INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 65, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, no Termo de Acordo homologado pelo Juízo da 4ª Vara Federal da Seção Judiciária do Estado de Goiás nos autos da Ação Civil Pública nº 23733-44.2016.4.01.3500 e o que consta dos Processos nº 21000.008696/2012-34 e 21000.040233/2017-71, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para produtos de cervejaria, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma desta Instrução Normativa e seu anexo.

CAPÍTULO I

DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Conforme definido no art. 36, do Decreto nº 6.871, de 2009, cerveja é a bebida resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro.

§ 1º A expressão "cerveja gruit" é permitida apenas para a cerveja na qual o lúpulo é totalmente substituído por outras ervas, aprovadas para consumo humano como alimento por órgão competente, observadas as demais disposições deste regulamento.

§ 2º A expressão "cerveja sem glúten" é permitida apenas para a cerveja elaborada com cereais não fornecedores de glúten, ou que contenha teor de glúten abaixo do estabelecido em regulamento técnico específico, observadas as demais disposições deste regulamento.

§ 3º A expressão "cerveja de múltipla fermentação" é permitida apenas para a cerveja que passe por outra fermentação, seja na garrafa, em tanques, ou em ambos.

§ 4º A expressão "cerveja light" é permitida apenas para a cerveja cujo valor energético apresente teor máximo de 35 kcal/100 mL.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

§ 5º A expressão "chopp" ou "chope" é permitida apenas para a cerveja que não seja submetida a processo de pasteurização, tampouco a outros tratamentos térmicos similares ou equivalentes.

§ 6º A expressão "cerveja Malzbier" é permitida apenas para a cerveja adicionada de açúcares de origem vegetal exclusivamente para conferir sabor doce.

§ 7º O açúcar adicionado na cerveja Malzbier não deve compor o extrato primitivo para a fermentação e não deve ser considerado como adjunto para efeito de cálculos.

Art. 3º Malta é a bebida não-alcoólica resultante do mosto de cevada malteada e água potável, submetido previamente a um processo de cocção.

Art. 4º Malte ou cevada malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação.

§ 1º Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas.

§ 2º Extrato de malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte.

§ 3º O malte de cevada pode ser substituído, na elaboração de cervejas, por seu respectivo extrato.

Art. 5º Qualquer outro cereal apto ao consumo humano como alimento, exceto a cevada, submetido a processo de malteação, deve ser denominado como "malte de (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)".

§ 1º Denomina-se "extrato de malte de (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)", o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte de cereal definido no caput.

§ 2º O malte de cereal definido no caput poderá ser substituído por seu respectivo extrato.

Art. 6º Adjuntos cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro.

§ 1º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento.

§ 2º Também são considerados adjuntos cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

§ 3º A quantidade máxima empregada dos adjuntos cervejeiros definidos no § 2º, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo.

Art. 7º Mosto é a solução em água potável de compostos resultantes da degradação enzimática do malte, com ou sem adjuntos cervejeiros e ingredientes opcionais, realizada mediante processos tecnológicos adequados.

§1º Extrato Primitivo (Ep) é a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto que deu origem à cerveja e deve ser sempre maior ou igual a 5,0% em peso.

§2º A disposição do §1º não se aplica para:

I - malta;

II - cerveja sem álcool;

III - cerveja com teor alcoólico reduzido; e

IV - cerveja Malzbier.

Art. 8º Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal Humulus lupulus, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não.

CAPÍTULO II

DAS CLASSIFICAÇÕES E DENOMINAÇÕES DOS PRODUTOS

Art. 9º Designa-se com o nome de "cerveja" a bebida definida no art. 2º desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico.

Art. 10. As cervejas são classificadas em relação à sua proporção de matérias-primas em:

I - "cerveja", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém no mínimo 55% em peso de cevada malteada e no máximo 45% de adjuntos cervejeiros;

II - "cerveja 100% malte" ou "cerveja puro malte" quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada ou de extrato de malte, segundo definido no art. 4º;

III - "cerveja 100% malte de (nome do cereal malteado)" ou "cerveja puro malte de (nome do cereal malteado)", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de outro cereal malteado; e

IV - "cerveja de (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não)", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros, sendo que:

a) esta poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo e o mínimo de 20% em peso de malte de cevada, ou malte de (nome do cereal utilizado); ou

b) quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados na denominação.

