

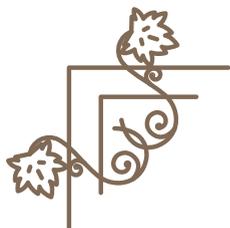


VINHO COLONIAL

Um guia para formalização de
agricultores familiares no
Estado do Rio Grande do Sul







VINHO COLONIAL

Um guia para formalização de
agricultores familiares no
Estado do Rio Grande do Sul



Governo do Estado do Rio Grande do Sul

Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação - SEAPI

Avenida Getúlio Vargas, 1384. Bairro Menino Deus Porto Alegre - RS CEP 90150 900
Fone: (51) 3288 6200
www.agricultura.rs.gov.br

Secretaria Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo – SDR

Av. Praia de Belas, 1768. Praia de Belas Porto Alegre - RS CEP 90110-000
Fone: (51) 3218 3399
www.sdr.rs.gov.br

Emater/RS - Ascar

Rua Botafogo , 1051 / Porto Alegre - RS CEP 90150-053
Fone: (51) 2125 3144
www.emater.tche.br

Instituto Brasileiro do Vinho – Ibravin

Alameda Fenavinho, 481. Ed. 29 Bento Gonçalves - RS CEP 95703-364
Fone: (54) 3455 1800
www.ibravin.org.br

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Superintendência Federal de Agricultura no RS Avenida Loureiro da Silva, 515, sala 807. Porto Alegre -RS CEP 90-010-420
Fone: (051) 3284 9638
www.agricultura.gov.br

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515. Bairro Conceição Bento Gonçalves - RS CEP 95701-008
Fone: (54) 3455 8000
www.embrapa.br/uva-e-vinho

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Av. Paulo Gama, 110. Bairro Farroupilha Porto Alegre - RS CEP 90040-060
Fone: (51) 3308 6000
www.ufrgs.br

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS

Campus Bento Gonçalves Av. Osvaldo Aranha, 540. Juventude da Enologia Bento Gonçalves - RS CEP 95700-206
Fone: (54) 3455 3200 - www.bento.ifrs.edu.br.

Componentes do Grupo de Trabalho sobre Vinho Colonial - Redação

Alexandre Hoffmann (Embrapa Uva e Vinho), Alinne Barcellos Bernd (Mapa), Andresa Lucho (Seapi), Antônio Conte (Emater), Evandro Ficagna (IFRS), Fabíola Boscaini Lopes (Seapi), Guilherme de Andrade Abreu (SDR), Janine Basso Lisbôa (Ibravin), José Fernando Werlang (Mapa), Juliano L. Schneider (Seapi), Júnior Lopes dos Santos (SDR/Emater), Kelly Lissandra Bruch (Ibravin/Ufrgs), Leocir Bottega (Ibravin), Rodrigo Fortunato (Mapa), Thompson Didoné (Emater), Vitor Manfroi (Ufrgs)

Organização

Janine Basso Lisbôa (Ibravin) e Kelly Lissandra Bruch (Ibravin/Ufrgs)

2ª edição - jul/2018

1.000 exemplares

FICHA CATALOGRÁFICA

Vinho colonial: Um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul / Bento Gonçalves, RS: Instituto Brasileiro do Vinho : Embrapa Uva e Vinho; Porto Alegre : Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento : Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação : Secretaria do Desen. Rural, Pesca e Cooperativismo : Emater/RS : Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017.
42 p.

ISBN 978-85-64104-33-4

1. Lei do vinho colonial. 2. Formalização. 3. Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF). 4. Registro de Estabelecimento no MAPA. 5. Registro de Vinhos. I. Instituto Brasileiro do Vinho. II. Título.

CDD 342.663 2

Sumário

Apresentação	7
Vinho Colonial - Um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul	9
A Lei do Vinho Colonial	9
Passo a passo para a formalização	11
Passo A - Cadastramento no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF)	13
Passo B - Obtenção de alvará de localização ou declaração de autorização de funcionamento do empreendimento junto à Prefeitura Municipal	15
Passo C - Licenciamento Ambiental	16
Passo D - Contratação de Responsável Técnico	17
Passo E - Verificação e adequação dos requisitos sobre as instalações do empreendimento.....	19
Passo F - Elaboração de documentos necessários para a solicitação de registro do estabelecimento junto ao Mapa	20
Passo G - Solicitação de registro do estabelecimento junto ao Mapa.....	23
Passo H - Vistoria do empreendimento e ajuste.....	25
Passo I - Registro de produtos.....	26
Passo J - Inclusão no PEAFF	27
Passo K - Cadastro Vitícola e Cadastro Vinícola.....	29
Anexo 1	
Requisitos gerais de instalações, equipamentos e boas práticas para empreendimentos produtores de Vinho Colonial	31
Referências	39

Apresentação

A elaboração de vinhos para consumo próprio é uma prática observada com frequência no contexto da agricultura familiar brasileira. O vinho, mesmo quando produzido em pequena escala, é um dos produtos que podem ser comercializados pelo agricultor, viabilizando economicamente a propriedade e contribuindo para a permanência dos jovens no meio agrícola.

Em muitos casos, porém, devido ao tamanho das propriedades rurais e à capacidade de produção de vinho, observa-se dificuldade com a viabilidade econômica para a formalização dos empreendimentos vitivinícolas familiares. Por conta disso, uma legislação com regras mais apropriadas para a realidade de empreendimentos com esse perfil passou a vigorar por meio da Lei nº 12.959/2014, conhecida como Lei do Vinho Colonial, que alterou a Lei nº 7.678/1988, denominada Lei do Vinho.

