técnicos).
- 6 Pós-registro: controle de mudanças, rastreabilidade, inspeções e renovação/alterações.

1) Formalização da empresa

- Obtenha CNPJ e escolha CNAEs compatíveis (ex.: fabricação de refrigerantes, sucos, chás prontos, bebidas não alcoólicas).
- Regularize-se na prefeitura (alvará), órgão ambiental quando aplicável, e corpo de bombeiros.
- Defina e contrate o Responsável Técnico (RT) habilitado (ex.: químico, engenheiro de alimentos), com registro no respectivo conselho de classe.
- Estruture o Plano de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

2) Preparação técnica e documental

- Planta baixa/layout com fluxos separados de matérias-primas, produtos e pessoal; especificação de áreas limpas e pontos de água.
- Fluxograma de processo (do recebimento ao envase) com PCCs/PCPs

quando aplicável (APPCC). • Manual de BPF e POPs (higienização, controle de pragas, potabilidade da água, rastreabilidade, recall). • Especificações técnicas de matérias-primas, embalagens e produto acabado; critérios microbiológicos e físico-químicos. • Contratos/laudos de apoio (ex.: potabilidade da água, calibração de instrumentos, laboratório).

3) Cadastro e registro do estabelecimento no SIPEAGRO

• Acesse o SIPEAGRO com conta gov.br. Escolha a área de interesse “Vinhos e Bebidas”. • Solicite o registro do estabelecimento: preencha dados cadastrais, atividades (ex.: fabricante, envasador), endereços, responsável técnico e anexe os documentos exigidos (planta/layout, memorial descritivo, BPF/POP, RT, etc.). • Após análise pelo Serviço de Inspeção Vegetal (SIPOV/SIFISV), o deferimento gera o número de registro do estabelecimento no MAPA.

4) Formulação e requisitos de identidade/qualidade (PIQ)

• Garanta que a formulação atenda aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da categoria (ex.: suco, refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto, preparados sólidos). • Observe limites de ingredientes, aditivos e aromatizantes, teor de suco quando aplicável, e parâmetros analíticos (°Brix, acidez, CO₂, etc.). • Respeite proibições específicas (ex.: contaminantes microbiológicos acima do limite, resíduos de agrotóxicos não autorizados para a matéria-prima).

5) Rotulagem (MAPA/ANVISA/INMETRO)

• Rótulo deve cumprir: (a) denominação de venda conforme PIQ; (b) lista de ingredientes; (c) informações de alergênicos quando aplicável; (d) identificação do produtor/estabelecimento e CNPJ; (e) número de registro do produto no MAPA; (f) conteúdo líquido conforme INMETRO; (g) lote e data de validade; (h) rotulagem nutricional (RDC 429/2020 + IN 75/2020/ANVISA) quando aplicável; (i) demais menções obrigatórias e restrições de alegações. • Mantenha artes finais compatíveis com o rótulo aprovado e a categoria regulatória.

6) Registro de produto no SIPEAGRO

• No SIPEAGRO, protocole a solicitação informando: categoria/denominação de venda, composição/PIQ, fluxo de processo e parâmetros de controle, RT, e anexe rótulo (arte) e documentos técnicos. • O MAPA analisará conformidade com a Lei 8.918/1994 e o Decreto 6.871/2009 (e alterações), PIQs e normas complementares. • Após deferimento, o produto recebe número de registro no MAPA (que deve constar no rótulo).

7) Pós-registro e manutenção

• Implementar controle de mudanças: qualquer alteração relevante (fábrica, processo, composição, rótulo) requer avaliação e, se aplicável, peticionamento de alteração/atualização. • Manter registros de produção, análises e rastreabilidade; executar plano de amostragem e autocontrole. • Atender inspeções oficiais e prazos de vigência; renovar/atualizar cadastros quando exigido.

Checklist Essencial

- Empresa: CNPJ, CNAE adequado, alvarás locais, RT contratado e registrado.
- Instalações: Planta/layout, fluxogramas, BPF/POPs, água potável, calibração.
- SIPEAGRO – Estabelecimento: Cadastro, atividades, anexos, deferimento e nº de registro MAPA.
- Formulação/PIQ: Conformidade com a categoria (ºBrix, teores, aditivos permitidos).
- Rotulagem: Denominação, ingredientes, alergênicos, tabela nutricional (quando aplicável), conteúdo líquido, lote/validade, nº MAPA.
- SIPEAGRO – Produto: Protocolo, documentos técnicos, arte do rótulo, deferimento e nº MAPA.
- Pós-registro: Autocontrole, rastreabilidade, alterações, inspeções, manutenção documental.

Referências Legais e Materiais Oficiais (seleção)

- Lei nº 8.918/1994 – dispõe sobre padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas.
- Decreto nº 6.871/2009 – regulamenta a Lei nº 8.918/1994 (alterações posteriores).
- Portal de Legislação de Vinhos e Bebidas – MAPA (PIQs, rotulagem, compêndios).
- SIPEAGRO – sistema oficial para registro de estabelecimentos e de produtos (manuais e passo a passo).
- RDC ANVISA nº 429/2020 e IN ANVISA nº 75/2020 – rotulagem nutricional de alimentos embalados.
- IN MAPA nº 49/2018 – complementação dos PIQs de suco e polpa de fruta.
- Compilado normativo de bebidas – Anexo da IN MAPA nº 140/2024 (biblioteca de normas – DIPOV/MAPA).
- Página de Rótulos e Embalagens para Vinhos e Bebidas – DIPOV/MAPA.

Observação: Este guia não substitui a leitura das normas vigentes e dos PIQs específicos de cada categoria. Recomenda-se validar sempre no portal do MAPA/ANVISA e consultar a Superintendência Federal de Agricultura (SFA) do seu estado para orientações locais.