

Mapa atua na modernização da legislação do setor cervejeiro

Carlos Vitor Müller

Fiscal Agropecuário, Divisão de Bebidas/DIPOV/SDA

O Brasil ocupa atualmente a terceira posição no ranking mundial de produção de cerveja, com cerca de 13,7 bilhões de litros produzidos no ano de 2012 e um consumo *per capita* de aproximadamente 65 litros anuais (Fonte: Bart-haas group). O MAPA está inserido neste setor produtivo como principal regulador, sendo responsável pela definição dos parâmetros de qualidade da cerveja, conceder o registro a produtores, padronizadores, envasadores, importadores, exportadores e atacadistas, conceder o registro de todas as cervejas produzidas e controlar a qualidade das cervejas importadas e das produzidas em solo nacional.

Enquanto a grande maioria do consumo nacional baseia-se basicamente em cervejas do tipo Pilsen, o setor vem observando, no decorrer dos últimos anos, um aumento na demanda por novos e diferentes estilos de cerveja. Assim como ocorreu em outros países, como os EUA, Canadá e Itália, este processo acarretou no surgimento de novas cervejarias, microcervejarias e cervejarias artesanais que produzem além da já tão conhecida Pilsen outros estilos como Pale Ales, Cervejas de trigo, IPA's e muitos outros. De acordo com dados do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos (SIPE - MAPA) estão registradas atualmente no Brasil 232 cervejarias e 1110 diferentes cervejas.

Buscando adequar a legislação aplicada à produção cervejeira, frente aos avanços tecnológicos do setor e às mudanças nas cervejas produzidas bem como promover a igualdade de condições e competitividade do produtor nacional frente aos produtos importados, o MAPA iniciou em 2013 o processo de discussão para revisão dos parâmetros de qualidade atualmente vigentes do MERCOSUL para a produção de cervejas. Durante esta revisão foram recebidas sugestões de todo o setor produtivo e estas foram discutidas em assembleias com seus representantes, gerando um processo de ampla participação dos atores envolvidos. Este processo levou a um frutífero debate sobre possíveis alterações na legislação, por exemplo:

- utilização da cevada malteada, ou do trigo malteado ou de cereais malteados e, não só a cevada malteada como ingrediente básico na elaboração da cerveja, como ocorre na regulamentação vigente no Mercosul e no Brasil;

- 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) e não só do suco ou de extrato de origem vegetal (possibilitaria a elaboração de diversos estilos de cerveja reconhecidos mundialmente como gruit beers, witbier, etc...);
- Envelhecimento da cerveja (possibilitaria a produção de cervejas envelhecidas: aged beers, wood aged beers, gueuze etc..).

Atualmente o processo de revisão das normas no Brasil encontra-se em fase de envio para consulta pública. Este processo de revisão também se dará no MERCOSUL, sendo que o texto aprovado junto aos demais países do bloco terá que ser internalizado, para só então começar a valer em território nacional a nova regra para produção de cerveja no Brasil.