A Lei do Vinho Colonial permite que o produtor rural torne a sua produção regularizada sem a necessidade de criação de uma empresa e de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), simplificando o processo de formalização. Para que isso ocorra, é necessário o registro do empreendimento e dos produtos junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o atendimento aos demais critérios previstos na legislação. No Rio Grande do Sul, em especial, é necessária a participação no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF), cujo objetivo é regularizar a atividade das agroindústrias familiares.

Essa cartilha foi desenvolvida para facilitar que o produtor de vinhos de agricultura familiar do Rio Grande do Sul tenha acesso às informações necessárias para a formalização da sua produção e para a comercialização de seus produtos.



Vinho Colonial

Um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul

Com o auxílio da cartilha, o produtor pode fazer uso da oportunidade de estruturar seu negócio voltado a produzir e comercializar o vinho elaborado na sua propriedade, em conformidade com as normas, agregando mais uma fonte de renda à família e mantendo acesa a tradição cultural da produção de uva e elaboração de vinho colonial.

A LEI DO VINHO COLONIAL

A Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014, conhecida como Lei do Vinho Colonial, altera a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, e regula o vinho que é produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecendo os requisitos e limites para a sua produção e comercialização. Essa Lei define também quais são as diretrizes para registro e fiscalização desse produto.

Um dos maiores ganhos com a publicação da Lei do Vinho Colonial é a simplificação no processo de formalização do empreendimento, não sendo necessária a abertura de uma empresa, reduzindo, assim, os custos e a burocracia para o agricultor familiar.

Mas antes é importante verificar se o produtor se enquadra nos critérios descritos abaixo:

- É produtor da agricultura familiar, comprovado por meio da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf)?
- Produz até 20 mil litros de vinho por ano?
- 100% das uvas utilizadas na elaboração dos vinhos são de cultivo próprio?
- Elabora e envasa o vinho exclusivamente no imóvel rural?
- Comercializa o vinho diretamente ao consumidor final na propriedade rural, em feiras de agricultura familiar ou estabelecimentos mantidos por associações ou cooperativas de produtores rurais?
- Possui faturamento anual de até 15.000 UPF RS (em 2017, valor de R\$ 274.083,00, reajustado anualmente), de acordo com a Lei Estadual nº 10.045 de 29/12/1993?

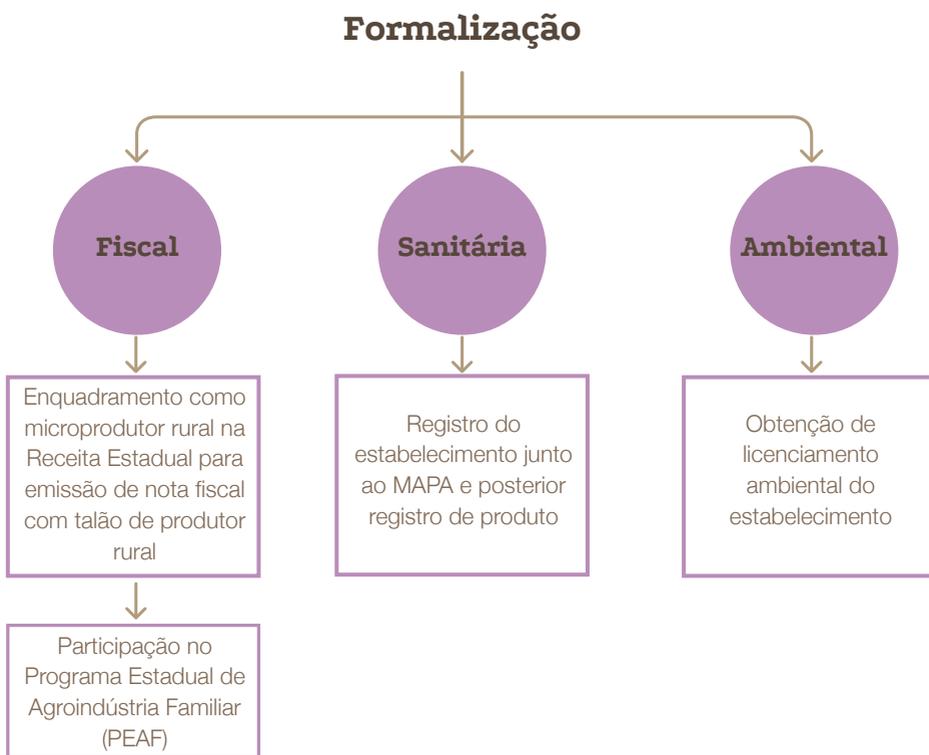
De acordo com a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes da Política Nacional da Agricultura Familiar, agricultor familiar e empreendedor familiar rural são os produtores que tenham área de até quatro (04) módulos fiscais, tenham um percentual mínimo da renda familiar proveniente da atividade na propriedade rural, predominantemente com mão de obra familiar, e dirijam seus empreendimentos com sua família.

Embora a legislação federal permita que o produtor tenha 70% das uvas próprias e possa adquirir até 30% da uva de outros produtores, no Estado do RS, para a regularização fiscal com os benefícios da Lei do Vinho Colonial, é necessário que o produtor participe do Programa Estadual de Agroindústria Familiar e este programa exige a produção própria de 100% da matéria-prima para vendas através do talão do produtor rural.

Se a resposta a todas as perguntas for SIM, o produtor se enquadra nos critérios da Lei do Vinho Colonial!

