

Portaria em consulta pública - (**Válida até 23/03/2014**)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 8, DE 17 DE JANEIRO DE 2014

Nota: Portaria em Consulta Pública - Válida até 22/03/2014

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 4 de setembro de 1994, e o que consta do Processo nº 21000.008696/2012-34, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta brasileira para os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) dos produtos de cervejaria no MERCOSUL, constante no Anexo I desta Portaria.

Parágrafo único. A proposta de PIQ, as diretrizes para envio de sugestões ou comentários à consulta pública (Anexo II) e o Formulário para Envio de Sugestões e Comentários (Anexo III) encontram-se disponíveis na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As respostas à Consulta Pública, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do formulário mencionado no parágrafo único do art. 1º desta Portaria, para o endereço eletrônico: cp.cerveja@agricultura.gov.br.

Parágrafo único. As respostas de que trata o caput poderão ser encaminhadas por escrito para o endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo B - Sala 349 - Brasília - DF - CEP 70.043-900.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RODRIGO JOSÉ PEREIRA LEITE FIGUEIREDO

ANEXO I

PROPOSTA BRASILEIRA PARA OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DOS PRODUTOS DE CERVEJARIA NO MERCOSUL

1. ALCANCE

1.1 Objetivo

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo fixar os padrões de identidade e qualidade 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 em conjunto ou não com o extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo.

Uma parte de cevada malteada e do extrato de malte, quando utilizado, poderá ser substituída por adjuntos cervejeiros ou malte de outros cereais.

No caso da cerveja de que trata o item 2.2.4.2. (de outros cereais) poderá ocorrer a substituição integral da cevada malteada e do extrato de malte por malte de outros cereais.

O lúpulo poderá ser substituído total ou parcialmente por seu extrato em suas mais diferentes formas.

O extrato primitivo deverá ser maior ou igual a 5,0% em peso.

2.1.1.1. Cerveja gruit

Entende-se exclusivamente por cerveja gruit ou gruit a cerveja na qual o lúpulo é totalmente substituído por outras ervas, aprovadas para consumo humano como alimento por órgão competente, e observadas as demais disposições deste regulamento.

2.1.1.2. Cerveja sem glúten

Entende-se exclusivamente por cerveja sem glúten 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.

2.1.1.3. Cerveja envelhecida

Entende-se exclusivamente por cerveja envelhecida a cerveja elaborada com a utilização ou não de madeira, nas suas diferentes formas, dentro de recipiente que não confira alteração sensorial (tal como inox ou vidro) à bebida, por tempo superior ao processo normal de maturação com duração a ser definida conforme o estilo da cerveja.

2.1.1.4. Cerveja envelhecida em madeira

Entende-se exclusivamente por cerveja envelhecida em madeira a cerveja elaborada com a utilização de recipiente de madeira que confira alteração sensorial à bebida.

2.1.1.5. Cerveja de múltipla fermentação

Entende-se exclusivamente por cerveja de múltipla fermentação a cerveja que passe por outra fermentação, seja na garrafa ou em tanques ou em ambos.

2.1.1.6. Cerveja light

É a cerveja cujo valor energético da cerveja pronta para o consumo: apresentar teor máximo de 35 Kcal/100 ml.

2.1.1.7. Cerveja Concentrada:

Entende-se por cerveja concentrada a cerveja cujo conteúdo alcoólico é superior a 7,00% em volume (7,00% vol) e é proveniente da concentração a frio do teor de álcool do mosto cervejeiro, processo denominado como destilação a frio da cerveja.

2.1.1.8. Chopp ou chope

Entende-se exclusivamente por chopp ou chope a cerveja não submetida a processo de pasteurização ou outros processos térmicos similares.

2.1.1.9. Malzbier

A cerveja malzbier produzida no mercosul poderá ser 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.

2.1.2. Malte líquida ou malte líquido

Entende-se por malte líquida ou malte líquido a bebida nãoalcoólica, resultante do mosto de cevada malteada em conjunto ou não com o extrato de malte e acrescentado de 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.

O lúpulo poderá ser substituído total ou parcialmente por seu extrato em suas mais diferentes formas.

2.1.3. Cevada malteada ou malte

Entende-se exclusivamente por cevada malteada ou malte o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação.

