



10	0	25	0,40	0	1
10	0	30	0,33	0	1
15	0	15	1,00	0	1
15	0	25	0,60	0	1
15	0	30	0,50	0	1
15	0	35	0,43	0	1
20	0	10	2,00	0	1
20	0	15	1,33	0	1
20	0	20	1,00	0	1
20	0	25	0,80	0	1
20	0	30	0,67	0	1
25	0	5	5,00	0	1
25	0	10	2,50	0	1
25	0	15	1,67	0	1
25	0	20	1,25	0	1
25	0	25	1,00	0	1
30	0	10	3,00	0	1
30	0	20	1,50	0	1
35	0	10	3,50	0	1

c) Fórmulas PK

FÓRMULAS (Múltiplos de cinco)		Relação P:K (P=1)			
N	P	K	N	P	K
0	15	20	0	1	1,33
0	20	10	0	1	0,50
0	20	20	0	1	1,00
0	25	10	0	1	0,40
0	25	25	0	1	1,00
0	30	10	0	1	0,33
0	30	15	0	1	0,50

III - EXEMPLOS PARA A ESCOLHA DA FÓRMULA NPK, NP, NK E PK, TENDO POR BASE RECOMENDAÇÃO TÉCNICA E EXIGÊNCIA NUTRICIONAL DA CULTURA

- a) Exemplo 1: Recomendação para a cultura de milho
 1) Recomendação em Kg/ha de N, P₂O₅ e K₂O: 30 - 90 - 50 e Soma de Nutrientes = 170 Kg
 2) Relação de recomendação: 0,33-1,00-0,56
 3) Relação mais próxima na lista de fórmulas: 0,33-1,00-0,67
 4) Fórmula encontrada: 05-15-10 → Soma: 30 Kg
 5) Fator de conversão encontrado: 170 / 30 = 5,7
 6) Verificação de quantidades de N, P₂O₅ e K₂O em relação à recomendação:
 → N = 5 x 5,7 = 28;
 → P₂O₅ = 15 x 5,7 = 86;
 → K₂O = 10 x 5,7 = 57;
 → Soma = 171 Kg.
- b) Exemplo 2: recomendação para a cultura do café
 1) Recomendação em Kg/ha de N, P₂O₅ e K₂O: 140-40-200 e Soma de Nutrientes = 380 Kg
 2) Relação de recomendação: 3,50:1,00:5,00
 3) Relação mais próxima na lista de fórmulas: 3,00-1,00-5,00
 4) Fórmula encontrada: 15-5-25 → Soma: 45 Kg
 5) Fator de conversão encontrado: 380 / 45 = 8,4
 6) Verificação de quantidades de N, P₂O₅ e K₂O em relação à recomendação:
 → N = 15 x 8,4 = 126;
 → P₂O₅ = 5 x 8,4 = 42;
 → K₂O = 25 x 8,4 = 210;
 → Soma = 378 Kg.

PORTARIA Nº 8, DE 17 DE JANEIRO DE 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 não-alcoólica, 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.