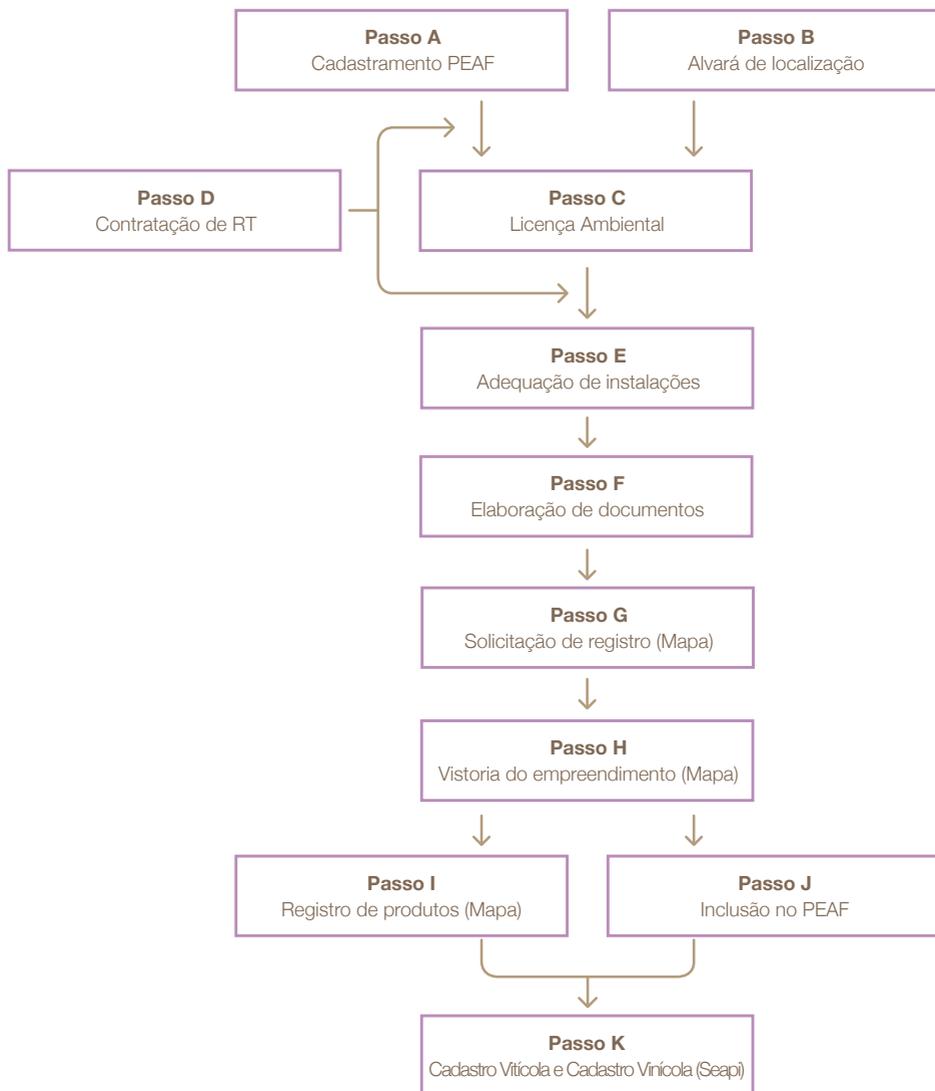
Passo a passo para a Formalização

Para a formalização de um empreendimento produtor de vinho colonial, é necessário o cumprimento dos requisitos de legislação fiscal, ambiental e sanitária, os quais podem ser realizados ao mesmo tempo.



Ou seja, é possível acessar os diversos órgãos responsáveis por cada uma das áreas e dar andamento conjuntamente a todos os trâmites necessários para a formalização.

A seguir, passamos a descrever todos os passos necessários para realizar a formalização, detalhando quais são os requisitos e os documentos que devem ser apresentados a cada um dos órgãos competentes.



Passo A

Cadastramento no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF)

No Estado do Rio Grande do Sul, existe uma Política Estadual de Agroindústria Familiar, instituída pela Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012, a qual é a base legal do **Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF)**, criado pelo Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2013.



Para que o produtor de vinho colonial possa comercializar seu produto através do talão de produtor rural, com isenção de ICMS nas vendas diretas a consumidores finais, é necessário estar incluso no PEAF.

Participando desse programa, as agroindústrias têm acesso a uma série de benefícios, além de obter a regularização fiscal para a comercialização de seus produtos como microprodutor rural.

A primeira etapa consiste em fazer o cadastramento junto ao programa. Para isso, o produtor deve procurar o escritório municipal da Emater e encaminhar o cadastro no PEAF. Maiores informações sobre o Programa podem ser obtidas no site da Secretaria Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR) pelo link (<http://www.sdr.rs.gov.br/programa-estadual-de-agricultura-familiar>) e no site da Emater, acessando o link:

<http://www.emater.tche.br/site/area-tecnica/agregacao-de-valor/agroindustria-familiar.php#.WmCjniNyu9Y>

O Cadastro no Programa Estadual de Agroindústria Familiar é o processo realizado através do envio, pelo beneficiário, da ficha de cadastramento no PEAFF e anexos. Essa etapa é concluída quando a Secretaria do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR) emitir o Atestado de Cadastramento, reconhecendo o beneficiário como público do Programa. A partir desse momento o vinculado pode acessar os serviços, buscando a sua qualificação e a formalização da agroindústria junto aos órgãos competentes.

Benefícios do Programa após o Cadastro

- a)** Assistência técnica para elaboração e encaminhamento de projetos de crédito, sanitário e ambiental e legalização tributária;
- b)** Cursos de formação técnica nas áreas de Boas Práticas de Fabricação, Gestão, Processamento dos Alimentos e outros de interesse do Programa;
- c)** Confecção de projetos para adequação ambiental, orientação e assistência no encaminhamento do processo de licenciamento ambiental;
- d)** Apoio na elaboração e adequação de layout de rótulos dos produtos da agroindústria familiar.

