

NUTRICIONISTA EM INDÚSTRIA DE BEBIDAS E VINAGRES

Eduardo Libório Feitosa de Araujo
Auditor Fiscal Federal Agropecuário

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



ARCABOUÇO LEGAL



I- Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 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.

II- Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014:

Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

III- Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019:

Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural.

ARCABOUÇO LEGAL



IV- Instrução Normativa nº 5, de 31 de março de 2000:

Aprova o Regulamento Técnico para fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e ou industrializadores.

V- Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018:

Aprovar os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos, na forma desta Instrução Normativa.

DECRETO Nº 6.871, DE 04 DE JUNHO DE 2009

“Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, **deverão** dispor da **infra-estrutura básica adequada** para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.

§ 2º Os estabelecimentos de bebidas **deverão** dispor de **responsável técnico** pela produção, manipulação e padronização, **com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.**

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo **deverão** adotar **programa permanente de boas práticas de fabricação** em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ainda, no que couber, observar os preceitos relativos a inocuidade das bebidas.

(...)” (grifo meu)

DECRETO Nº 6.871, DE 04 DE JUNHO DE 2009

“Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

(...)

§ 4º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento **deverão** estar **aptos** a realizar o **controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques**, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sempre que solicitado.

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 6.871, DE 04 DE JUNHO DE 2009

“Art. 100. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, as infrações previstas neste Regulamento **recairão, isolada ou cumulativamente**, sobre:

(...)

II - o **responsável técnico pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento**, caso em que a autoridade competente **notificará ao respectivo conselho profissional**;

(...)” (grifo meu)

ATENÇÃO



**AVISO
IMPORTANTE**

DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

“Art. 12. É permitido o registro de cooperativas de produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho não registrados individualmente no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, obedecendo às exigências de instalações e equipamentos mínimos definidos em ato administrativo complementar e conferidos por vistoria.

(...)

§ 2º O **responsável técnico** da cooperativa deverá se responsabilizar pela assistência técnica aos produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados.

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

“Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, **deverão** observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho **deverão** dispor da **infraestrutura básica e de condições higiênico- sanitárias adequadas** para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho **deverão** dispor de **responsável técnico** pela produção e manipulação, padronização, **com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.**

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar **programa permanente de boas práticas de fabricação**, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, ainda, no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade dos produtos.” **(grifo meu)**



DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

“Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, **deverão** observar o disposto neste Regulamento.

(...)

§ 4º Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento **deverão** estar aptos a realizar o **controle de qualidade da matéria prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público**, devendo prestar informações sobre esse controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sempre que solicitado.”

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

“Art. 76. As responsabilidades administrativas, civil e penal, pela prática das infrações previstas no art. 75 **recairão, isolada ou cumulativamente**, sobre:

I - o responsável técnico, pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;”

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

“Art. 75. É **proibida** e constitui **infração** a prática, isolada ou cumulativa, do disposto abaixo:

(...)

IX - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho **sem dispor de responsável técnico** pela produção, manipulação e padronização;

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

“Art. 15. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar os processos de produção de polpa e de suco de fruta, de acordo com as características e as peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente e de indicação geográfica.

(...)

§ 1º O **controle de qualidade** poderá ser realizado por meio da implantação e da utilização de **sistema de identificação de perigos à segurança**, à qualidade e à integridade econômica dos produtos, tais como o **programa de análise de perigos e pontos críticos de controle** ou outros programas autorizados.

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

“Art. 16. Os estabelecimentos de produção de polpa e de suco de fruta, de acordo com as atividades desenvolvidas, **observarão** as disposições deste Decreto.

§ 1º Os estabelecimentos de que trata o caput **disporão**:

(...)

II - de **responsável técnico** pela produção e manipulação, **com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional** ou declaração do órgão de extensão rural oficial que preste assistência técnica sob supervisão de profissional habilitado, na forma prevista no parágrafo único do art. 7º.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata o caput **adotarão programa permanente de boas práticas de fabricação** em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e observarão os preceitos relativos à inocuidade das polpas e dos sucos de fruta.

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

“Art. 16. Os estabelecimentos de produção de polpa e de suco de fruta, de acordo com as atividades desenvolvidas, **observarão** as disposições deste Decreto.

§ 1º Os estabelecimentos de que trata o caput **disporão**:

(...)