2.1.4. Malte de (nome do cereal)

Qualquer outro cereal, exceto a cevada, apto ao consumo humano como alimento submetido a processo de malteação deverá denominar-se "malte de.....", seguido do nome do cereal que lhe deu origem.

2.1.5. Processo de malteação

Entende-se por processo de malteação o processo de submetimento do grão de cereal à germinação parcial e posterior desidratação e/ou tostagem, em condições tecnológicas adequadas.

2.1.6. Extrato de malte

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

2.1.7. Extrato de malte de (nome do cereal)

Entende-se exclusivamente por extrato de malte de (nome do cereal) o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido tão somente do malte de cereal definido no item 2.1.4. Deverá ser denominado "malte de.....", seguido do nome do cereal.

2.1.8. Adjuntos cervejeiros

Entende-se por adjuntos cervejeiros as matérias-primas que substituam parcialmente o malte ou o extrato

de malte na elaboração da cerveja ou da malte líquida ou do malte líquido. 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 não-malteados, aptos para o consumo humano como alimento com exceção dos produtos definidos nos itens 2.1.3 e 2.1.4.

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.

Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcares empregada em relação ao seu extrato primitivo será menor ou igual a 25% em peso.

2.1.9. Mosto

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

2.1.10. Extrato primitivo ou original.

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

2.1.10.1. Extrato Primitivo (Ep), o extrato no mosto original (calculado) que deve corresponder aos limites fixados para cada tipo de cerveja, sendo obtido pela seguinte fórmula:

Ep =

$$\frac{(2,0665 \times A + E) \times 100}{1,0665 \times A + 100}$$

Onde:

Ep = extrato primitivo, em % p/p

A = graduação alcoólica da cerveja, em % p/p;

E = extrato seco, em % p/p;

Observação: Para fins de aplicação da fórmula, o grau de fermentação não deverá ser inferior a 46% que será calculado com a seguinte fórmula:

$$\frac{Ep - E \times 100}{Ep}$$

Esta disposição não se aplica para a(o) malte líquida(o) ou para a cerveja sem álcool.

2.1.11. Lúpulo

Entende-se por lúpulo os cones da inflorescência do *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano como alimento.

2.1.12. Extrato de lúpulo

Entende-se por extrato de lúpulo o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios

aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não.

2.1.13. Destilado alcoólico simples de cerveja

Entende-se por destilado alcoólico simples de cerveja, o destilado alcoólico simples de origem agrícola obtido do processo de desalcoholização produção da cerveja sem álcool.

2.1.14. Aguardente de Cerveja ou Destilado de Cerveja ou "Bierbrand"

Entende-se por Aguardente de Cerveja, a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito (38% vol) a cinquenta e quatro por cento em volume (54% vol), obtida exclusivamente por destilação de cerveja fresca.

A destilação da cerveja poderá ter como graduação alcoólica máxima o teor de 86,0% em volume (86,0% vol), de modo a que o destilado obtido apresente as características organolépticas provenientes da cerveja.

A aguardente de cerveja não pode ser aromatizada e nem ser adicionada de qualquer tipo de álcool e), contudo pode conter caramelo adicionado como meio para padronizar a cor.

2.1.15. Licor de Cerveja ou "Bierlikor"

Licor de Cerveja ou Bierlikor (Beerlikor) é a bebida com graduação alcoólica superior a meio (15% vol) e até cinquenta e quatro por cento em volume (54% vol), a vinte graus Celsius, elaborada com cerveja e:

I - adicionada opcionalmente de:

- a) de álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) de destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
- c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" e "b"; e

II - adicionada obrigatoriamente de no mínimo um dos ingredientes abaixo:

- a) bebida não-alcoólica;
- b) suco de fruta;
- c) fruta macerada;
- d) xarope de fruta;
- e) outra substância de origem vegetal;
- f) outra substância de origem animal; ou
- g) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "g".

O Licor de Cerveja ou Bierlikor (Beerlikor) deverá conter em sua composição, no mínimo, cinquenta por cento em volume de cerveja.

2.1.16. Vinagre de cerveja ou fermentado acético de cerveja Vinagre de Cerveja ou Fermentado Acético de Cerveja é o produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido da fermentação acética de cerveja.