Passo B

Obtenção de alvará de localização ou declaração de autorização de funcionamento do empreendimento junto à Prefeitura Municipal

Cada município possui seu Plano Diretor e diretrizes sobre onde é permitida a instalação de indústrias ou agroindústrias. Por isso é necessário procurar a Prefeitura de seu município e verificar se a implantação de agroindústria na região da sua propriedade rural é permitida. Caso seja permitido, você deve solicitar o **alvará de localização** ou **declaração de autorização** para a instalação da vinícola.

Essa etapa é muito importante, porque este documento será solicitado para registro do estabelecimento no Mapa. Sem o **alvará de localização** ou **declaração de autorização** não será possível a formalização.

Passo C

Licenciamento Ambiental

O licenciamento ambiental é uma obrigação legal e deve ser obtido para instalação e operação de qualquer empreendimento potencialmente poluidor através de órgão do Sistema Nacional do Meio Ambiente (SISNAMA), conforme a Política Nacional do Meio Ambiente.

No Rio Grande do Sul, esse processo deve ser realizado pelo órgão ambiental competente do seu município, levando em consideração a legislação ambiental vigente.

A partir do cadastramento no PEAf, a agroindústria familiar terá acesso a assistência técnica através da EMATER/RS para orientações sobre a adequação ambiental do empreendimento, elaboração de projetos de tratamento de resíduos e encaminhamento do processo de licenciamento ambiental.



Passo D

Contratação de Responsável Técnico

Todo empreendimento que processa alimentos precisa ter um Responsável Técnico (RT). O RT é o profissional que responde pela qualidade e segurança dos produtos elaborados. Compete ao RT auxiliar o produtor na interpretação dos requisitos sobre as instalações, na elaboração de documentos e processos referentes à elaboração dos produtos e no acompanhamento para a garantia de sua qualidade e rastreabilidade.

Como escolher um Responsável Técnico? No Rio Grande do Sul, para a atividade vinícola, o RT precisa ter formação técnica na área, ter atribuição profissional e estar inscrito em seu Conselho Regional competente, que é responsável por validar se determinado profissional possui qualificação técnica para realizar a atividade. Essa validação é formalizada através da emissão de um documento chamado **Anotação de Função Técnica (AFT)** ou **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)**, o qual deve estar sempre atualizado.

Essa etapa é importante por diversos motivos:

- O documento (AFT ou ART) será exigido pelo Mapa no momento da solicitação de registro do estabelecimento;
- É esse profissional que deve orientar o produtor na execução dos próximos passos.
- A partir do registro do estabelecimento, o responsável técnico deverá acompanhar continuamente os procedimentos de elaboração de produtos e controle de qualidade.

De acordo com o Decreto nº 8.198 de 20 de fevereiro de 2014 que regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva devem dispor de um responsável técnico pela produção e manipulação, padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional (Artigo 56, parágrafo 2º), o responsável técnico responde solidariamente em caso de infrações (Artigo 76, inciso I) e constitui infração o funcionamento sem dispor de responsável técnico (Artigo 75, inciso IX)



Passo E

Verificação e adequação dos requisitos sobre as instalações do empreendimento

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) é o órgão responsável pelo registro de empreendimentos elaboradores de vinhos e derivados da uva e do vinho.. É a **Instrução Normativa nº 17/2015 do Mapa** que aprova os requisitos e procedimentos para registro de estabelecimentos.

Na **Instrução Normativa nº 05/2000 do Mapa** estão definidos os requisitos referentes às instalações do empreendimento e à adoção de boas práticas, que devem ser observados.

Porém, no caso do produtor da agricultura familiar, a Lei do Vinho Colonial prevê que os requisitos da legislação devem ser adequados às dimensões e finalidades do empreendimento e que seus procedimentos deverão ser simplificados. Para isso, foi elaborado um **protocolo específico** e simplificado com base na IN nº 05/2000, o qual está descrito no ANEXO I desta cartilha.

É necessário que o produtor rural, juntamente com seu responsável técnico, avalie suas instalações de acordo com essa lista de requisitos e realize as adequações necessárias.

Passo F

Elaboração de documentos necessários para a solicitação de registro do estabelecimento junto ao Mapa

Para atender ao que determina a IN nº 17/2015 do Mapa para o registro de estabelecimento são necessários diversos documentos, dentre os quais alguns que se referem às boas práticas de elaboração do vinho.

No quadro abaixo é possível verificar quais documentos precisam ser elaborados ou providenciados pelo produtor rural com o auxílio do responsável técnico:

Projeto das instalações	“Projeto corresponde ao desenho em escala para visualização da localização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos” (Inciso II, art. 3 da IN 17/2015).
Memorial Descritivo das instalações e equipamentos	O Memorial Descritivo é um relatório elaborado sobre como é o empreendimento e quais equipamentos possui. É a descrição do projeto. No Memorial Descritivo deve constar a descrição do local desde a área externa, tipo de pavimento do acesso, revestimento do piso, parede, banheiros, enfim, todos os detalhes necessários para que o local possa ser reconhecido com a leitura das informações. Esse documento deve ser elaborado conforme modelo do Anexo I da IN nº 17/2015. Ao concluir, será datado e assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

<p>Manual de boas práticas de fabricação</p>	<p>Esse documento descreve as boas práticas de fabricação adotadas no estabelecimento, a descrição do controle de qualidade da matéria-prima, a forma de elaboração dos produtos e de envase, com foco em demonstrar a rastreabilidade e garantir a qualidade, conforme legislações de Identidade e Qualidade.</p>
<p>Laudo de análise de água (o mesmo utilizado inclusão do PEAF)</p>	<p>É necessário que o produtor realize análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento. O laudo deve contemplar, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual. O documento será solicitado no momento da vistoria do empreendimento.</p>

Também deverão ser encaminhados para o registro do estabelecimento, no Mapa, os documentos já providenciados nas etapas anteriores, ou seja:

- Alvará ou declaração de localização (Passo B);
- ART ou AFT (Passo D);
- Documento de Aptidão ao Pronaf (DAP).



