

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 54, DE 5 DE NOVEMBRO DE 2001

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, SUBSTITUTO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, tendo em vista o disposto no Processo nº 21000.007624/2001-17, na Resolução GMC nº 14/91, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de Produtos de Cervejaria, e

Considerando a necessidade de estabelecer a identidade e a qualidade dos produtos de cervejaria destinados ao consumo humano;

Considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos comerciais, gerados pelas diferentes regulamentações em vigência nos Estados Partes do MERCOSUL;

Considerando a necessidade da incorporação do Regulamento Técnico Mercosul sobre Produtos de Cervejaria ao ordenamento jurídico nacional, resolve:

Art. 1º Adotar o Regulamento Técnico MERCOSUL de Produtos de Cervejaria, em conformidade ao disposto no Anexo da presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE PRODUTOS DE CERVEJARIA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo fixar os padrões de identidade e qualidade mínimos que deverão cumprir os produtos de cervejaria.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento Técnico refere-se aos produtos de cervejaria a serem comercializados no território dos Estados Partes, entre eles e às importações extrazona.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definições

2.1.1. Cerveja

Entende-se exclusivamente por cerveja a bebida resultante da fermentação, mediante levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou do extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção, adicionado de lúpulo. Uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros.

A cerveja preta poderá ser adoçada.

A cerveja poderá ser adicionada de corantes, saborizantes e aromatizantes.

2.1.2. Malte líquida

Entende-se por malte líquida a bebida não-alcoólica, resultante do mosto de cevada malteada ou do extrato de malte e água potável, submetido previamente a um processo de cocção, adicionada ou não com lúpulo, colorida ou não com corante caramelo, carbonatada ou não. Uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros.

2.1.3. Cevada malteada ou malte

Entende-se exclusivamente por cevada malteada ou malte o grão de cevada cervejeira submetido à germinação parcial e posterior desidratação e/ou tostagem, em condições tecnológicas adequadas.

Qualquer outro cereal submetido a um processo de malteação deverá denominar-se "malte de", seguido do nome do cereal.

2.1.4. Extrato de malte

Entende-se exclusivamente por extrato de malte o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido tão somente do malte ou da cevada malteada.

2.1.5. Adjuntos cervejeiros

Entende-se por adjuntos cervejeiros as matérias-primas que substituam parcialmente o malte ou o extrato de malte na elaboração da cerveja. Seu emprego não poderá, em seu conjunto, ser superior a 45% em relação ao extrato primitivo.

Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os cereais, malteados ou não-malteados, aptos para o consumo humano, com exceção dos produtos definidos nos itens 2.1.3 e 2.1.4.

Também são considerados adjuntos cervejeiros os amidos e açúcares de origem vegetal.

Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcar empregada em relação ao seu extrato primitivo será:

- a) cerveja clara, menor ou igual a 10% em peso;
- b) cerveja escura, menor ou igual a 25% em peso.

2.1.6. Mosto

É a solução em água potável de carboidratos, proteínas, sais minerais e outros compostos, resultantes da degradação enzimática do malte, com ou sem adjuntos cervejeiros, realizada mediante processos tecnológicos adequados.

2.1.7. Extrato primitivo ou original

É a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto, que deu origem à cerveja e se expressa em porcentagem (%) em peso.

2.2. Classificação das cervejas

2.2.1. Com relação ao extrato primitivo

2.2.1.1. Cerveja leve

É a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a 5,0% em peso e menor que 10,5% em peso.

Poderá denominar-se *light* a cerveja que cumpra também com os requisitos *a* e *b*:

a) redução de 25% do conteúdo de nutrientes e/ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região.

b) valor energético da cerveja pronta para o consumo: máximo de 35 Kcal/100 ml.

2.2.1.2. Cerveja

É a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a 10,5% em peso e menor que 12,0% em peso.

2.2.1.3. Cerveja Extra

É a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a 12,0% em peso e menor ou igual a 14,0% em peso.

2.2.1.4. Cerveja Forte

É a cerveja cujo extrato primitivo é maior que 14,0% em peso.

2.2.2. Com relação à graduação alcoólica

2.2.2.1. Cerveja sem álcool

Entende-se por cerveja sem álcool a cerveja cujo conteúdo alcoólico é inferior ou igual a 0,5% em volume (0,5% vol.).

2.2.2.2. Cerveja com álcool ou Cerveja

É a cerveja cujo conteúdo alcoólico é superior a 0,5% em volume (0,5% vol.).

2.2.3. Com relação à cor

2.2.3.1. Cerveja clara, branca, loira ou Cerveja

É a cerveja cuja cor é inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

2.2.3.2. Cerveja escura ou Cerveja preta

É a cerveja cuja cor é igual ou superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention)

2.2.4. Com relação à proporção de matérias-primas

2.2.4.1. Cerveja

É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém um mínimo de 55% em peso de cevada malteada.

2.2.4.2. Cerveja 100% malte ou de puro malte

É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada.

2.2.4.3. Cerveja de (nome do cereal ou dos cereais majoritários)

É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros. Poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo (com o mínimo de 20% em peso de malte). Quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados.

2.2.5. Com relação a outros ingredientes

2.2.5.1. Cerveja colorida

É a cerveja elaborada, na qual é adicionado corante (s) aprovado (s) no MERCOSUL (excetuando-se quando se usa corante caramelo para padronizar a coloração natural própria da cerveja), para modificar as cores naturais, próprias da cerveja. Esta classificação deve ter o mesmo realce das classificações definidas nos itens numerados 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.4. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COLORIDA.

As seguintes classificações devem ter o mesmo realce das classificações definidas nos itens numerados 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5.1.

2.2.5.2. Cerveja com (seguida do nome do vegetal)

É a cerveja adicionada de suco e/ou extrato de origem vegetal (com a definição da concentração do suco) até o máximo de 10% em volume. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COM LIMÃO.

2.2.5.3. Cerveja sabor de (seguida do nome do vegetal) ou Cerveja com aroma (seguida do nome do vegetal)

É a cerveja adicionada de aromatizante (s) aprovado (s) no MERCOSUL. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COM AROMA DE LIMÃO.

2.2.5.4. Cerveja escura ou preta adoçada ou Malzbier

É a cerveja escura ou preta adicionada de açúcares de origem vegetal, até um máximo de 50% em relação ao extrato primitivo (incluindo-se os açúcares de origem vegetal empregados como adjuntos cervejeiros), para conferir-lhe sabor doce.

2.3. Designação (denominação de venda)

2.3.1. Cerveja

Designa-se com o nome de cerveja a bebida definida no item 2.1.1 e que cumpra com as características estabelecidas nos itens 2.2.1.2, 2.2.2.2, 2.2.3.1 e 2.2.4.1.

2.3.2. Cerveja leve e Cerveja *light*

Designa-se com o nome de cerveja leve e *light* a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.1.1.

2.3.3. Cerveja Extra

Para se designar uma cerveja como cerveja extra, a mesma deverá cumprir com as características estabelecidas no item 2.2.1.3.

2.3.4. Cerveja Forte

Para se designar uma cerveja como cerveja forte, a mesma deverá cumprir com as características estabelecidas no item 2.2.1.4.

2.3.5. Cerveja sem álcool

Designa-se com o nome de cerveja sem álcool a cerveja que cumpra com as características no item 2.2.2.1.

2.3.6. Cerveja escura ou Cerveja preta

Designa-se com o nome de cerveja escura ou cerveja preta a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.3.2.

2.3.7. Cerveja 100% malte ou puro malte

Poderá ser designada com o nome de cerveja 100% malte ou puro malte a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.4.2.

2.3.8. Poderá ser designada com o nome de cerveja de (seguido do nome do adjunto cervejeiro majoritário) a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.4.3.

2.3.9. Cerveja (seguida da classe definida em 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.4) colorida

Designa-se com o nome de cerveja colorida a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.5.1. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COLORIDA.

2.3.10. Cerveja (seguida da classe definida em 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 e 2.2.5) com ... (seguida do nome do vegetal).

Designa-se com o nome de cerveja ... com a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.5.2. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COM LIMÃO COLORIDA.

2.3.11. Cerveja (seguida da classe definida em 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 e 2.2.5.1) sabor de (seguida do nome do vegetal) ou Cerveja (seguida da classe definida em 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 e 2.2.5.1) com Aroma de (seguida do nome do vegetal)

Designa-se com o nome de cerveja sabor de ou cerveja com aroma de, a cerveja que cumpra com as características estabelecidas no item 2.2.5.3. Exemplo: CERVEJA DE ARROZ LEVE COM AROMA DE LIMÃO COLORIDA.

2.3.12. Cerveja escura ou preta adoçada ou Malzbier

Designa-se com o nome de cerveja escura ou preta adoçada ou Malzbier a cerveja que cumpra com as características do item 2.2.5.4.

2.3.13. Malte líquida ou Malte

Designa-se com o nome de malte líquida ou malte a bebida que cumpra com as características estabelecidas no item 2.1.2.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Para os métodos analíticos tomam-se como referência as normas:

ABC: European Brewery Convention;

ASBC: American Society of Brewering Chemists.

4. COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios da cerveja

4.1.1.1. Água

A água empregada na elaboração de cerveja deve ser apta para o consumo humano.

4.1.1.2. Cevada maltada

Segundo definição do item 2.1.3.

4.1.1.3. Lúpulo

São os cones da inflorescência do *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano.

4.1.1.4. Levedura de cerveja

São microorganismos cuja função é fermentar o mosto.

4.1.2. Ingredientes opcionais da cerveja

4.1.2.1. Extrato de malte

Segundo definição do item 2.1.4.

4.1.2.2. Adjuntos cervejeiros

São os mencionados no item 2.1.5.

4.1.2.3. Suco ou extrato de frutas

Segundo o definido no MERCOSUL.

4.1.2.4. Extratos ou derivados

São os extratos ou derivados provenientes dos ingredientes obrigatórios da cerveja (item 4.1.1), mais os da própria cerveja.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1. Aroma e sabor

São os característicos e próprios da cerveja e da malte líquida, sem aromas e sabores estranhos, de acordo com sua denominação de venda.

4.2.1.2. Aspecto

A cerveja deve apresentar aspecto característico, límpido ou turvo, com ou sem a presença de sedimentos próprios da cerveja.

4.2.2. Características físico-químicas

A cerveja deve apresentar os parâmetros determinantes da sua classificação, em relação ao extrato primitivo, grau alcoólico e cor.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Serão utilizados os autorizados nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL correspondentes.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes microbiológicos, os resíduos de pesticidas e demais contaminantes orgânicos e inorgânicos, não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL correspondentes.

7. HIGIENE

As práticas de higiene para a elaboração dos produtos de cervejaria devem estar de acordo com o estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o estabelecido no Regulamento Técnico MERCOSUL correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1 Considerações gerais

A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL referentes à Rotulagem de Alimentos Embalados.

9.2 Considerações específicas

9.2.1 É obrigatória a declaração do conteúdo alcoólico (com exceção da cerveja sem álcool e do malte líquido), expresso em porcentagem em volume (% vol.), com tolerância de + 0,5% vol. No caso da cerveja sem álcool, autoriza-se realçar esta característica.

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).

9.2.2. O eventual uso de corante caramelo para a padronização da coloração típica da cerveja, definida no item 2.2.3.1, não requer sua declaração no rótulo.

9.2.3. Poder-se-á empregar no rótulo denominações de fantasia, acompanhando as denominações de venda, descritas no item 2.3.

9.2.4. A denominação de venda, correspondente às diferentes classificações de cervejas, deve ter o mesmo realce e tamanho de letra.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises de rotina utilizados para a determinação do extrato primitivo, grau alcoólico e cor são os das Normas ASBC e para a análise de referência aplicam-se os métodos analíticos EBC.

11. MÉTODOS DE AMOSTRAGEM

De acordo com o estabelecido no MERCOSUL.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção:

- 12.1. adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
- 12.2. utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;
- 12.3. substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;
- 12.4. adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas;
- 12.5. utilizar edulcorantes artificiais;
- 12.6. utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente;
- 12.7. efetuar a estabilização/conservação biológica por meio de processos químicos.

D.O.U., 07/11/2001