

PLANILHA DE SOLICITAÇÃO E DE RESPOSTA DE REVISÃO DE RTMs/PACs

País solicitante	Nº de Res. GMC
BRASIL	GMC/RES n. 14/01 – REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE PRODUTOS DE CERVEJARIA.
Data de Solicitação	Foro de origem Norma Mercosul
31 / 10 / 2012	
Indicar, se for o caso, anteriores Revisões da Res. GMC	
Indicar Pontos da Resolução a serem revisados	
REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE PRODUTOS DE CERVEJARIA	
2. DESCRIÇÃO	
2.1. Definições	
2.1.1 Cerveja	
<p>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 de cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros.</p> <p>A cerveja preta poderá ser adoçada.</p> <p>A cerveja poderá ser adicionada de corantes, saborizantes e aromatizantes.</p>	
2.1.2. Malte líquida	
<p>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.</p>	
2.1.3. Cevada malteada ou malte	
<p>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.</p> <p>Qualquer outro cereal submetido a um processo de malteação deverá denominar-se "malte de.....", seguido do nome do cereal.</p>	
2.1.4. Extrato de malte	
<p>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.</p>	
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 10% em peso.
- b) Cerveja escura, menor ou igual a 25% 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.

2.2.2. 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.)

2.2.3. 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)

2.2.4.1. 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 esmo realce 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 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.

2.3. Designação (denominação de venda)

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.

2.3.10. 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 aramo 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.

4. COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios da cerveja

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.

4.1.2. Ingredientes opcionais da cerveja.

4.1.2.3. Suco ou extrato de frutas

Segundo o definido no MERCOSUL

4.2. Requisitos

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.

4.2.2. 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.

9. ROTULAGEM

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 à 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)

9.2.3. 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.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção:

12.1. adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência.

12.3. substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;

Justificativa Científica e Técnica da Solicitação/Resposta

As referências internacionais atuais trariam grandes mudanças no padrão de produtos de cervejaria existente no Mercosul, caso as mesmas fossem inseridas em uma alteração da regulamentação existente no momento, a saber:

- **Item 2.1.1:** alteração dos ingredientes da cerveja ou dos outros produtos de cervejaria

- utilização da cevada malteada, ou o trigo malteado ou cereais malteados e, não só a cevada malteada como ingrediente básico na elaboração da cerveja, como ocorre na resolução vigente do Mercosul;
- há a possibilidade de manutenção da cevada como ingrediente obrigatório, mas com alteração de seu limite de utilização;
- utilização de outros ingredientes de amargor (o que possibilitaria o incremento do uso de produtos existentes na região do Mercosul que pudessem substituir o lúpulo);
- uso de produtos de origem animal → possibilitaria a produção de cerveja com mel, cerveja com leite e outros tipos de cerveja existentes no mercado internacional;
- Uso de Frutas, ervas, vegetais, flores (aptas ao consumo humano) → possibilitaria a elaboração de diversos estilos de cerveja reconhecidos mundialmente (witbier, lambic, etc);
- Adicionada de álcool proveniente de destilado de cerveja para fortificar a cerveja;
- Envelhecimento da cerveja → possibilitaria a produção de cervejas envelhecidas (as aged beers ou wood aged beers).

- **Itens 2.1.2. a 2.1.4.:** idem item anterior → substituição do ingrediente obrigatório cevada por cereais malteados, possibilitando assim, a elaboração de inúmeros tipos de cervejas. E possibilitando a elaboração de, por exemplo, cervejas puro malte de trigo.

- **Item 2.1.5.:** Várias possibilidades quanto ao uso de adjuntos cervejeiros:

- utilização de uma maior percentagem de adjunto cervejeiro → 49%;
- utilização de uma menor percentagem de adjunto cervejeiro → 35%;
- eliminação deste item, haja vista a possibilidade de se elaborar cerveja sem a necessidade de se utilizar cevada malteada como ingrediente obrigatório;
- utilização de uma menor percentagem de adjunto cervejeiro e utilizando ou não a cevada malteada como ingrediente obrigatório;

Várias possibilidades quanto ao uso de açúcares não oriundos de cereais:

- redução do uso destes açúcares;
- redução das classes destas reduções → deixar um limite único para os diversos estilos de cerveja;
- manutenção destes limites, mas com restrição aos tipos de cervejas. Ex.: manter limite para cerveja escura, mas não para a cerveja escura adoçada.