Passo G

Solicitação de Registro de Estabelecimento junto ao Mapa

Após a conclusão das etapas anteriores e com os documentos listados já reunidos, o responsável pelo empreendimento deve solicitar o registro de forma *on line* através do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro), no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Sipeagro

Sistema *on line* utilizado pelo Mapa para Registro e Cadastro de Estabelecimentos e Produtos Agropecuários. É uma ferramenta para realização e acompanhamento dos Processos Administrativos de Fiscalização, capaz de gerar relatórios básicos do sistema e emitir o certificado de Estabelecimentos e Produtos registrados e/ou cadastrados pelo Mapa.

Através do link <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEAGRO.html> é possível ter acesso ao sistema. Os manuais completos contendo o passo a passo para registro de estabelecimento e produtos devem ser solicitado pelo e-mail bebidas-rs@agricultura.gov.br.

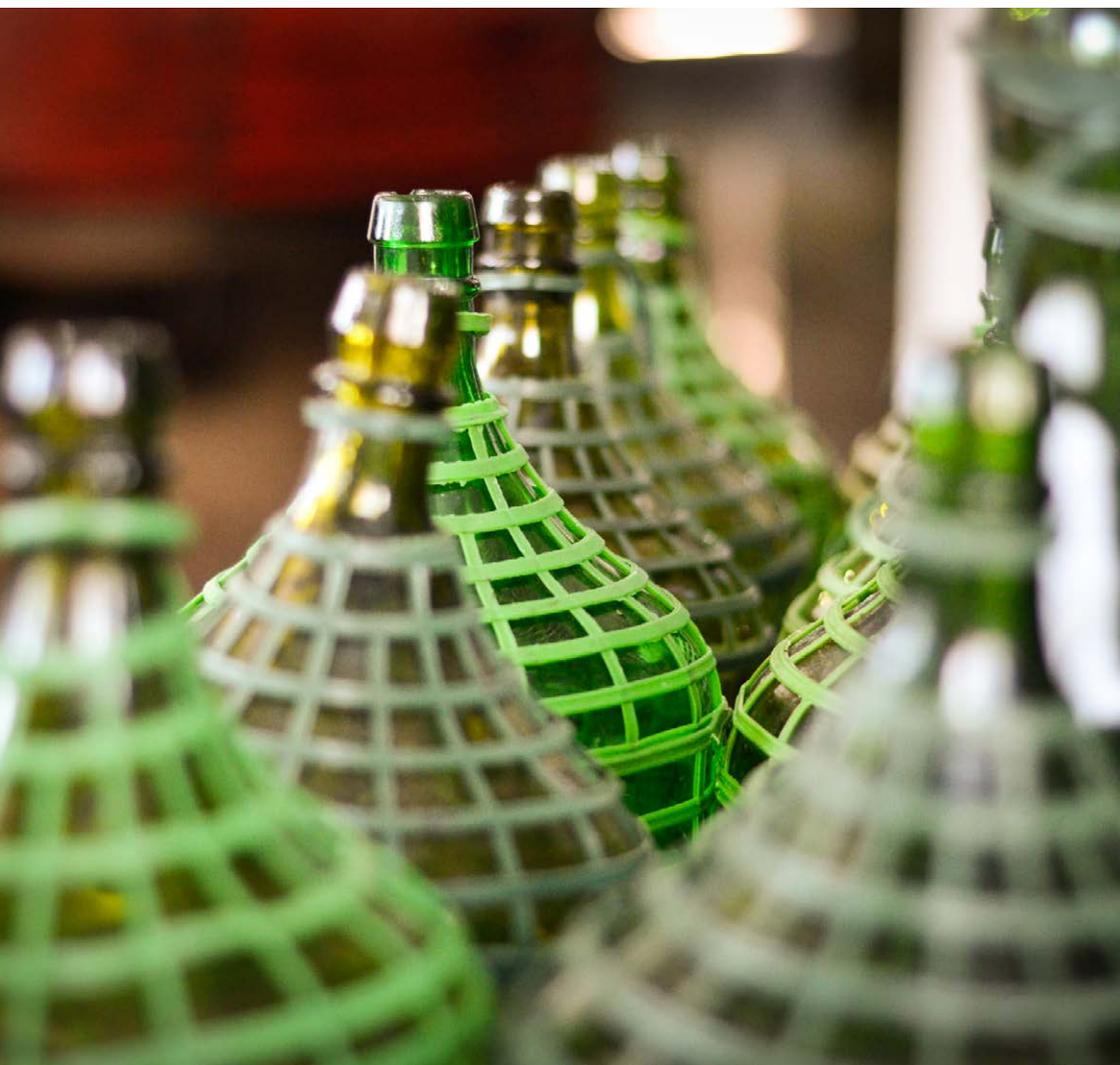
The screenshot shows the 'SOLICITA' 1.3.0 - Sistema de Solicitação de Acesso' web form. The interface is in Portuguese and includes the following sections and fields:

- Navigation:** 'Novo Cadastro' and 'Entrar no Sistema' links.
- Country:** 'País' dropdown menu with 'BRASIL' selected.
- Personal Information:**
 - 'Nome Completo' text field.
 - 'Login' dropdown menu.
 - 'CPF' text field.
 - 'Data de Nascimento' date picker.
 - 'Gênero' radio buttons for 'Masculino' and 'Feminino'.
 - 'RG' dropdown menu.
 - 'Data de Emissão' date picker.
 - 'Órgão Expedidor' dropdown menu.
 - 'Estado' dropdown menu.
- Email:**
 - 'Tipo de E-mail' radio buttons for 'Comercial' (selected) and 'Pessoal'.
 - 'E-mail para contato' text field.
- Address:**
 - 'Tipo do Endereço' dropdown menu.
 - 'CEP' text field with a search icon.
 - 'Estado' dropdown menu.
 - 'Município' text field.
 - 'Bairro' text field.
 - 'Logradouro' text field.
 - 'Número' text field.
 - 'Complemento' text field.
- System:**
 - 'Siga' dropdown menu with 'Selecionar' selected.