2.2. Classificação das cervejas

2.2.1. Com relação à graduação alcoólica

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

2.2.1.2. Cerveja com teor alcoólico reduzido ou cerveja com baixo teor alcoólico:

Entende-se por cerveja com teor alcoólico reduzido ou cerveja com baixo teor alcoólico a cerveja cujo conteúdo alcoólico é superior a 0,5% em volume (0,5% vol) e inferior a 2,0% em volume (2,0% vol).

2.2.1.3. Cerveja com álcool ou cerveja

É a cerveja cujo conteúdo alcoólico é superior a 2,0 % em volume (2,0% vol.).

2.2.1.4. Cerveja concentrada:

É a cerveja definida no item 2.1.1.7.

2.2.2. Com relação à proporção de matérias-primas

2.2.2.1. Cerveja

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

2.2.2.2. Cerveja 100% malte ou cerveja puro malte É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada ou extrato de malte, segundo definido nos itens 2.1.3 e 2.1.6.

2.2.2.3. Cerveja 100% malte de (nome do cereal) ou cerveja puro malte de (nome do cereal)

É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de malte ou extrato de malte definidos nos itens 2.1.4 e 2.1.7.

2.2.2.4. 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, ou malte de "nome do cereal") Quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados.

2.2.2.5. Cerveja de malte de (nome dos cereais malteados predominantes):

É a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de outros cereais malteados que não o malte de cevada, observadas as demais disposições deste regulamento.

Quando dois ou mais maltes contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados.

2.2.2.6. Cerveja sem glúten

É a cerveja definida no item 2.1.1.2.

2.2.2.7. Cerveja light

É a cerveja definida no item 2.1.1.6.

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 subitens, com exceção da definida no subitem 2.1.1.8.

2.3.2. Malte líquida ou malte líquido

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

2.3.3. Chope ou chopp

Designa-se com o nome de chope ou chopp a bebida que cumpra com as características estabelecidas no item 2.1.1.8.

2.3.4. Destilado de Cerveja ou Aguardente de Cerveja ou "Bierbrand"

Designa-se com o nome de aguardente de cerveja ou destilado de cerveja ou Bierbrand a bebida que cumpra com as características estabelecidas no item 2.1.14.

2.3.5. Licor de Cerveja ou "Bierlikor"

Designa-se com o nome de licor de cerveja ou Bierlikor a bebida que cumpra com as características estabelecidas no item 2.1.15.

2.3.6. Vinagre de Cerveja ou fermentado acético de Cerveja Designa-se com o nome de vinagre de cerveja ou fermentado acético de cerveja o produto que cumpra com as características estabelecidas no item 2.1.16.

3. REFERÊNCIAS

Para os métodos analíticos toma-se como referências as normas da EBC - European Brewery Convention;

4. COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios da cerveja e do(a) malte líquido(a).

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 dos itens 2.1.3 e 2.1.6, exceto para a definida no item 2.2.2.3. (cerveja 100% de puro malte de outro cereal). Conforme o processo produtivo, pode ser excetuada para a definida no item 2.2.2.6. (cerveja sem glúten).

4.1.1.3 Lúpulo

São os cones da inflorescência do *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano como alimento, exceto para a definida no item 2.1.1.1. (cerveja gruit).

4.1.2. Ingredientes opcionais da cerveja e do(a) malte Líquido(a).

4.1.2.1. Extrato de malte

Segundo definição do item 2.1.6.

4.1.2.2. Adjuntos cervejeiros

São os mencionados no item 2.1.8.

4.1.2.3. Ingrediente de origem animal ou vegetal

O ingrediente apto para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos.

4.1.2.4. Extratos ou derivados

São os extratos ou derivados provenientes dos ingredientes obrigatórios da cerveja (itens 4.1.1.2. e 4.1.1.3.), mais os adicionados à cerveja, conforme o seu estilo.

4.1.2.5. Levedura e outros microrganismos

São ingredientes utilizados para modificar e conferir as características típicas, próprias da cerveja, conforme o respectivo estilo.

4.2. Requisitos

4.2.1. Aroma e sabor

São os característicos e próprios da cerveja e do(a) malte líquido(a), sem aromas e sabores estranhos, de acordo com o estilo do produto de cervejaria.