- **Itens 2.2.1.1. e 2.2.1.2.:**

- alteração dos limites do teor de extrato primitivo → alinhar com referências internacionais sobre os estilos de cervejas claras e leves;

- **Item 2.2.2.1.:** alteração da definição de cerveja sem álcool para que sejam observados os melhores interesses dos consumidores e buscando a consonância com as referências internacionais.

- **Item 2.2.3. e subitens:**

- eliminação desta classificação → pois seria um conceito equivocado. Conforme posicionamento encaminhado “Uma cerveja, para melhor aferição à suas características e à sua aparência, não deve ser classificada quanto a sua cor somente por clara ou escuro, mas quanto ao seu possível estilo. Com base no estilo específico da cerveja, ela terá sua tonalidade e aparência definidas”;
- possibilidade de utilização de outras escalas internacionais de cores para a cerveja como a SRM / L Lovibond ou a EBC para referência.

- **Itens 2.2.4.1. a 2.2.4.3.:**

- alteração do uso obrigatório de cevada malteada → possibilidade de utilizar somente outros cereais malteados na elaboração da cerveja ou fazer uma cerveja puro malte com diversos cereais malteados com ou sem utilização de cevada malteada;

- **Item 2.2.5.1.:** retirar corante aprovado no mercosul e substituir por corante natural ou idêntico ao natural.

- Não se tem uma lista de corantes aprovados no Mercosul para uso em produtos de cervejaria.

- **Item 2.2.5.2.:** modificada em função da proposta de alteração do item 2.1.1

- Frutas, ervas, vegetais, flores (aptas ao consumo humano) → possibilitaria a elaboração de diversos estilos de cerveja reconhecidos mundialmente (witbier, lambic, etc);

- **Item 2.2.5.3.:** retirar aromatizante aprovado no mercosul e substituir por corante natural

ou idêntico ao natural.

- Não se tem uma lista de aromatizantes aprovados no Mercosul para uso em produtos de cervejaria.

- **Item 2.3.5.:** modificada em função da proposta de alteração do item 2.2.2.1.

- Alteração da denominação em função da graduação alcoólica;

- **Item 2.3.10.:** modificada em função da proposta de alteração do item 2.2.5.2.

- Alteração da denominação em função do ingrediente utilizado;

- **Item 2.3.11.:** modificada em função da proposta de alteração dos itens 2.2.5.2. e 2.2.5.3.

- Alteração da denominação em função do ingrediente utilizado.

- **Item 2.3.12.:** modificação sugerida por entidade interessada:

- “Este item deveria ser retirado da IN 54, além de que cita o nome comercial de um dos produtos de uma das mega-cervejarias. Referência infundada e equivocada do ponto de vista jurídico e comercial. Em termos de estilos, cerveja escura e cerveja preta também são diferentes.”

- **Item 4.1.1.2.:** modificado em função da proposta de alteração dos itens 2.1.1. a 2.1.4:

- Alteração em função do ingrediente utilizado.

- **Item 4.1.1.3.:** modificado em função da proposta de alteração dos itens 2.1.1.:

- Alteração em função do ingrediente utilizado.

- **Item 4.1.2.3.:** modificado em função da proposta de alteração dos itens 2.1.1.:

- Alteração em função do ingrediente opcional utilizado.

- **Item 4.2.1.1.:** modificação sugerida por entidade interessada :

- “Deletar “sem aromas e sabores estranhos”. O que é um aroma estranho? Qual é a referência do legislador que escreveu este item.”
- Redação proposta: “São os característicos e próprios da cerveja e da malte líquida, de acordo com sua classificação entre os estilos reconhecidos e de sua denominação de venda.”

- **Item 4.2.2.:** modificação dos parâmetros determinantes da classificação da cerveja:

- Inserção do parâmetro de amargor.

- **Itens 5 e 6:** criação ou atualização de RTM para a cerveja e produtos de cervejaria:

- sobre aditivos e coadjuvantes de tecnologia;
- sobre contaminantes e resíduos de pesticidas;

- **Item 9.2.1.:** modificação da ordem da designação de venda:

- harmonizar os termos com a legislação de rotulagem do Mercosul – RTM 26/03;
- modificação dos critérios de ordem, inserção de critério de amargor e retirada do critério de cor.

- **Itens 9.2.3. e 9.2.4.:** exclusão destes itens:

- critérios definidos na legislação de rotulagem do Mercosul – RTM 26/03;

- **Item 10.:** modificação sugerida por entidade interessada:

- permitir que tanto para as análises de rotina, quanto para as de referência, sejam utilizadas as normas ASBC e os métodos analíticos EBC;

- **Itens 12.1. e 12.3.:** exclusão destes itens - modificação sugerida por entidade interessada:

- “Proibição infundada e/ou sem sentido. Em diversos países existem cervejas fortificadas com o álcool proveniente de destilação da própria cerveja i.e. uísque puro e não envelhecido, a fim de conferir propriedades diferenciadas para envelhecimento específico em barris e de característica não perecível ao produto final. Como exemplos, existem cervejas na Escócia, Dinamarca, Inglaterra, Alemanha e EUA que utilizam desta técnica, conhecida por blendagem ou “blending”. Para informação, diversos outros fermentados, além da cerveja, passam por esta técnica, como os Vinhos do Porto, Vinhos Madeira, Vinhos Marsala, Claret, Jerez, Vermutes e demais fermentados fortificados de renome internacional para que sejam imperecíveis e alcancem propriedade únicas provenientes de sua guarda e maturidade.”;
- “Proibição infundada e/ou sem sentido.” A região possui condições plenas de substituir o lúpulo por outros ingredientes de amargor com devidas pesquisas cabíveis a longo prazo, assim como é comum em outros países do mundo, como nos da Escandinávia, que por exemplo, utilizam casca de pinheiro e frutos de cipreste para este fim.

Finalizando e fazendo o uso de argumentação apresentada por entidade interessada na revisão do RTM sobre produtos de cervejaria, transcrevemos o texto abaixo:

“Diante do crescimento do mercado de cervejas especiais, e da ampla variação de tipos de cervejas no cenário mundial, faz-se necessário ampliar as opções de ingredientes para elaboração de cervejas, para ampliar a pesquisa e desenvolvimento de novos tipos de cervejas e igualar o mercado de cervejas no MERCOSUL ao mercado internacional.

No Brasil, o Decreto nº 6.871/2009 favorece a importação de cervejas, que muitas vezes não atendem a legislação nacional, mas obedecem aos regulamentos técnicos de seus países de origem. Segue alguns exemplos de estilos de cervejas que utilizam frutas e vegetais:

- Amazon Forest Bacuri - polpa de bacuri
- Backer 3 Lobos Pela Vermelha - casca de laranja
- Kriek Boon - cereja
- Fruit Bier - amora
- Vivre pour Vivre - jabuticaba
- Meantime Raspberry Grand Cru - framboesa
- Royal Halzenut Brow Nectar - avelã
- Sauber Lemon - limão
- Sauber Pumpkin - abóbora
- Dado Bier Double Chocolate Stout - chocolate
- Young Double Chocolate Stout - chocolate
- Demoisele - café
- Witbier - casca de laranja e sementes de coentro

Normas Internacionais de Referência

- Food And Drug Regulation – C.R.C. C. 870 (Section B.02.130) do Canadá.
- Food And Drug Regulation – C.R.C. C.870 (Section B.02.132) do Canadá.
- Food And Drug Regulation – C.R.C. C.870 (Section B.06.100) do Canadá.
- Excise Act (R.S.C., 1985, C. E-14)- 4 – do Canadá.
- Decisões do Canadá (Ver Páginas):
 - [Www.Inspection.Gc.Ca/English/Fssa/Labeti/Decisions/Beebiee.Shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/Decisions/Beebiee.Shtml)
 - [Www.Inspection.Gc.Ca/English/Fssa/Labeti/Guide/Ch10e.Shtml](http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/Guide/Ch10e.Shtml)
- Title 27, Part 7 Of The U.S. Code Of Federal Regulations.
- Title 27, Part 25 Of The U.S. Code Of Federal Regulations.
- Brewers Association (BA)– 2012 Beer Styles Guidelines.
- Beer Judge Certification Program (BJCP) – Style Guidelines for Beer, Mead And Cider.
- Decreto Nº 78, de 1986 do Chile.
- Real Decreto Nº 53/1995 da Espanha.
- Portaria Nº 1/96 de Portugal.
- Norma Oficial Mexicana (NOM) 142-SSA1-1995 do México.
- Notificações sobre propostas de regulamentações comunicadas à OMC:
 - G/TBT/N/LCA/31, de Santa Lúcia;
 - G/TBT/N/DMA/2, da República Dominicana;
 - G/TBT/N/GTM/35, da Guatemala;
 - G/TBT/N/ROU/3, da Romênia;
 - G/TBT/N/BRB/5, de Barbados;
 - G/TBT/N/NIC/70, da Nicarágua;
 - G/TBT/N/JAM/24, da Jamaica; e
 - G/TBT/N/LTU/18, da Lituânia.
- Decreto nº 110/1997 da República Tcheca;
- Decreto nº 335/1997 da República Tcheca; e
- Real Decreto de 31 de março de 1993 da Bélgica.