Art. 11. As cervejas são classificadas em relação ao seu conteúdo alcoólico em:

I - "cerveja sem álcool" ou "cerveja desalcoolizada", aquela cujo conteúdo alcoólico é inferior ou igual a 0,5% em volume (0,5% v/v);

II - "cerveja com teor alcoólico reduzido" ou "cerveja com baixo teor alcoólico", aquela cujo conteúdo alcoólico é superior a 0,5% em volume (0,5% v/v) e inferior ou igual a 2,0% em volume (2,0% v/v); ou

III - "cerveja", aquela cujo conteúdo alcoólico é superior a 2,0% em volume (2,0% v/v).

Art. 12. Designa-se com o nome de "malta" a bebida que cumpra com as características estabelecidas no art. 3º.

Parágrafo único. A malta adicionada de gás carbônico deve ter sua denominação acrescida da expressão "gaseificada".

CAPÍTULO III

DAS MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Art. 13. São ingredientes obrigatórios da cerveja:

I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde;

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

II - malte ou seu extrato, conforme definição do art. 4º, exceto para as bebidas definidas no art. 10, incisos III e IV;

III - lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º, exceto para a "cerveja gruit".

Art. 14. São ingredientes opcionais da cerveja:

I - adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

II - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos;

III - levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

Art. 15. São ingredientes obrigatórios da malta:

I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e

II - malte ou seu extrato.

Art. 16. São ingredientes opcionais da malta:

I - adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

II - lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;

III - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou

IV - dióxido de carbono.

CAPÍTULO IV

DAS PROIBIÇÕES

Art. 17. Fica proibida, no processo de produção de cerveja e malta, a adição de:

I - qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;

II - água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; e

III - edulcorantes.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 18. 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 específicos correspondentes.

CAPÍTULO V

DOS PARÂMETROS ANALÍTICOS

Art. 19. Às análises de rotina e de referência são aplicados os métodos analíticos da Convenção de Cervejeiros da Europa - EBC (European Brewers Convention).

Art. 20. A malta, a cerveja sem álcool e a cerveja com teor alcoólico reduzido devem atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para bebidas não alcoólicas.

Art. 21. A prática de amostragem se dará de acordo com estabelecido em regulamento técnico específico.

Art. 22. O aroma e sabor devem ser os característicos e próprios da cerveja e da malta, sem aromas e sabores estranhos, de acordo com o estilo do produto de cervejaria.

Art. 23. A cerveja e a malta devem apresentar aspecto característico, límpido ou turvo, com ou sem a presença de sedimentos próprios da cerveja e da malta.

Art. 24. A cerveja e a malta devem apresentar os parâmetros físico-químicos determinantes relativos à sua classificação.

CAPÍTULO VI

DOS PROCESSOS PRODUTIVOS

Art. 25. As práticas de higiene para a elaboração dos produtos de cervejaria devem estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos.

Art. 26. A madeira pode ser utilizada para modificar as características naturais, próprias da cerveja, seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou outras apresentações a serem utilizadas dentro do tanque.

CAPÍTULO VII

DOS ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Art. 27. É permitido o uso apenas dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados de acordo com as normas específicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

CAPÍTULO VIII

DA ROTULAGEM

Art. 28. A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos, referentes à rotulagem de alimentos embalados.

Art. 29. É obrigatória a declaração da graduação alcoólica, com exceção da malta, expressa em porcentagem em volume (% v/v), com tolerância de mais ou menos 0,5% v/v.

Art. 30. O painel principal do rótulo da cerveja sem álcool cujo teor alcoólico residual seja superior a 0,05% v/v deve informar sobre a presença de álcool das seguintes formas:

I - pela utilização da frase de advertência "Contém álcool em até 0,5% v/v"; ou

II - pela declaração do seu teor alcoólico residual máximo em porcentagem de volume, com tolerância de mais ou menos 0,1% v/v, em complementação à expressão "Teor alcoólico: (seguido do valor indicado pelo fabricante)".

Art. 31. Na rotulagem da cerveja sem álcool somente é permitido o uso da expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05% v/v de álcool residual, considerada a tolerância do método analítico.