4.2.2. Aspecto

A cerveja e o(a) malte líquido(a) deve apresentar aspecto característico, límpido ou turvo, com ou sem a presença de sedimentos próprios da cerveja e do(a) malte líquido(a).

4.2.3. Características físico-químicas

A cerveja e o(a) malte líquido(a) devem apresentar os parâmetros determinantes da sua classificação, em relação ao extrato primitivo e grau alcoólico.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

5.1. Aditivos

Serão utilizados os autorizados nos Regulamentos Técnicos específicos correspondentes.

5.2. Coadjuvantes de tecnologia

Serão utilizados os autorizados nos Regulamentos Técnicos específicos correspondentes.

5.3. Madeira

Utilizada para modificar as características naturais, próprias da cerveja. Seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha, tora a ser utilizada dentro do tanque.

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 específicos correspondentes.

7. HIGIENE

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

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o estabelecido no Regulamento Técnico específico correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1. Considerações gerais

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

9.2. Considerações específicas

9.2.1. É obrigatória a declaração da graduação alcoólica (com exceção do(a) malte líquido(a)), expresso em porcentagem em volume (% vol.), com tolerância de +/- 0,5% vol.

A tolerância de +/- 0,5% vol não se aplica para a cerveja sem álcool e para o(a) malte líquido(a).

O painel principal do rótulo da cerveja sem álcool deverá conter as seguintes frases de advertência: "Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol.".

9.2.2. Na formação da designação (denominação de venda) da cerveja a ser inserida na rotulagem do produto poderão ser utilizadas as definições de que tratam os subítens 2.1.1.1. a 2.1.1.9. e as classificações de que tratam o item 2.2, desde que atendidos os critérios definidos nestes pontos, conforme exemplificações a seguir:

Cerveja puro malte de trigo de múltipla fermentação envelhecida em madeira light e chope de malte de arroz e milho desalcoolizado light.

9.2.3. Denominações internacionalmente reconhecidas

Poderão ser utilizadas na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada nas designações (denominações de venda) de que trata o item 2.3. ou do que dispõe o subitem 9.2.2., as expressões Pilsen, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Witbier, Gruit, Alt e outras denominações reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original.

9.2.4. Denominações reconhecidas no Mercosul

Poderão ser utilizadas na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada nas designações (denominações de venda) de que trata o item 2.3. ou do que dispõe o subitem 9.2.2., outras denominações 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.

9.2.5. Denominações de fantasia

Poderão ser utilizadas na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada nas designações (denominações de venda) de que trata o item 2.3. ou do que dispõe o subitem 9.2.2., outras denominações de fantasia ou de fábrica, observadas as características do produto original.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

10.1. Às análises de rotina e de referência aplicar-se-ão os métodos analíticos EBC.

10.2. As cervejas de que tratam os itens 2.2.1.1. e 2.2.1.2. deverão atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para bebidas não alcoólicas

11. MÉTODOS DE AMOSTRAGEM

De acordo com estabelecido em regulamento técnico específico.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção, excetuadas as disposições especificadas nesta resolução:

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

12.1.2. substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos, exceto para a cerveja de que trata o item 2.1.1.1.;

12.1.3. adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas.

ANEXO II

DIRETRIZES PARA ENVIO DE SUGESTÕES OU COMENTÁRIOS À CONSULTA PÚBLICA.

O envio das sugestões e comentários deve ser feito preferencialmente em formato de planilha eletrônica.

I - não deverá ser encaminhado o documento inteiro, mas somente a parte do texto que tenha sido alvo de proposta de alteração ou comentário;

II - o comentário deverá se referir ao item listado no campo "identificação do item" constante do item 3 do formulário;

III - a sugestão de alteração ou comentário deverá vir acompanhada da respectiva justificativa técnica, devidamente fundamentada;

IV - a documentação de suporte ao comentário ou sugestão e justificativa não precisa estar inserida como objeto ou link nos arquivos .xls .doc ou equivalentes, basta a sua menção, sendo que a referida documentação deverá ser encaminhada em conjunto com o arquivo contendo formulário para a devida avaliação do comentário ou sugestão;