§ 3º **Independente**mente do controle e da fiscalização do Poder Público, os estabelecimentos de que trata o caput **estarão aptos** a realizar o **controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes e da polpa e do suco de fruta elaborados ou manipulados e dos estoques** e prestarão as informações sobre o controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante solicitação.

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

“Art. 30. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as sanções previstas neste Decreto **recairão, isolada ou cumulativamente**, sobre:

(...)

II - o responsável técnico pela formulação ou composição da polpa e do suco de fruta, pelo processo produtivo e pelas condições de estocagem ou armazenamento, hipótese em que a autoridade competente notificará o respectivo conselho profissional;

(...)” (grifo meu)



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

CAPÍTULO V

DA ROTULAGEM DE POLPA E SUCO DE FRUTA

“Art. 12. O rótulo da polpa e do suco de fruta conterá, em cada unidade, as seguintes informações, em caracteres visíveis e legíveis:

(...)

IX - outras informações previstas em legislação específica da Anvisa; e

(...)” (*grifo meu*)

Informação Nutricional		
Porção de 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	110 kcal = 462 kJ	5%
Carboidratos	25 g	8%
Proteína	1,3 g	2%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,3 g	9%
Sódio	10 mg	0%
Vitamina C	17 mg	37%
Potássio	363 mg	**

* Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores diários não estabelecidos.