Art. 32. É permitida a utilização na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada na denominação de que trata o capítulo II, de uma ou mais das seguintes expressões:

I - cerveja gruit, cerveja sem glúten, cerveja de múltipla fermentação, cerveja light, chope ou chopp ou cerveja Malzbier, desde que atendidos os critérios definidos neste regulamento técnico;

II - expressões internacionalmente reconhecidas, tais como: Pilsen, Lager, Ale, Dortmunder, Munchen, Bock, Stout, Porter, Weissbier, Witbier, Alt ou outras expressões reconhecidas, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original;

III - outras expressões reconhecidas por instituição que congregue os Mestres-Cervejeiros existentes nos territórios dos Estados partes do MERCOSUL, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original; ou

IV - outras expressões de fantasia ou de fábrica, observadas as características do produto original.

Art. 33. A lista de ingredientes constante do rótulo de cada cerveja deve apresentar, de modo claro, preciso e ostensivo, os nomes de todos os ingredientes utilizados, em ordem decrescente, inclusive os aditivos.

§1º No caso da utilização de adjuntos cervejeiros, a lista de ingredientes deve apresentar a denominação real do vegetal que lhe deu origem, qual seja, arroz, trigo, milho, aveia, triticale, centeio, sorgo, dentre outros, vedado o uso de expressões genéricas tais como "carboidratos", "cereais", "cereais não-malteados".

§2º Para fins de cumprimento do disposto no §1º, são listadas algumas situações, sem prejuízo de outras não relacionadas, assim demonstradas:

I- grits de milho será denominado "milho";

II - quirera de arroz será denominado "arroz";

III - xarope de milho de alto teor de maltose (high maltose) será denominado "milho";

IV- amido de mandioca será denominado "mandioca"; e

V - amido de milho será denominado "milho".

§3º Os açúcares deverão ter a denominação acrescida do nome da espécie vegetal de origem, por exemplo "açúcar de cana".

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. Fica estabelecido o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser comercializados até a data de suas validades.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 35. Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 54, de 5 de novembro de 2001; e

II - a Instrução Normativa nº 68, de 6 de novembro de 2018.

Art. 36. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I

Parâmetros de Identidade e Qualidade de produtos cervejeiros

1 - Parâmetro Microbiológico para "cervejas sem álcool" e "malta": devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA nº 12/2001.

Parâmetro (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa
Coliformes a 35°C/50mL	Ausência

2 - Parâmetros Físico-químicos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas (art. 2º)	0,5	54
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 11, I)	-	0,5
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 31)	-	0,05
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas com teor alcoólico reduzido (art. 11 inciso II)	0,51	2,0
Extrato primitivo Ep, % m/m (art. 7º, §1º)	5	-
Quantidades de adjuntos na cerveja em porcentagem de massa do Ep , em (% m/m)	-	45
Quantidades de adjuntos na cerveja puro malte	Ausente	-
Corantes artificiais	Ausente	-
Edulcorantes	Ausente	-

3 - Parâmetros Organolépticos

3.1 Aromas e sabores característicos - conforme matéria prima e processos utilizados.

3.2 Aromas estranhos - ausentes.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.3 Aspectos sensoriais - límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios.

4 - Contaminantes: Devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA n°42/2013.

Contaminantes	Máximo	
Arsênio, em partes por milhão (ppm)	alcoólica	0,1
	analcoólica	0,05
Chumbo, em ppm	alcoólica	0,2
	analcoólica	0,05
Cádmio, em ppm	0,02	
Estanho, em ppm, para bebidas enlatadas	150	

5 - Composição

5.1 Ingredientes obrigatórios para cervejas:

5.1.1. água.

5.1.2. malte ou extrato de malte.

5.1.3. lúpulo, exceto para "cerveja gruit".

5.2 São ingredientes obrigatórios da malta:

5.2.1 água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e

5.2.2 malte ou seu extrato.

5.3 Ingredientes opcionais:

5.3.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.3.2 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos;

5.3.3 levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

5.4 São ingredientes opcionais da malta:

5.4.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.4.2 lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;

5.4.3 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou

5.4.4 dióxido de carbono.

6 - Aditivos

6.1 Os aditivos permitidos para cervejas são os constantes na Resolução RDC ANVISA n° 65/2011.

7 - Coadjuvantes

7.1 Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA n° 64/2011.

8 - Proibições

8.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

8.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado;

8.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013;

8.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica; e

8.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA, ou que possa ser utilizado para adulteração do produto, tais como:

8.5.1 A adição de qualquer tipo de álcool,

8.5.2 A adição de água, fora das fábricas, ou plantas engarrafadoras habilitadas.

8.5.3 A adição de edulcorantes.

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).