At the bottom right, there is a note: '* Campo(s) de preenchimento obrigatório' and two buttons: 'Confirmar' and 'Limpar'.

Após a inserção dos documentos no sistema, os mesmos são conferidos pelo Mapa. É necessário acompanhar o andamento do processo pelo site para verificar se há a necessidade de ajuste ou inclusão de mais algum item. Após a aprovação dos documentos, a vistoria do empreendimento será agendada.

Lembre-se que isso faz parte das atribuições do responsável técnico.



Passo H

Vistoria do Empreendimento e Ajustes

Após a aprovação dos documentos inseridos no SIPEAGRO pelo Mapa, o empreendimento passará pela vistoria de um fiscal.

A vistoria tem como função avaliar se a documentação apresentada está de acordo com as instalações. Mesmo após a aprovação de documentos, no momento da vistoria o fiscal pode solicitar novos ajustes no estabelecimento.

Com a aprovação final, o número de registro de estabelecimento será fornecido pelo Mapa e o produtor terá concluído o processo de registro do estabelecimento.

Importante:

Após o registro os empreendimentos continuam sujeitos a inspeções e fiscalizações a qualquer momento. Por isso é fundamental manter as instalações sempre limpas e organizadas, bem como, os controles e registros de produção. No RS, a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (Seapi) é o órgão responsável por realizar essas fiscalizações, pois firmou um termo de cooperação técnica com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para isso.

Passo I

Registro de Produtos

Após receber o registro do estabelecimento é necessário solicitar o registro de produto. Esse registro deverá ser providenciado pelo responsável técnico através do Sipeagro. Para cada tipo de produto deve ser solicitado um número de registro. Por exemplo: registro 1 para vinho tinto seco, registro 2 para vinho tinto suave, registro 3 para vinho branco, etc.

Porém, produtos com a mesma composição e denominação mas com marcas diferentes tem o mesmo registro, ou seja, um produto pode ter várias marcas.

Depois que a solicitação do registro de produto tiver sido realizada no Sipeagro, a mesma passa por análise. Por isso o responsável técnico precisa acompanhar o processo pelo sistema para verificar se há pendências ou solicitações de documentos até a aprovação e obtenção dos números de registro.

Também é fundamental providenciar os rótulos de cada um dos produtos. A sua elaboração deve ser orientada pelo responsável técnico.

Como se trata de **vinho da agricultura familiar, com legislação específica, deve-se fazer constar no rótulo**, além dos demais dizeres obrigatórios definidos no Artigo 16 do Decreto 8.198/2014, as seguintes informações:

- I - A denominação de “vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural”, “vinho colonial” ou “produto colonial”;
- II - A indicação do agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, com endereço do imóvel rural onde foi produzido;
- III - O número da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) fornecida por entidade autorizada pelo Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desen. Agrário;
- IV – Número de registro do produto no Mapa.

Passo J

Inclusão no PEAFF

O primeiro passo para a formalização citado no início desta cartilha foi o cadastramento no PEAFF. Agora, **ao finalizar todos os passos anteriores, é necessário que o produtor retorne à Emater para encaminhar a solicitação de inclusão no PEAFF. Somente após a inclusão no PEAFF** é que o empreendimento estará enquadrado junto à Secretaria da Fazenda (SEFAZ) do estado do Rio Grande do Sul e apto a emitir a nota fiscal de produtor rural para comercializar o vinho colonial.

Inclusão da agroindústria familiar no PEAFF é o processo realizado através do envio, pelo beneficiário, via Emater municipal, do ofício requerendo sua inclusão, acompanhado dos documentos pertinentes. Após a verificação será fornecido Certificado de Inclusão (documento emitido pela SDR), reconhecendo que a agroindústria familiar apresentou todas as licenças exigidas para o seu funcionamento, autorizando o acesso aos serviços oferecidos nessa etapa.

Para solicitar a inclusão no PEAFF são necessários os seguintes documentos:

- Cópia da Licença ambiental (obtida no Passo C);
- Cópia do Registro de Estabelecimento no Mapa (obtido no Passo H);
- Cópia de laudo de potabilidade da água. Pode ser utilizado o laudo da análise solicitada no passo F).



Importante:

Para a inclusão no PEAf, o produtor também precisa estar enquadrado como microprodutor rural junto à SEFAZ-RS. Para verificar se o enquadramento está correto, é possível encontrar a informação no talão de produtor ou consultando o site <https://sefaz.rs.gov.br>

Para fazer alterações no enquadramento é necessário procurar a Prefeitura Municipal e fazer a solicitação de alteração. Lembre-se que conforme descrito inicialmente nos critérios para formalização de empreendimento como vinho colonial, microprodutor rural é uma classificação para o produtor que fatura anualmente o valor máximo de 15.000 UPF- RS (aproximadamente R\$ 274.083,00, reajustado anualmente).

Benefícios do programa após a inclusão:

- a)** Apoio à participação em feiras, eventos e pontos de comercialização;
- b)** Enquadramento do empreendimento junto à SEFAZ-RS para venda de vinho através da nota fiscal do produtor;
- c)** Uso do selo Sabor Gaúcho nos rótulos dos produtos, mediante termo de autorização de uso firmado com a SDR.