V - o encaminhamento da documentação de suporte de que trata o item anterior, não é necessário para atos legais do arcabouço normativo federal brasileiro;

VI - o formulário não deverá ser modificado, o que comprometeria o processo de compilação das sugestões ou comentários;

VII - quando utilizado o formulário em formato de planilha eletrônica, somente as células com fundo branco referentes aos itens 2 e 3 poderão ser modificadas quanto ao seu conteúdo pelo proponente;

VIII - não poderá ser utilizada a ferramenta de alteração da cor ou do sombreamento da fonte ou do uso da ferramenta de controle de alteração do texto, pois na consolidação do documento, a sugestão poderá ser perdida;

Observação:

1 - quando utilizado o formulário em formato de planilha eletrônica, verificar o modelo existente na planilha exemplo antes de utilizar a planilha comentários e sugestões para o encaminhamento da análise da consulta pública.

2 - o envio das sugestões ou comentários em formato de planilha eletrônica dispensa outros formatos de encaminhamento.

ANEXO III

FORMULÁRIO PARA ENVIO DE SUGESTÕES E COMENTÁRIOS À CONSULTA PÚBLICA

01 - IDENTIFICAÇÃO DA CONSULTA PÚBLICA:

NÚMERO DA PORTARIA (Nº E ANO):	DATA DE PUBLICAÇÃO:
ASSUNTO (PROJETO DE ATO - LEI, DECRETO, INSTRUÇÃO NORMATIVA, PORTARIA, ETC) QUE TRATA DE: Proposta brasileira para os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) dos produtos de cervejaria no MERCOSUL.	

02 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELAS SUGESTÕES OU COMENTÁRIOS:

NOME DO ESTABELECIMENTO, PESSOA FÍSICA OU ENTIDADE:		
Nº REGISTRO MAPA (se houver):	TELEFONE CONTATO:	EMAIL:

03 - SUGESTÃO / COMENTÁRIO*:

IDENTIFICAÇÃO DO ITEM (Exemplo: art 1º, § 1º, inciso I, alínea a):
PROPOSIÇÃO OU COMENTÁRIO:
JUSTIFICATIVA TÉCNICA:
DOCUMENTAÇÃO DE SUPORTE:

* Deverão ser repetidos os campos do item 3 para cada sugestão de modificação.

04 - LOCAL E DATA:

_____, ____ de _____ de _____ (município / uf) (dia) (mês) (ano)

05 - IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA OU PROCURADOR HABILITADO:

Nome: _____

Assinatura: _____	Cargo: _____
	RG/CPF: _____

Diretrizes:

O envio das sugestões e comentários deve ser feito preferencialmente em formato de planilha eletrônica.

I - não deverá ser encaminhado o documento inteiro, mas somente a parte do texto que tenha sido alvo de proposta de alteração ou comentário;

II - o comentário deverá se referir ao item listado no campo dados do item analisado / modificado constante da planilha comentários e sugestões;

III - a sugestão de alteração ou comentário deverá vir acompanhada da respectiva justificativa, devidamente fundamentada;

IV - a documentação de suporte ao comentário ou sugestão e justificativa não precisa estar inserida no arquivo .xls, basta a sua menção, sendo que a referida documentação deverá ser encaminhada em conjunto com o arquivo .xls para a devida avaliação do comentário ou sugestão;

V - o encaminhamento da documentação de suporte de que trata o item anterior, não é necessário para atos legais do arcabouço normativo federal brasileiro;

VI - o formulário não deverá ser modificado, o que comprometeria o processo de compilação das sugestões ou comentários;

VII - Somente as células com fundo branco referentes aos dados do responsável pela proposição e aos dados do item analisado / modificado poderão ser modificadas quanto ao seu conteúdo pelo proponente;

VIII - deverá ser evitado o uso de alteração da cor ou do sombreamento da fonte ou do uso da ferramenta de controle de alteração do texto, pois na consolidação do documento, a sugestão poderá ser perdida;

Observação:

1 - Verificar o modelo existente na planilha exemplo antes de utilizar a planilha comentários e sugestões para o encaminhamento da análise da consulta pública.

2 - o envio das sugestões ou comentários em formato de planilha eletrônica dispensa outros formatos de encaminhamento.

ANEXO III

D.O.U., 22/01/2014 - Seção 1