EX: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / GLÚTEN



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 31 DE MARÇO DE 2000

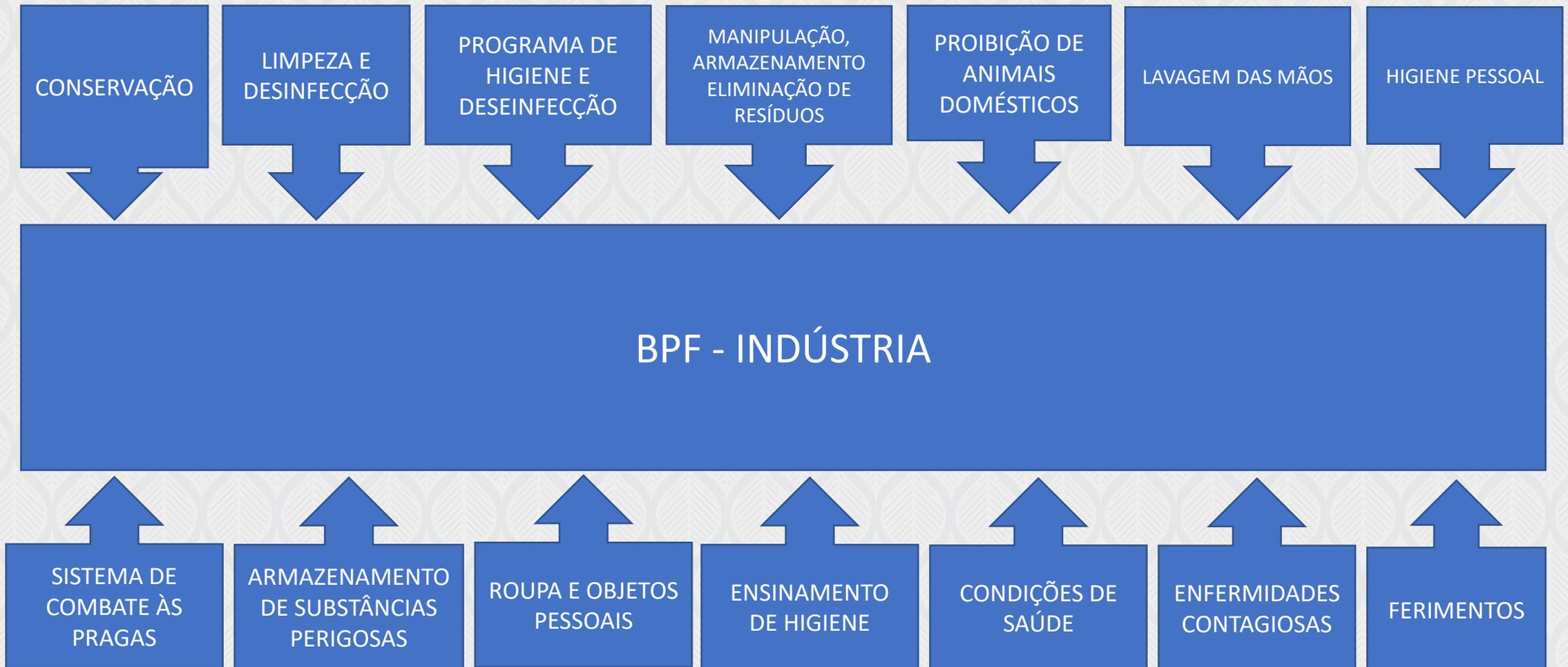


ESTRUTURA
FÍSICA

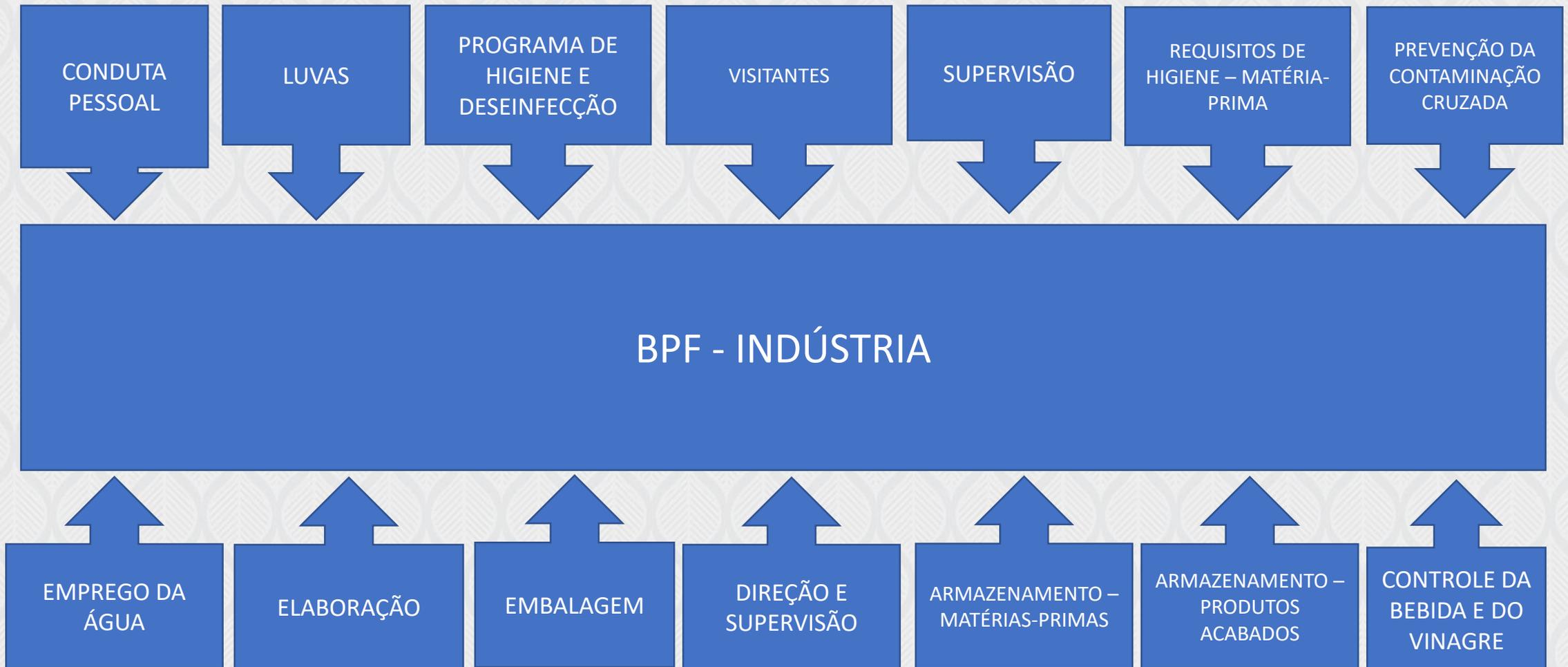


BPF
MATÉRIA-PRIMA / INDÚSTRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 31 DE MARÇO DE 2000



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 31 DE MARÇO DE 2000



DECRETO Nº 10.026, DE 25 DE SETEMBRO DE 2019

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

TIPO DE ESTABELECIMENTO	EXIGÊNCIA RT OU DECLARAÇÃO
5. Registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa e de suco artesanais	Anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente expedido pelo conselho de classe do responsável técnico ou declaração do órgão de extensão rural credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural – Anater

“Declaro, para fins de registro de estabelecimento familiar rural de produção de polpa e suco de fruta, regulamentado pela Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, que (nome, número no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no CNPJ, caso o estabelecimento possua, e endereço do estabelecimento familiar rural) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por técnico habilitado)”



LISTA DE OBRIGAÇÕES - RT

**EM
CONSTRUÇÃO**

1) Elaborar e atualizar, sempre que necessário, ou com periodicidade mínima anual, todos os documentos e formulários relacionados ao controle da produção e de boas práticas de fabricação, inclusive aqueles destinados ao registro de sua aplicação, tais como: Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF, inclusive dos procedimentos operacionais padrões - POP e instruções de trabalho – IT que o compõe e, em especial, dos seguintes programas: controle integrado de pragas, controle da produção e da rastreabilidade dos lotes produzidos, controle da temperatura das instalações e dos equipamentos que a requerem, controle de potabilidade da água utilizada no estabelecimento, programa de manutenção do local destinado ao armazenamento de água potável e programa de higiene e desinfecção , por seção. Os documentos citados devem ser mantidos à disposição da fiscalização deste Ministério;

LISTA DE OBRIGAÇÕES - RT

**EM
CONSTRUÇÃO**

- 2) Estabelecer a responsabilidade e realizar treinamento de preenchimento dos formulários listados no item 1 aos funcionários da indústria, acompanhar e atestar seu correto preenchimento;
- 3) Supervisionar e verificar as condições de produção e de atendimento ao manual de boas práticas de fabricação e preceitos relativos à inocuidade de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho, notificando o representante legal do estabelecimento sobre qualquer não conformidade apontada ou da execução de melhorias necessárias para a plena execução dos processos de BPF;

LISTA DE OBRIGAÇÕES - RT

**EM
CONSTRUÇÃO**

- 4) Promover, no Sistema Integrado de Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO, todas as solicitações, alterações e cancelamentos necessários para registro dos produtos. O responsável técnico é o responsável pelas informações inseridas no sistema, devendo inclusive revisar os registros de produtos já concedidos quanto sua regularidade em relação às normativas vigentes;
- 5) Promover no SIPEAGRO, todas as alterações do registro de estabelecimento, quando necessárias;
- 6) Notificar e orientar o representante legal do estabelecimento registrado no MAPA a apresentar, no prazo legal, as devidas declarações previstas em regulamentos de bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho ;

LISTA DE OBRIGAÇÕES - RT

**EM
CONSTRUÇÃO**

- 7) Revisar a rotulagem dos produtos, e em caso de não conformidade, notificar por escrito o representante legal do estabelecimento e segregar o rótulo não conforme, visto que rotulagem irregular é infração aos regulamentos aprovados pelos Decretos nº 6.871, de 4 de junho de 2009, nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e nº 10.026, de 25 de setembro de 2019;
- 8) Conhecer e manter-se atualizado das normativas referentes aos critérios exigidos para os estabelecimentos e aos padrões de identidade e qualidade dos produtos fabricados;
- 9) Periodicamente, elaborar e manter na unidade produtiva relatório dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas resultantes dos programas de controle de qualidade dos produtos e matérias-primas;

LISTA DE OBRIGAÇÕES - RT

**EM
CONSTRUÇÃO**

10) Caso o RT seja responsável por mais de um estabelecimento ou não seja funcionário permanente (seja apenas prestador de serviço), deve manter junto ao estabelecimento livro ou algum sistema de registro, contendo data e período das visitas de trabalho, detalhando as observações realizadas, não conformidades encontradas e ações corretivas adotadas, recomendações de melhoria e demais informações que julgar pertinente ao controle de qualidade e de produção. O registro deve conter assinatura do RT e ciência do RL do estabelecimento.

PERGUNTA POLÊMICA

QUAIS SÃO OS PROFISSIONAIS QUE PODEM ASSUMIR A RESPONSABILIDADE TÉCNICA DE UM ESTABELECIMENTO DE BEBIDA E/OU VINAGRE?

R: O CONSELHO É QUEM VAI DIZER...

(EMISSÃO DE ART, CERTIDÃO OU DOCUMENTO CORRELATO)



CONTATOS

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA NO RN
SERVIÇO DE INSPEÇÃO, SANIDADE E FISCALIZAÇÃO VEGETAL**

**AV. ENGENHEIRO HILDEBRANDO DE GÓIS, 150 – RIBEIRA
NATAL/RN CEP: 59010-700**

AUDITORES FISCAIS FEDERAIS AGROPECUÁRIOS:

EDUARDO LIBÓRIO FEITOSA DE ARAUJO

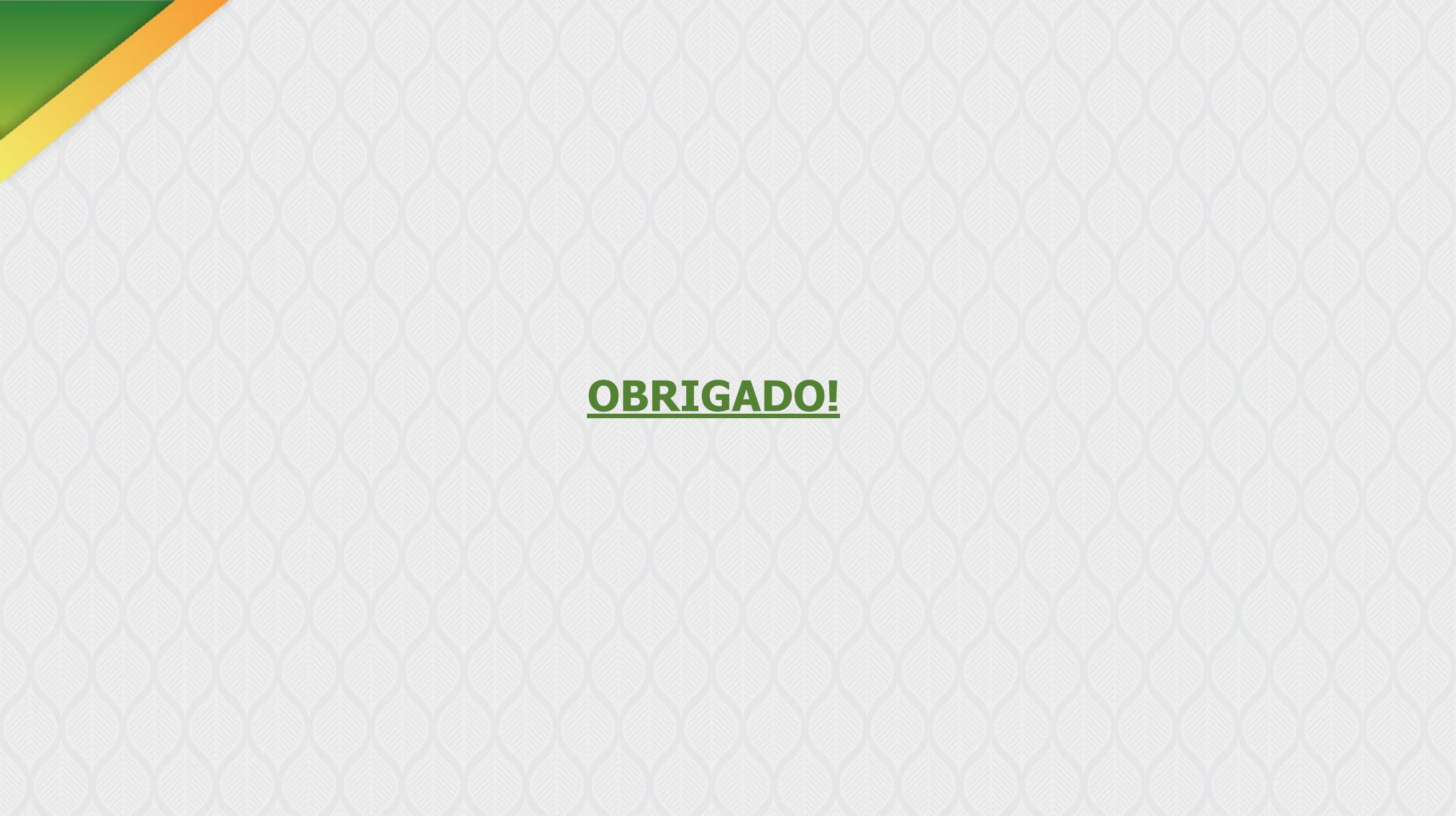
FONE: 4006 – 9687 / 9 9927 – 6765 

EMAIL: eduardo.araujo@agricultura.gov.br

TATIANA DINIZ DA SILVEIRA

FONE: 4006 – 9684

EMAIL: tatiana.silveira@agricultura.gov.br



OBRIGADO!