Passo K

Cadastro Vitícola e Cadastro Vinícola

O agricultor deverá continuar realizando anualmente a atualização das informações referentes ao Cadastro Vitícola, na entidade de seu município que preste esse serviço. O Cadastro Vitícola registra as informações sobre a área plantada e a quantidade colhida por variedade de uva.

Além disso, após a formalização do empreendimento produtor de vinho colonial é necessário que o responsável técnico passe a realizar as declarações de informação sobre estoque e movimentação de produtos vinícolas no Cadastro Vinícola, de acordo com a Lei Federal nº 7.678 de 1988.

Atualmente, essas declarações precisam ser feitas utilizando o Sistema Integrado de Informações Vinícolas - SisDeclara (informações: <http://www.sisdeclara.com.br/>). No decorrer de 2018 a declaração passará a ser feita através do Sistema de Declarações Vinícolas - SisDevin (informações: cadastrovinicola@agricultura.rs.gov.br). Ambos os sistemas são eletrônicos e devem ser acessados pela internet.

Para realizar as declarações do Cadastro Vinícola é necessário o atendimento aos seguintes prazos:

- **Até o dia 10 de janeiro de cada ano:** declaração da quantidade de vinhos e outros derivados em estoque até o dia 31 de dezembro do ano anterior.
- **Até dez dias após o final da colheita da uva:** declaração do total de uva colhida por variedade para uso na vinificação, bem como a quantidade de uva comercializada.

- **Até 45 dias após o final da colheita da uva:** declaração do total de vinhos e derivados produzidos por tipo de produto.

- **Mensalmente (até o dia 10 do mês subsequente):** movimentação do produtos, incluindo a venda ou transformação. Mesmo nos casos em que não tenha ocorrido movimentação é necessário realizar a declaração.



Anexo 1

A IN 05/2000 do Mapa é a legislação que determina quais são os requisitos para instalação de empreendimentos elaboradores de bebidas, bem como os requisitos de Boas Práticas de Fabricação. Devido ao trabalho do grupo de estudo sobre o vinho colonial, composto por representantes do Ibravin, Mapa, Seapi, SDR, Embrapa Uva e Vinho, Emater, Ufrgs e IFRS, foi desenvolvida uma lista de requisitos com base nesta Instrução Normativa, com detalhamento mais específico de acordo com as características do setor e do produtor de vinho colonial. É importante que os responsáveis técnicos e produtores também conheçam e estudem a IN 05/2000.

Requisitos gerais de instalações, equipamentos e boas práticas para empreendimentos classificados como Vinho Colonial

Localização

- Os estabelecimentos devem estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis e outros contaminantes (fumaça, poeira etc.), e que não estejam expostas a inundações.
- O entorno do estabelecimento deve estar em bom estado de conservação, que não gere contaminação e que permita o acesso e trânsito.
- Lixos e entulhos não devem ser acumulados no entorno do estabelecimento.

Construção

Itens Gerais

- Os prédios e as instalações devem ser de construção sólida, permitindo

realizar, de forma efetiva, a higienização e a manutenção das condições higiênico-sanitárias, especialmente nas áreas de produção e envase.

- É necessário que os prédios e as instalações sejam mantidos em bom estado de conservação, ou seja, que não apresentem mofo, buracos ou rachaduras nem instalações provisórias.
- O fluxograma deve facilitar a realização da higienização e impedir a ocorrência de contaminação cruzada.
- O espaço deve ser suficiente para a instalação de equipamentos e proporcionar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas.
- Os estabelecimentos construídos como parte anexa às residências ou a outras instalações compatíveis devem ser intercalados de forro ou divisórias que assegurem um perfeito isolamento entre as duas partes e o acesso deve ser obrigatoriamente separado.
- As instalações precisam ser específicas para a atividade vinícola.
- O local de armazenamento de vinho em processo de fermentação deve seguir no mínimo as condições gerais descritas acima.

Área de Engarrafamento / Envase

- Os pisos devem ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e ser de fácil limpeza ou desinfecção.
- As paredes devem ser construídas de material sólido, impermeáveis, preferencialmente lisas e facilmente laváveis, não sendo permitidas paredes móveis.
- É permitido piso ou parede de pedra se houver rejunte entre as pedras e impermeabilização com verniz ou outro material.
- Os líquidos devem escoar para calhas e/ou ralos (sifonados ou similares),

impedindo o acúmulo nos pisos.

- É necessária a existência de forro.
- Os tetos, forros e divisórias devem ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam o acúmulo de sujeira, condensação e contaminação microbiológica. Devem, ainda, ser fáceis de limpar.
- As janelas e outras aberturas devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeiras. Aquelas que se comuniquem com o exterior devem estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação.
- É necessário que exista ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó e gases provenientes da fermentação.
- Animais não podem ter acesso à área de elaboração de produto.

OBS:

Se não houver sala de envase separada e toda a operação acontecer no mesmo espaço físico, as regras sobre construção devem ser seguidas para todo o ambiente.

Área de recebimento da uva

- O local de recebimento da uva precisa ter no mínimo piso e telhado, sendo permitida a adaptação na porta de entrada do empreendimento para este fim.

Área de lavagem de garrafas retornáveis

- A lavagem de garrafas precisa ser feita em local específico, fora do local da área de produção.
- O local precisa no mínimo ter piso, telhado, sistema de escoamento da água residual (calhas, caimento no piso, etc.).
- O piso deve ser de material lavável.

- Se houver paredes, as mesmas devem ser construídas de material sólido, impermeável, preferencialmente lisas e facilmente laváveis.
- É necessário ponto de água e um sistema que garanta a correta limpeza e sanitização dos recipientes.

Sanitários

- O estabelecimento deve dispor de sanitários adequados para uso dos funcionários e visitantes. No caso de agroindústrias familiares, em que não há funcionários, podem ser considerados os banheiros da residência da família.
- Os sanitários não devem ter acesso direto à área de produção e envase.

Instalações para lavagem das mãos

- Nas áreas de produção devem existir instalações para a lavagem e secagem das mãos, assim como elementos para limpeza e higienização das mãos (sabonete líquido, papel toalha de primeiro uso, lixeira com pedal, placa de advertência para lavagem de mãos). A secagem deve ser feita por meio adequado, sendo proibida a utilização de toalhas de pano.

Abastecimento de água

- Deve ser utilizada somente água potável.
- O reservatório de água deve ser revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Deve ser livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, devendo ser mantido em adequado estado de higiene e conservação.
- O reservatório de água deve ser mantido fechado.
- O reservatório de água deve ser higienizado a cada seis meses, no mínimo, por empresa terceirizada ou pelo próprio estabelecimento.
- Se a limpeza do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento é

necessário um procedimento ou descrição no manual da qualidade sobre quais produtos e dosagens são utilizadas para higienização e tabela de registro para comprovação da execução no prazo determinado.

- A potabilidade da água deve ser atestada anualmente, mediante laudos de análises de acordo com a IN 17. A cloração da água somente será necessária se as análises não apresentarem potabilidade.
- As instalações devem dispor de pontos de água para operações de limpeza.

Tratamento e evacuação de efluentes

- Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de captação e tratamento de efluentes, o qual deverá ser mantido continuamente em bom estado de funcionamento, conforme determinação do órgão ambiental competente.

Iluminação e instalações elétricas

- O empreendimento deve dispor de iluminação que possibilite a realização das tarefas e que não comprometa a higiene do vinho e dos derivados da uva e do vinho.
- As instalações elétricas devem estar em boas condições e os fios elétricos em eletrodutos, calhas ou conduzidos de forma que os fios não fiquem soltos.
- As lâmpadas devem estar protegidas contra queda e explosão nos locais onde há possibilidade de contaminação do produto.

Armazenamento e uso de embalagens, aditivos e produtos de limpeza

- Embalagens, produtos acabados e produtos de limpeza podem ser armazenados em locais separados do empreendimento vinícola.
- Deve haver local para o armazenamento de embalagens novas, que impeça sua contaminação. É permitido o armazenamento ao ar livre, se as mesmas estiverem protegidas.

- É necessário enxaguar as garrafas e tampas novas antes do uso.
- O açúcar e os produtos enológicos devem ser armazenados em local específico, isento de umidade e contaminantes ambientais. Podem ser armazenados em armários.
- O açúcar não pode estar armazenado em contato direto com o piso ou com madeira e sua embalagem não pode permanecer aberta.

Equipamentos e utensílios

- Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação do vinho que possam entrar em contato com o produto devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores e precisam ser específicos para uso alimentício.
- Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa limpeza e desinfecção.
- Os tanques para armazenamento podem ser localizados ao ar livre, devendo ser revestidos de material impermeável. Abaixo dos tanques deve haver piso lavável.
- As mangueiras utilizadas devem ser armazenadas suspensas e devem ser higienizadas antes e após o uso.
- Os equipamentos de envase e desengace podem ser montados a cada safra, sendo permitida a locação ou empréstimo dos mesmos. (Conforme definido no capítulo V da IN 17/2015)
- O engarrafamento manual com mangueira direta do tanque não é permitido.
- É obrigatório que o tanque pulmão permaneça com tampa.

Controle de pragas

- Deve haver um programa efetivo de controle de pragas (roedores e insetos) no estabelecimento. Esse controle pode ser realizado pelo próprio estabelecimento.

- Nos casos em que o controle de pragas seja realizado pelo próprio estabelecimento, é necessário no mínimo um procedimento ou a descrição em manual de quais produtos domissanitários são utilizados para o controle de pragas, um mapa de armadilhamento e tabela de monitoramento.

Controle de Qualidade

- É necessário que os procedimentos para elaboração dos produtos estejam descritos em manual, bem como a forma de controle de qualidade. Além de análises, são necessários controles de produção.

Referências

BRASIL. Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 9 nov. 1988.

BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 25 jul. 2006.

BRASIL. Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Altera a Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988, para tipificar o vinho produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, estabelecer requisitos e limites para a sua produção e comercialização e definir diretrizes para o registro e a fiscalização do estabelecimento produtor. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 mar. 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 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. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 21 jun. 2014

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa, nº 17, de 23 de junho de 2015. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para registro de estabelecimento e de produto, elaboração de produto em unidade industrial e em estabelecimento de terceiro e contratação de unidade volante de envasilhamento de vinho. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 24 jun. 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa, nº 05, de 31 de março de 2015. Aprovar 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 05 abr. 2000.

GOVERNO do Estado do Rio Grande do Sul. Lei nº 10.045, de 29 de dezembro de 1993. Estabelece tratamento diferenciado às microempresas, aos microprodutores rurais e às empresas de pequeno porte e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 30 dez. 1993.

GOVERNO do Estado do Rio Grande do Sul. Lei nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012. Institui a Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul. **Diário Oficial do Estado do rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 18 jan. 2012.

GOVERNO do Estado do Rio Grande do Sul. Decreto nº 49.341, de 05 de julho de 2012. Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o selo de marca de certificação “Sabor Gaúcho” e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 06 jul. 2012.



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Termo de Fomento nº 003/2017 - PFE Nº 1161/2017

EMATER/RS

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO
RURAL, PESCA E COOPERATIVISMO

SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL
TODOS
PELO RIO GRANDE



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Sul

UFRGS
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO GRANDE DO SUL

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL