

Trabalho de Graduação

Curso de Graduação em Geografia

O CRESCIMENTO DO SETOR CERVEJEIRO E O PAPEL DAS
MICROCERVEJARIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO:
UMA PROPOSTA DE ANÁLISE DO CIRCUITO ESPACIAL PRODUTIVO E DOS
CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO NO ESPAÇO DAS "CERVEJAS ESPECIAIS"

João Paulo Rosalin

Prof. Dr. Fabricio Gallo (orientador)

Rio Claro (SP)

2016

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

Instituto de Geociências e Ciências Exatas

Campus de Rio Claro

JOÃO PAULO ROSALIN

O CRESCIMENTO DO SETOR CERVEJEIRO E O PAPEL DAS
MICROCERVEJARIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO: UMA
PROPOSTA DE ANÁLISE DO CIRCUITO ESPACIAL
PRODUTIVO E DOS CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO NO
ESPAÇO DAS “CERVEJAS ESPECIAIS”

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto
de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de
Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista
Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau
de Bacharel em Geografia.

Rio Claro - SP

2016

910.9716 Rosalin, João Paulo

R788

O crescimento do setor cervejeiro e o papel das microcervejarias no estado de São Paulo : proposta de análise do circuito espacial produtivo e dos círculos de cooperação no espaço das “cervejas especiais” / João Paulo Rosalin. - Rio Claro, 2016

67 f. : il., figs., gráfs., tabs., quadros, mapas

Trabalho de conclusão de curso (bacharelado - Geografia) -
Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas
Orientador: Fabricio Gallo

1. Geografia comercial. 2. Circuito Espacial da Produção. 3. Círculos de Cooperação no Espaço. I. Título.

Ficha Catalográfica elaborada pela STATI - Biblioteca da UNESP
Campus de Rio Claro/SP

JOÃO PAULO ROSALIN

O CRESCIMENTO DO SETOR CERVEJEIRO E O PAPEL DAS
MICROCERVEJARIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO: UMA
PROPOSTA DE ANÁLISE DO CIRCUITO ESPACIAL
PRODUTIVO E DOS CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO NO
ESPAÇO DAS “CERVEJAS ESPECIAIS”

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto
de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de
Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista
Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau
de Bacharel em Geografia.

Comissão Examinadora

_____ (orientador)

Rio Claro, ____ de _____ de _____.

Assinatura do(a) aluno(a)

assinatura do(a) orientador(a)

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Sílvia e Moacir, que desde o primeiro momento acreditaram em meu sonho e fizeram o possível e o impossível para que eu chegasse até aqui.

Ao Prof. Dr. Fabrício Gallo, por três anos de orientação, amizade e consideração. Também pelo esforço imensurável que permitiu a realização deste trabalho.

À minha amada, Deise, por todo o carinho, amor, compreensão e companheirismo que tornaram meu caminho mais fácil.

À minha irmã, Beatriz, por toda a amizade, experiência e descontração fundamentais em minha formação acadêmica e pessoal.

Às minhas avós, Maria e Lázara, pela luz e bondade singulares, exemplos de caráter.

Aos amigos, Estêvão, Victor Hugo e Juliana, que Rio Claro me trouxe, por todos os momentos de felicidade, cumplicidade, auxílio e confiança. Vocês são inesquecíveis.

À FAPESP- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, pelo financiamento do projeto de iniciação científica que viabilizou a elaboração deste trabalho.

Aos proprietários e mestres-ervejeiros das cervejarias Prada, Brotas Beer, Ópera e Campanária; à organização do Beer trip Festival; e a todos os que cederam informações para a pesquisa.

Por fim, aos amigos Hélio, Guilherme Ortiz, Guilherme Lemos, Matheus, Yuri, Ramón, Vinícius, Ivan, Carol, Luan, Daniel, Gabriel, Rafael, José e Renato; aos professores de geografia de educação básica Fernando e Nilvia; aos professores do curso de graduação em geografia da Unesp Rio Claro e os funcionários desta instituição; e a todos os que colaboraram de alguma forma para a elaboração deste trabalho.

RESUMO

Nos últimos anos, o setor cervejeiro passou por diversas mudanças em seu quadro. Desde a criação da Ambev, em 1999, a produção e o consumo da bebida só aumentaram. O crescente interesse da população pela cerveja trouxe ao Brasil diversos investidores estrangeiros e também abriu as portas para que pequenos produtores pudessem trazer a público o seu produto diferenciado. As chamadas “cervejas especiais”, que contam com características exclusivas tais como cor, aromas e sabores diferenciados, passaram a ser apreciadas pelo brasileiro e hoje correspondem a 5% do consumo nacional. O número de microcervejarias passa de poucas dezenas nos anos 2000 para aproximadamente 140 nos dias atuais. Além disso, diversos eventos e feiras são realizados anualmente no intuito de aproximar o produto do consumidor e atrair cada vez mais pessoas ao mercado. Pode-se apontar que no setor cervejeiro um rearranjo no *circuito espacial da produção* e um *novo círculo de cooperação no espaço* vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias vem se instalando em distintas partes do território nacional, sobretudo no estado de São Paulo. Este fato acarreta i) a necessidade de um novo sistema regulador para a produção deste tipo de bebida, ii) todo um novo sistema logístico de distribuição dos pequenos lotes produzidos, iii) a formação da mão-de-obra para trabalhar nas microcervejarias, iv) especialização de *sommeliers* de cervejas para restaurantes e bares, v) pesquisas de novos cultivares de cevada para atender a demanda crescente pelo malte, etc.

Palavras-chave: Circuito Espacial da Produção. Círculos de Cooperação no Espaço. Microcervejarias.

ABSTRACT

In the last years the brewer sector went through several changes in its square. Since the creation of Ambev, in 1999, the drinks production and consumption just increased. The crescent population interest for beer brought to Brazil a lot of foreigner investors and opened doors that allowed that small producers could bring the public their differentiated product. The calls “special beers” that count with exclusive feature such as color, scents and differentiated tastes, started to be appreciated for Brazilian people that correspond 5% of national consume today. The number of microbreweries pass of a few dozens in 2000 to about 140 in current days. Moreover, several events and fairs are realized yearly with the propose to draw near the product to the consumer and attract more and more people to the market. We can point in the beer sector rearrangements on the *spatial circuit of production* and a new *circle of cooperation in the space* come articulating in Brazilian territory, that a group of new breweries come installing itself in different areas of national territory, overcoat state of São Paulo. This fact bring about i) A need for a new regulator system for production of this type of drink, ii) a new logistical system of distribution of the little produced lots, iii) Specialize the manpower to work at breweries, iv) Specialization of beer’s sommeliers for restaurants and bars, v) Search new barley cultivators to watch out the crescent mal demand, etc..

Key words: Spatial Circuit of Production. Circle of Cooperation in the Space. Microbreweries.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1: Brasil: Municípios produtores de cervejas especiais (microcervejarias).....	25
FIGURA 2: Municípios paulistas produtores de cervejas especiais (microcervejarias)....	26
FIGURA 3: Esquema geral do Circuito Espacial da Produção de cervejas.....	39
FIGURA 4: Círculos de Cooperação do Espaço das microcervejarias brasileiras (no tocante a normatização para produção e venda do produto).....	44

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: Estilos cervejeiros do Brasil em 2014 segundo o MAPA.....	54
TABELA 2: Estilos cervejeiros produzidos no Brasil (padrão internacional).....	59

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: Principais países produtores de cerveja (2014).....	15
GRÁFICO 2: Número de cervejarias por estado da federação em 2014.....	16
GRÁFICO 3: Evolução da produção nacional de cerveja (em bilhões de litros).....	17
GRÁFICO 4: Consumo nacional de cerveja (litros per capita).....	18
GRÁFICO 5: Participação no mercado brasileiro de cervejas. 2014.....	20
GRÁFICO 6: Participação de mercado das cinco maiores cervejarias do mundo (2014).	21
GRÁFICO 7: Distribuição das microcervejarias brasileiras por estado da federação.....	24
GRÁFICO 8: Produção das microcervejarias por estilo de cerveja.....	60

LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACERVA: Associação dos Cervejeiros Artesanais

AMBEV: Companhia de Bebidas das Américas

BJCP: Beer Judge Certification Program Style Guidelines

CADE: Conselho Administrativo de Defesa Econômica

CATI: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral

CDC: Código de Defesa do Consumidor

CERVBRASIL: Associação Brasileira da Indústria da Cerveja

CGVB: Coordenadoria Geral de Vinhos e Bebidas

CNAE: Classificação Nacional de Atividades Econômicas

CNPJ: Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica

CPF: Cadastro de Pessoa Física

ESCM: Escola Superior de Cerveja e Malte

FAPA: Fundação Agrária de Pesquisas Agropecuárias

IMPI: Instituto Nacional de Propriedade Intelectual

INSS: Instituto Nacional do Seguro Social

IPI: Impostos sobre Produtos Industrializados

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PIB: Produto Interno Bruto

SEBRAE: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SINDCERV: Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja

SIPE: Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	13
2. OS GRANDES GRUPOS CERVEJEIROS.....	19
3. A ASCENSÃO DAS CERVEJAS ESPECIAIS.....	22
4. APONTAMENTOS ACERCA DO CIRCUITO ESPACIAL DA PRODUÇÃO E OS CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO DO ESPAÇO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA BRASILEIRA.....	30
5. ELEMENTOS CONSTITUINTES DA CERVEJA.....	47
6. ESTILOS CERVEJEIROS.....	49
6.1. Lagers.....	49
6.2. Ales.....	50
6.3. Lambics.....	53
6.4. Outras Nomenclaturas.....	53
7. A NORMATIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CERVEJA BRASILEIRA E A RELEVÂNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.....	54
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	62
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	63

1. INTRODUÇÃO

As propostas de debates sobre a Geografia Industrial no estado de São Paulo são trabalhos amplos e que vêm sendo realizados por pesquisadores de instituições (sobretudo) paulistas. Arroyo (2012) apresenta uma significativa análise dos circuitos espaciais de produção industrial que se associam ao mercado externo, apontando como o estado de São Paulo se mantém como relevante centro fabril no país. A intenção da autora é a de mostrar que os fluxos mercantis expressivos reforçam o caráter internacional de suas operações realizadas no território paulista. “Trata-se, na maioria dos casos, de grandes empresas multinacionais automobilísticas, de eletrônicos, de fármacos e química fina que ainda mantêm, no processo de produção, o coeficiente de nacionalização muito baixo, por isso a necessidade das importações e, conseqüentemente, uma balança comercial negativa” (ARROYO, 2012). Outra importante contribuição é apresentada por Sposito (2007) ao nos alertar que os antigos padrões de localização industrial¹ passam ceder espaço para as redes de distribuição dos produtos. Segundo o autor:

“As vias de transporte de trânsito rápido, associadas à infraestrutura logística de comunicação por *internet* e fibras óticas, que proporcionam condições mais favoráveis para a localização industrial e a dinâmica interna das cidades em sua organização em forma de redes, recebem a denominação de eixos de desenvolvimento” (2007, s/p).

Ainda segundo Sposito, porém em material de 2010, o autor reafirma que no que tange à localização industrial, principalmente para as grandes empresas, “o paradigma dos eixos se sobrepõe ao paradigma das áreas como elemento estruturador e indutor da localização das atividades produtivas” (p. 9)². Um dos grandes segmentos produtivos no estado de São Paulo é representado pela indústria cervejeira (e uma das ramificações

¹Conforme Sposito (2010, p. 3) para “Manzagol (1985), na Geografia clássica havia quatro “fatores geográficos” que direcionavam e definiam a localização das empresas e dos estabelecimentos industriais: a energia, a proximidade da matéria-prima e da clientela, o estágio de desenvolvimento dos transportes e a qualificação e quantificação da mão-de-obra. Além deles, outros fatores “não-geográficos” também entravam em cena: o meio, a existência de capitais, o papel de intervenção e regulação do Estado, além de aspectos políticos, psicológicos etc. (p. 22)”.

²Faz-se conveniente mencionar que outros importantes pesquisadores também realizaram a tarefa de desvendar a Geografia Industrial paulista. Podem ser citados: Lecione (2003, 2007) e Selingardi-Sampaio (2009). A intenção não é esgotar a exposição das pesquisas em Geografia industrial, buscamos apenas apontar que o estudo que fora proposto de um segmento produtivo (a saber, uma análise das microcervejarias no estado de São Paulo) não segue, necessariamente os padrões de localização das atividades produtivas nos mesmos moldes das grandes empresas já que muitas das microcervejarias são empresas de pequeno de atuação mais localizada.

deste setor é nosso objetivo de estudo – as microcervejarias que produzem “cervejas especiais”). Para tanto, faz-se importante uma exposição da relevância do segmento cervejeiro.

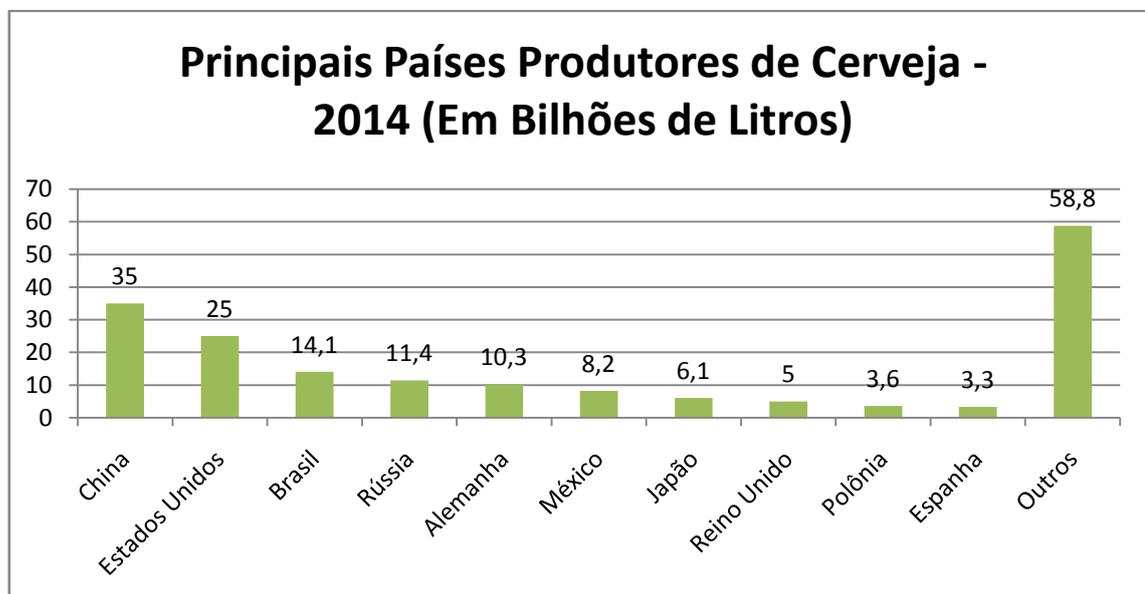
Nos últimos anos, o setor cervejeiro passou por diversas mudanças em seu quadro. Desde a criação da Ambev, em 1999, a produção e o consumo da bebida só aumentaram. O crescente interesse da população pela cerveja trouxe ao Brasil diversos investidores estrangeiros e também abriu as portas para que pequenos produtores pudessem trazer a público o seu produto diferenciado.

O gráfico 1 mostra a participação dos principais países produtores de cerveja, na produção mundial da bebida. Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil³), o Brasil é hoje, com 14,1 bilhões de litros, o terceiro maior produtor de cerveja no mundo, ficando atrás apenas da China (35 bilhões de litros) e Estados Unidos (25 bilhões de litros). O setor representa 1,7% do PIB (produto interno bruto) brasileiro, gerando 1,7 milhões de empregos diretos e indiretos, com uma massa salarial de aproximadamente R\$ 16 bilhões, por ano⁴.

³<http://www.cervbrasil.org.br/>

⁴<http://www.cervbrasil.org.br>

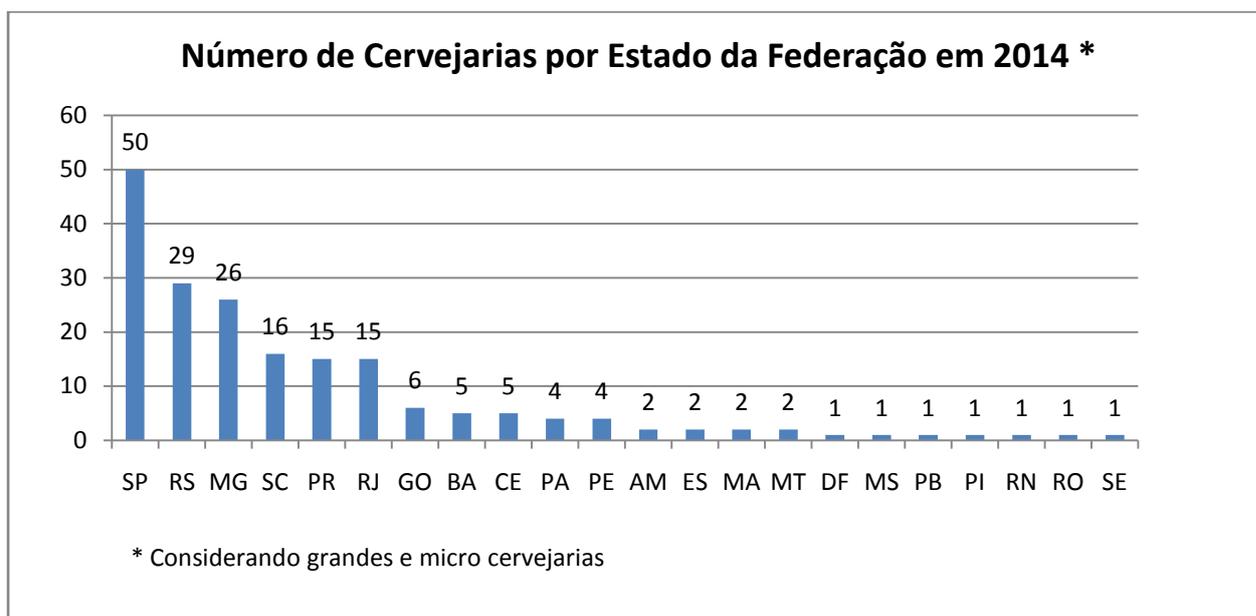
Gráfico 1 – Principais Países Produtores de Cerveja – 2014



Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte dos dados: Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil). Acesso em Set. 2015.

As chamadas “cervejas especiais”, que contam com características exclusivas tais como cor, aromas e sabores diferenciados, passaram a ser apreciadas pelo brasileiro e hoje correspondem a 5% do consumo nacional. O número de microcervejarias passa de poucas dezenas nos anos 2000 para aproximadamente 140 nos dias atuais, que, segundo a lista completa de estabelecimentos e bebidas fornecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em 25/06/2014, somadas às diversas fábricas das grandes cervejarias nacionais, totalizam 190 empresas (descontando empresas acondicionadoras, envalhasilhadores, engarrafadoras e standardizadoras), espalhadas por diversos estados da Federação (Gráfico 2).

Gráfico2 – Número de Cervejarias por Estado da Federação em 2014

Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte dos dados: Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA).

Pode-se apontar que no setor cervejeiro um rearranjo no *circuito espacial da produção e um novo círculo de cooperação no espaço* (SANTOS, 2002) vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias vem se instalando em distintas partes do território nacional, sobretudo no estado de São Paulo. Este fato acarreta i) a necessidade de um novo sistema regulador para a produção deste tipo de bebida, ii) todo um novo sistema logístico de distribuição dos pequenos lotes produzidos, iii) a formação da mão-de-obra para trabalhar nas microcervejarias, iv) especialização de *sommeliers* de cervejas para restaurantes e bares, v) pesquisas de novos cultivares de cevada para atender a demanda crescente pelo malte, etc.

Segundo o *BJCP StyleGuidelines*⁵, o principal órgão avaliador de cerveja do planeta, de origem norte-americana, existem aproximadamente 150 estilos diferentes da bebida no mundo todo, divididos entre os principais grupos: Lagers (cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), com graduação alcoólica geralmente entre 4 e 5%), Ales (fermentação em temperaturas mais altas, geralmente entre 15 e 24°C) e Lambics (fermentação espontânea). No Brasil, o estilo mais consumido é o American Lager (em nosso país nomeado de Pilsen), que pertence ao grande grupo das Lagers e

⁵<http://www.bjcp.org/stylecenter.php>

possui as características de ser leve e refrescante. Este tipo de cerveja é o carro-chefe das grandes indústrias cervejeiras brasileiras. A produção nacional é de quase 13 bilhões de litros anuais (Gráfico 3).

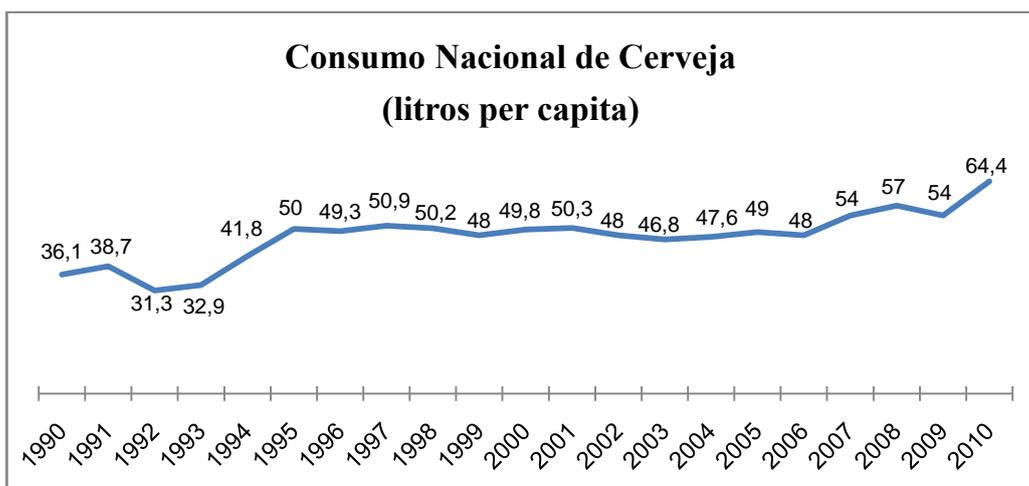
Gráfico 3 – Evolução da Produção Nacional de Cerveja (bilhões de litros)



Fonte: Baseado em Cunha (2011, p. 60)

Quanto ao consumo, segundo pesquisa realizada pela empresa Barth-Haas Group em 40 países – empresa de produtos e serviços relacionados ao lúpulo (um dos principais ingredientes da cerveja) –, o Brasil é o 15º maior consumidor, com cerca de 62 litros por pessoa ao ano (Gráfico 4). De modo geral, o setor movimenta R\$ 41,7 bilhões no país⁶.

⁶ Informações do site da Sindicerv: www.sindicerv.com.br

Gráfico 4 – Consumo Nacional de Cerveja (litros per capita)

Fonte: Baseado em Cunha (2011, p. 61).

O crescimento do setor, assim como as mudanças que este vem sofrendo, podem ser entendidos pelo movimento de fusão de grandes cervejarias em grupos, fato que começa a ocorrer a partir da década de 1990.

2. OS GRANDES GRUPOS CERVEJEIROS

O mercado brasileiro de cervejas sofreu diversas mudanças nos anos 1990. Segundo Stefenon (2011, p. 33),

A década de 1990 foi marcada por profundas transformações no ambiente econômico do país, que, após um longo período de afastamento da concorrência externa e rigidez nos preços, teve que se readaptar ao novo cenário econômico e institucional sustentado por princípios neoliberais.

Diante deste fato, a indústria cervejeira do Brasil passou a apresentar uma série de aquisições e fusões, consolidando, desta forma, a concentração do mercado.

Na primeira metade dos anos 90, a Brahma muda sua sede do Rio de Janeiro para São Paulo e passa a ampliar seus circuitos de produção e distribuição fora e dentro do país. Além de exportar, ela instala unidades de produção na Argentina e na Venezuela e, paralelamente, se torna distribuidora de marcas estrangeiras no território nacional, como a norte-americana Miller Brewing Company. SANTOS E SILVEIRA, 2001, p. 161.

A Ambev (Companhia de Bebidas das Américas) é uma empresa de capital aberto que nasceu em 1º de Julho de 1999, por uma junção da Cervejaria Brahma e da Companhia Antarctica. “A fusão entre as duas empresas se justificou como uma maneira de racionalizar o uso da capacidade produtiva já instalada” (FERRARI, 2008, p. 32). Logo em 2000, a empresa recebeu aprovação da fusão do Conselho Administrativo de Defesa Econômica, o CADE e, alguns meses depois, suas ações já eram negociadas na Bolsa de Nova York (EUA).

No mesmo ano, a Ambev adquiria a uruguaia Cerveceria y Malteria Paysandú, então produtora da marca Norteña. Em 2002, foi a vez da Quilmes, maior cervejaria da Argentina, Bolívia, Paraguai e Uruguai, ser incorporada no portfólio, negócio que colocou a empresa brasileira no posto de terceira maior empresa em operação comercial de bebidas do mundo, com 10 bilhões de litros anuais.

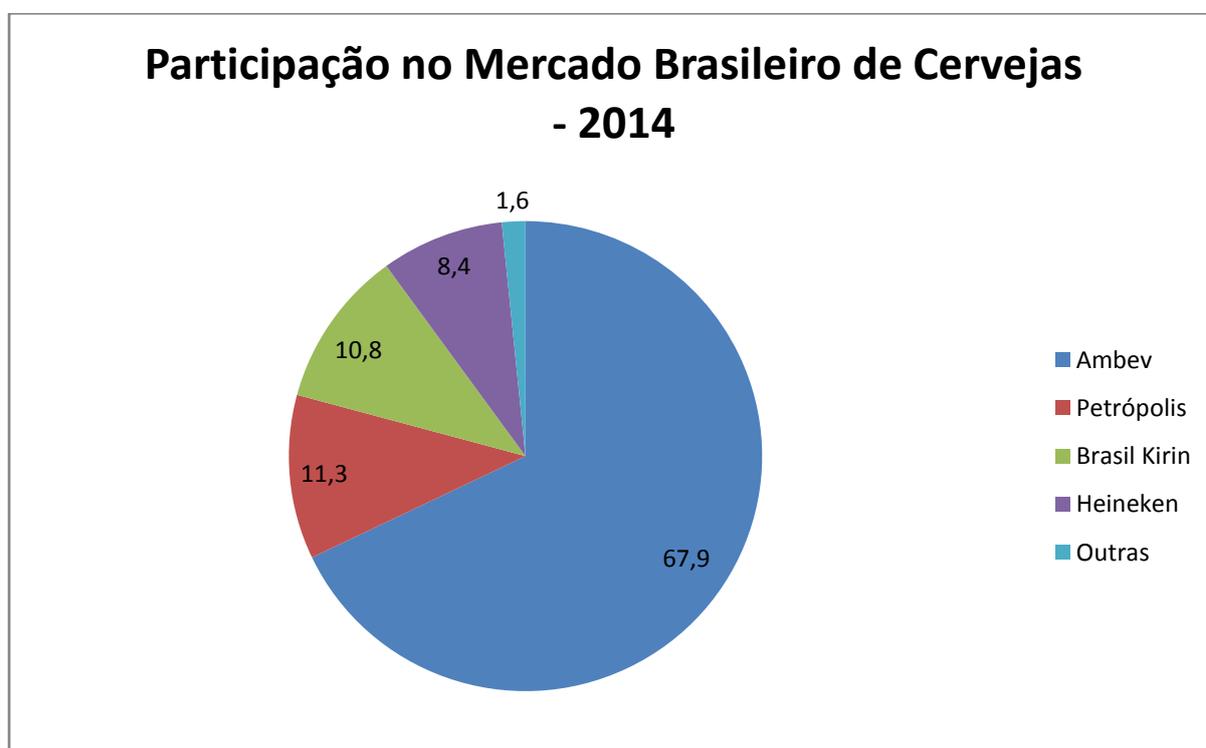
Nos anos seguintes, uma sequência de fusões, aquisições e incorporações ampliaram ainda mais o poderio desta empresa. Em 2003, no Equador, a Ambev adquire a Cerveceria Sur Americana, segunda maior cervejaria do país. No ano de 2005, a Ambev incorporou a InBev Brasil e passa a se denominar AB Inbev. Atualmente, detendo as marcas Antarctica, Brahma, Bohemia, Budweiser, Caracu, Corona, Franziskaner,

Hoegaarden, Kronenbier, Labatt Blue, Lakeport Brewing, Leffe, Liber, Norsteña, Original, Patricia, Polar, Quilmes, Serra Malte, Skol, Staropramen e Stella Artois, além de refrigerantes e outras bebidas, a AB Imbev torna-se o maior grupo cervejeiro do mundo.

A criação da Ambev estimulou a união de outros grupos do setor no mercado. São os casos do Grupo Schincariol (hoje, Brasil Kirin, dono das marcas Nova Schin, Primus, Glacial, Cintra, Nobel, Baden Baden, Devassa e Eisenbahn), Grupo Petrópolis (detentor das marcas Itaipava, Crystal, Lokal, Petra, Black Princess e Weltenburger Kloster), e cervejaria Heineken (proprietária das marcas Amstel Pulse, Bavária, Birra Moretti, Desperados, Dos Equis, Edelweiss, Gold, Heineken, Kaiser, Murphis, Santa Cerva, Sol, Summer e Xingu), que somados com a atual AB Imbev, correspondem a 97% do mercado brasileiro⁷.

A evolução do mercado cervejeiro nacional aponta para uma sustentável liderança da AB Imbev no setor. O gráfico 5 abaixo mostra a participação dos grupos cervejeiros em 2014, segundo os litros produzidos.

Gráfico 5 – Participação no mercado brasileiro de cervejas – 2014



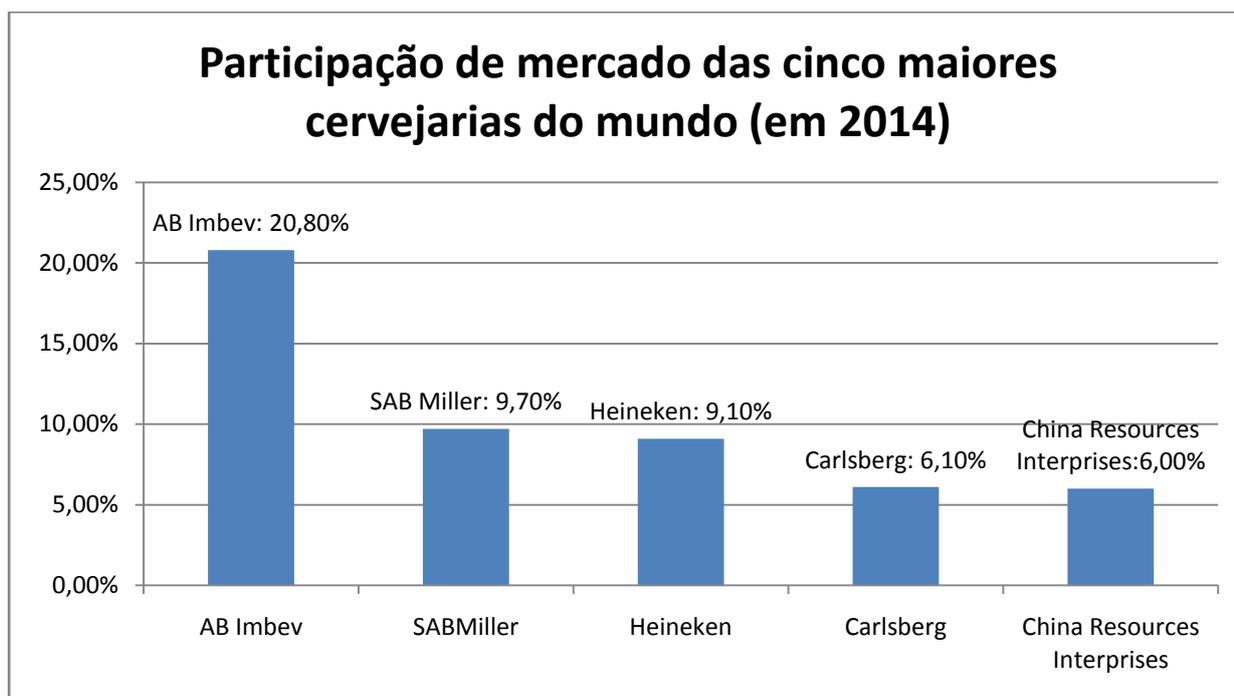
Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte das informações: AB Imbev, 2015.

⁷ Fonte das informações: www.sindcerv.com.br

A título de demonstrar a importância das fusões dos grandes grupos cervejeiros, o gráfico 6 abaixo mostra a participação dos cinco maiores grupos cervejeiros na produção global da bebida.

Gráfico 6 – Participação de mercado das cinco maiores cervejarias do mundo



Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte dos dados: EuromonitorInternational, 2014

Vale lembrar que em 13 de outubro de 2015, o conselho da cervejaria britânica SABMiller, aceitou a proposta de compra do grupo belga-brasileiro AB Imbev⁸. Se confirmado, o negócio de 68 bilhões de libras irá unir as duas maiores cervejarias do mundo, tornando o novo grupo responsável por duas a cada três cervejas vendidas no planeta. Esta união possibilita que as marcas da empresa britânica cheguem em maior quantidade ao mercado brasileiro. No entanto, um novo movimento no cenário cervejeiro do Brasil ganha destaque no período recente.

⁸Fonte: <http://economia.estadao.com.br/noticias/negocios,sabmiller-aceita-proposta-de-compra-da-ab-inbev-por-us-104-5-bi,1778577>. Acesso em 15/10/2015.

3. A ASCENSÃO DAS CERVEJAS ESPECIAIS

No final do século XX, teve início, nos Estados Unidos da América, um movimento conhecido como *The craft brewer renaissance*, que prezava pela retomada da produção de cervejas com ingredientes melhores e receitas diferenciadas. Esta ideia se espalhou pelo país e pela Europa até chegar ao Brasil nos anos 1990.

Segundo Stefenon (2011, pág. 1)

De fato, vivencia-se uma transformação nos padrões de consumo, intensificada, no Brasil, a partir de meados da década de 1990. Aliás, uma dessas transformações no país refere-se à expansão da demanda por produtos de qualidade superior e de maior sofisticação. São os casos dos vinhos finos, dos cafés especiais e, mais recentemente, das cervejas especiais, também chamadas de cervejas *premium* ou *gourmet*.

Convém anunciar que algumas das cervejarias que produzem a bebida com formulações diferenciadas as tratam como “cervejas especiais”, mas também são encontrados rótulos que as consideram como “cervejas gourmet” e “premium”. Não existe uma especificação ou normatização oficial sobre qual seria o termo correto a ser usado (cervejas especiais, premium ou gourmet). Em contato com Fabian Ponzi, colunista da *Last Call For Beer*, revista especializada no assunto e distribuída pela *Have a nice beer* (clube brasileiro de cervejas, sendo o maior do gênero na América Latina, com mais de 10.000 associados), este informou que não há diferença entre “cerveja especial” e “cerveja gourmet”, porém o primeiro termo é mais utilizado. Já em contato com os proprietários da Cervejaria Prada (de Rio Claro-SP), estes apontaram que as “especiais” seriam as cervejas feitas com materiais selecionados e diferenciados, já as cervejas “gourmet” seriam aquelas produzidas para harmonização e combinação com pratos específicos, assim uma cerveja pode ser especial sem ser, necessariamente, gourmet.

Neste relatório de pesquisa adotaremos o termo “cervejas especiais”, pois pretendemos analisar um número maior de cervejarias, não apenas aquelas que produzem rótulos gourmet. Assim, podemos dizer então que observamos um significativo crescimento das chamadas “cervejas especiais” no mercado brasileiro, isto é, daquelas com maltes selecionados e puros, com sabores e ingredientes diferenciados, sem a presença de aditivos na receita quando comparadas com as cervejas tradicionais mais populares e produzidas, em sua maioria, por microcervejarias.

Marcas de cervejas como Colorado (incorporada à Ambev em julho de 2015), Dado Bier, Baden Baden e Eisenbahn (as duas últimas incorporadas à Brasil Kirin em 2007 e 2008, respectivamente) foram pioneiras no setor (surgiram no final da década de 1990 e início da década de 2000) e abriram espaço para outras cervejarias que vêm surgindo desde então. Hoje no Brasil, segundo a CervBrasil, as microcervejarias correspondem a 5% do mercado cervejeiro. Na América do Sul este consumo não é maior apenas que o da Argentina (12%) e o da Venezuela (15%). Isso graças ao fato das marcas se diferenciarem nas receitas, trazendo aos apreciadores da bebida sabores e ingredientes antes vistos somente no exterior.

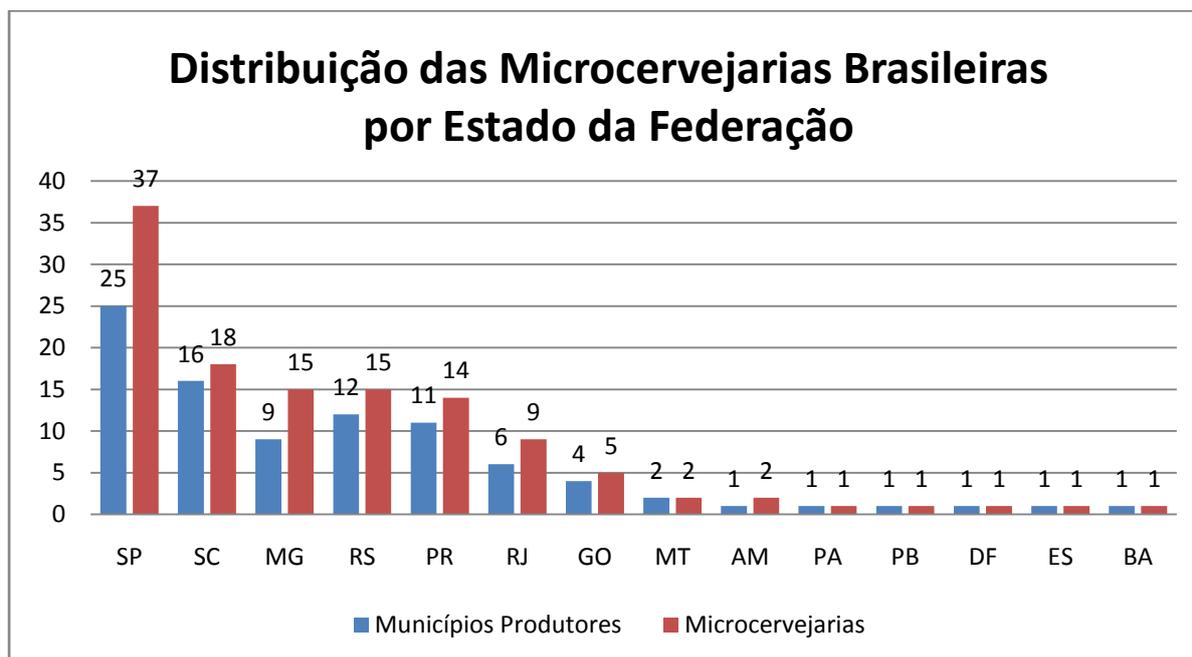
A crescente ascensão das microcervejarias no mercado força a ação das grandes, que respondem importando marcas consagradas mundialmente para competir com as nacionais. Segundo Demichei (2014), as mudanças nos padrões de consumo têm influenciado o setor produtivo, que ao observar determinada demanda, tem se reinventado no plano estratégico.

Conforme dados do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA), um total de 191 cervejarias e 1.116 cervejas estavam registradas no Brasil até o final de 2014⁹.

Destas 191 cervejarias, 122 são consideradas microcervejarias e a concentração das fábricas destas se dá nos estados de SP, RS, MG, SC, PR e RJ. No entanto, o destaque está para o estado de São Paulo que conta com 37 microcervejarias, ou seja, possui 30% do total de microcervejarias registradas no SIPE/MAPA. O segundo estado com maior número de microcervejarias é Santa Catarina com 18, seguido por Minas Gerais e Rio Grande do Sul com 15, Paraná com 14 e Rio de Janeiro com 9. As outras 14 microcervejarias estão espalhadas nos estados de Goiás, Mato Grosso, Amapá, Pará, Paraíba, Espírito Santo e Bahia, Além do Distrito Federal (Gráfico 7).

⁹ Fonte das informações: <http://mapas.agricultura.gov.br/sipe2000/index3.asp>

Gráfico 7 – Distribuição das Microcervejarias Brasileiras por Estado da Federação



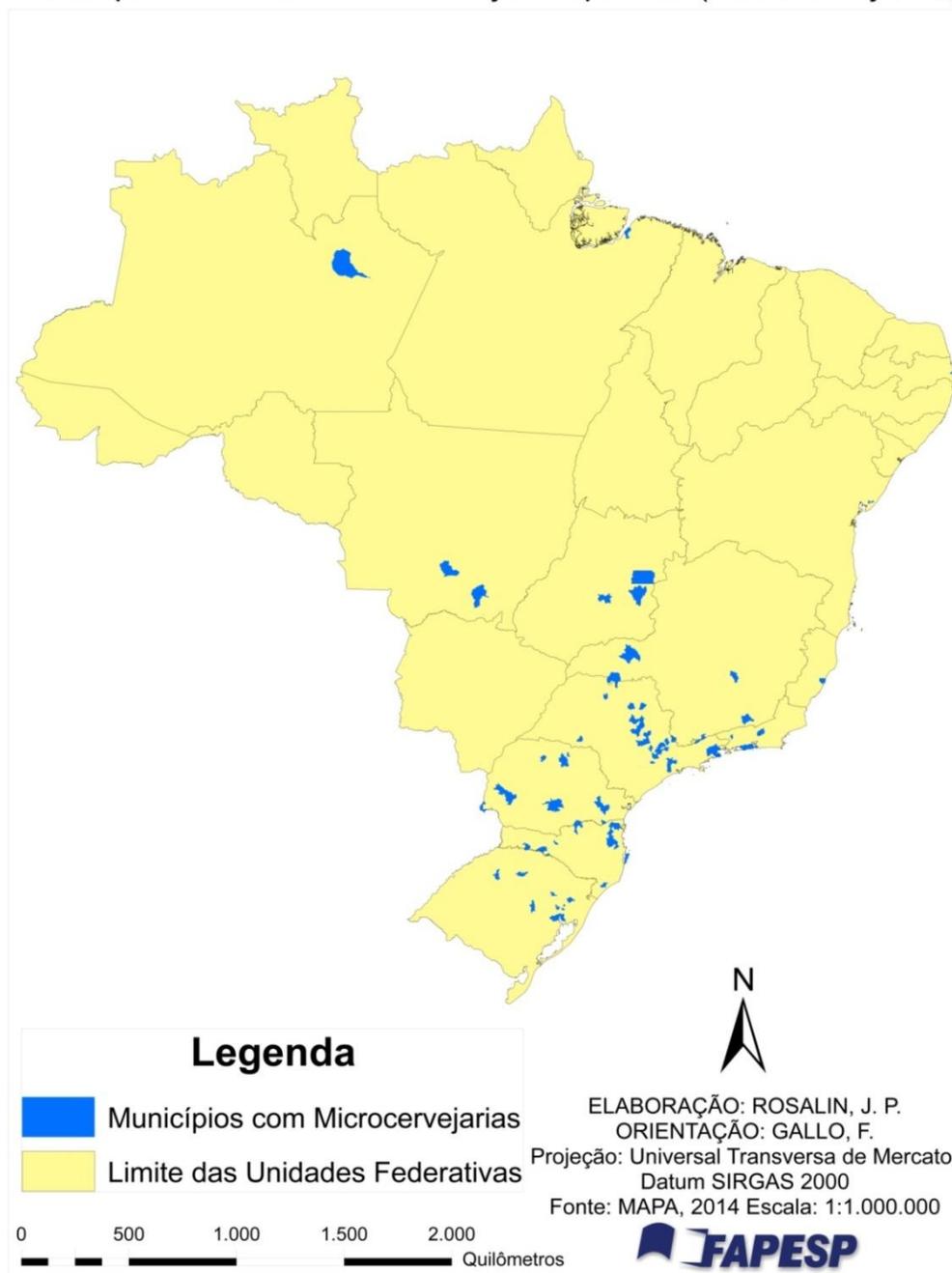
Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte: Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA). Acessado em dez. 2014.

O mapa a seguir mostra a distribuição espacial dos municípios brasileiros produtores de cervejas especiais. Para a elaboração do mesmo, foram considerados todos os municípios do território nacional que abrigam ao menos uma microcervejaria em seus domínios.

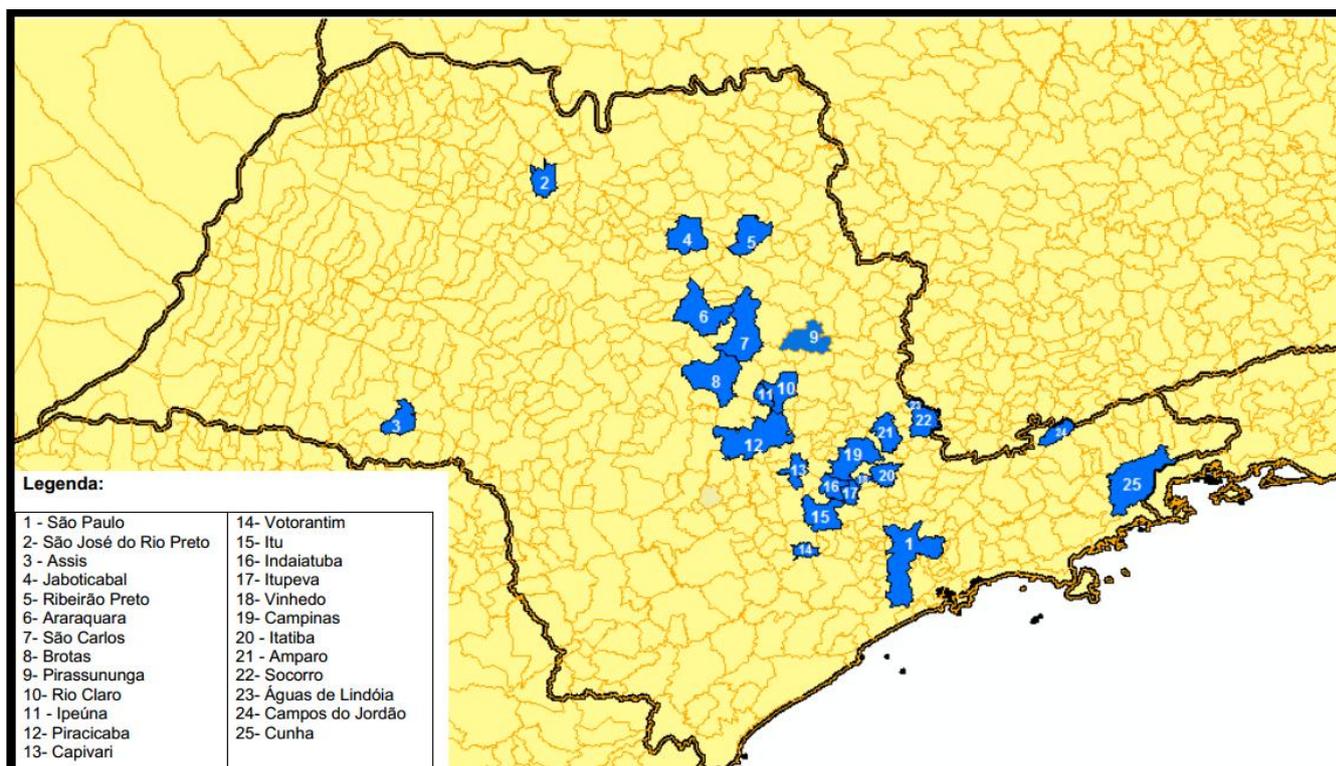
Figura 1 – Brasil: Municípios Produtores de Cervejas Especiais (Microcervejarias) -

2014

**Brasil:
Municípios Produtores de Cervejas Especiais (Microcervejarias)****Elaboração: João Paulo Rosalin****Fonte dos dados: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2014**

A figura 2 abaixo, recorte do mapa anterior, mostra em detalhes a distribuição das microcervejarias sobre o território paulista. Podemos observar, desta forma, a concentração das fábricas nas regiões de Campinas e Central.

Figura 2 – Municípios Paulistas Produtores de Cervejas Especiais
(Microcervejarias)



Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte dos dados: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2014

Segundo os dados obtidos através do MAPA, em 2014, estes são os municípios paulistas produtores de cerveja especial e suas respectivas microcervejarias: **1-São Paulo:** Braugarten, Munique, Nacional, Planet Beer; **2- São José do Rio Preto:** Riopretana; **3- Assis:** Malta; **4- Jaboticabal:** Palazzo; **5- Ribeirão Preto:** Colorado, Invicta, Lund; **6- Araraquara:** Ópera; **7- São Carlos:** Kirchen; **8-Brotas:** Brotas Beer; **9- Pirassununga:** Campanária; **10- Rio Claro:** Prada; **11- Ipeúna:** Glarus; **12- Piracicaba:** Cevada Pura, Dama Bier, Leuver; **13- Capivari:** Lecker; **14- Votorantim:** Bamberg; **15-**

Itu: Guitt's Beer; **16- Indaiatuba:** Karavelle; **17- Itupeva:** Rofer; **18-Vinhedo:** Germânia; **19-Campinas:** Artebrew; **20-Itatiba:** Freising; **21-Amparo:**Ashby; **22-Socorro:** Krill, Magnus Prime Beer; **23- Águas de Lindóia:** Bruge, Dortmund; **24-Campos do Jordão:** Baden Baden; **25- Cunha:** Wolkenburg.

O estado de São Paulo, além de contar com o maior número de microcervejarias também possui a maior demanda de consumo, principalmente na capital do estado¹⁰. A demanda da capital é tão atrativa para os produtores, que várias cervejarias possuem o seu distribuidor no grande centro. Segundo Márcio Egea Secafin¹¹, proprietário da Cervejaria Brotas Beer, devido às limitações logísticas das pequenas empresas, não é vantajoso para uma microcervejaria investir na distribuição além de um raio de 100 quilômetros. Entretanto, ainda segundo o empresário, a cidade de São Paulo possui grande demanda consumidora. Por este quesito, é interessante o contato com distribuidores da Região Metropolitana de São Paulo, que adquirem e redistribuem o produto.

Visando estimular ainda mais o consumo, destaca-se a realização anual do “Festival Paulista de Cerveja Artesanal” que ocorre no *Butantan Food Park*, na capital paulista, e que traz sempre cervejas especiais produzidas exclusivamente por microcervejarias e produtores artesanais do estado de São Paulo. Outros eventos vêm sendo criados, também no interior do estado, como a “Ribeirão *Oktoberfest*”, realizada desde 2014 no mês de outubro no circuito de bares da cidade de Ribeirão Preto; e o “*Beer Trip Festival – Festival da Cerveja Caipira*”, realizado pela primeira vez em setembro de 2015, no centro de eventos ABASC, em São Carlos. Fora do estado de São Paulo, podemos citar como exemplos de festivais de cervejas especiais o “*Rio Craft Beer Festival*”, ocorrido em julho de 2015; e o “*Mondial de La Bière*”, com sua última edição em 2014, ambos realizados no Rio de Janeiro.

Nota-se, com isso, um adensamento tanto da produção quanto do consumo na chamada “*Região Concentrada*” (SANTOS e RIBEIRO, 1979; SANTOS, 1996), com especial destaque para o estado de São Paulo.

Podemos sugerir que este processo recente de expansão da atividade das microcervejarias no estado de São Paulo tem raízes diferentes daquela expansão de microcervejarias de outras regiões do Brasil. Limberger (2012) mostra que o principal fator para a industrialização cervejeira no sul do país foi a pequena produção mercantil transplantada da Europa no século XIX, que ocorreu em áreas de colonização do Rio

¹⁰ Fonte das informações: www.acerva.com.br

¹¹Márcio EgeaSecafin, proprietário da Cervejaria Brotas Beer, em entrevista cedida no dia 09/10/2015.

Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Mostrando o processo de formação das microcervejarias no estado de Santa Catarina é uma tradição de muitas décadas, Rafael dos Santos (2013) aponta que a gênese deste processo estava atrelada a uma herança familiar e colonial ligada aos imigrantes europeus que colonizaram o estado. Essas microcervejarias se situavam (e muitas ainda se situam) na Mesorregião do Vale do Itajaí (região de colonização europeia) e no Oeste do estado (região de expansão da colonização europeia oriunda do estado do Rio Grande do Sul). O mesmo autor indica que no período atual a dinâmica deste setor produtivo também estaria atrelada a um conjunto de distintas ordens e que o Estado tem papel relevante neste setor através do provimento de investimentos em infraestrutura, linhas de crédito e financiamentos (para citar algumas ações)¹².

Em São Paulo, por não ter ocorrido uma influência colonial europeia na mesma dimensão se comparada com a influência ocorrida na região Sul do Brasil (no que tange ao seu processo de ocupação territorial), somos levados a pensar que esta expansão “recente” de microcervejarias no estado está associada à perspectiva de um amplo mercado consumidor para estes produtos diferenciados.

Assim, este novo cenário no setor cervejeiro brasileiro (e, sobretudo paulista) tem demandado, inclusive, novos estudos na área. No estado de São Paulo, um recente estudo produzido na ESALQ-USP por Mardegan *et al.* (2013) apontou que as cervejas especiais usam malte de melhor qualidade se comparadas àquelas consideradas como “comuns” que apresentam mais partículas de plantas tropicais, como milho, trigo e cana. Já as cervejas “especiais”, segundo a pesquisa, utilizam malte e apresentam fórmulas mais tradicionais, que se aproximam da Lei da Pureza alemã para cerveja (água, malte de cevada e lúpulo), promulgada no ano de 1516, por Guilherme IV, duque da Baviera, sendo um dos decretos alimentares mais antigos da Europa.

Podemos apontar, pela Geografia, que no setor cervejeiro, um rearranjo no *circuito espacial da produção* e um novo *círculo de cooperação no espaço* (MORAES, 1985; SANTOS, 1986, 2002; SANTOS e SILVEIRA, 2001; CASTILLO e FREDERICO, 2010) vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias vem se instalando em distintas partes do território nacional, mas

¹²Conforme Rafael dos Santos (2013, p. 182) “(...) o Estado através de suas esferas federal, estadual e municipal desempenhou um importante papel no processo de desenvolvimento da indústria cervejeira em Santa Catarina, ao implantar determinadas políticas públicas, certamente em função da lógica capitalista, que acabou assim por facilitar a acumulação e possibilitar a reprodução de capital por parte das empresas deste setor”.

sobretudo na *Região Concentrada* (e em especial no estado de São Paulo), fato que acarreta, também, um novo sistema de distribuição das bebidas até os consumidores finais.

4. APONTAMENTOS ACERCA DO CIRCUITO ESPACIAL DA PRODUÇÃO E DOS CÍRCULOS DE COOPERAÇÃO DO ESPAÇO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA BRASILEIRA

No intuito de substantivar os elementos constituintes do processo produtivo e de distribuição cervejeira, é conveniente destacar que a “fase direta da produção”, ou seja, a análise do procedimento fabril da cerveja, é uma das partes daquilo que fora denominado como *circuito espacial de produção* (SANTOS, 1986) que, juntamente aos *círculos de cooperação no espaço* dariam a situação relativa dos lugares, ou seja, a definição, num dado momento, da respectiva fração de espaço em função da divisão do trabalho sobre o espaço total de um país. Conforme Santos (1986), os circuitos espaciais da produção partem de uma atividade definida como primária até, após algumas fases, o produto final chegar ao consumidor. Moraes (1991, p.155) afirma que esta forma dinâmica de se analisar os fluxos no território nacional permite “compreender a divisão espacial do trabalho em uma perspectiva multiescalar”. Deste modo é indispensável o entendimento da produção (desde a aquisição de insumos até o produto final), da troca, da distribuição e do consumo (MORAES, 1985).

Para Santos e Silveira (2001), a definição de circuito espacial da produção é dada pela circulação de bens e produtos oferecendo uma visão dinâmica, apontando a maneira como os fluxos perpassam o território; já os círculos de cooperação no espaço se dariam por fluxos não obrigatoriamente materiais, isto é, capitais, informações, mensagens e ordens.

Analisando os elementos constituintes do circuito espacial da produção, percebemos que mesmo com a produção de cervejas especiais espalhada por microcervejarias em 13 estados, mais o Distrito Federal (apontando, ainda, um adensamento na Região Concentrada), podemos perceber que no estado de São Paulo estão atividades industriais essenciais para a produção cervejeira. Tal fato coloca o estado paulista como central no circuito espacial da produção de cervejas especiais no país.

A título de exemplo, indicamos que no município de Porto Ferreira (SP), estão as duas únicas fábricas de garrafas para cerveja do Brasil¹³: *Vidro Porto* e *Verallia*, tornando o município o pólo de embalagens para a bebida no país. As empresas disponibilizam

¹³Informação cedida por Fabio Fray – Gerente de Marketing da Microcervejaria Prada – em entrevista no dia 12/03/2015.

catálogos *online* onde o produtor da cerveja especial pode decidir qual embalagem melhor se adequa ao seu produto¹⁴.

Segundo Márcio Egea Secafin (vide nota de rodapé nº 8), é muito custoso para uma microcervejaria criar, a exemplo de marcas europeias e algumas nacionais, uma garrafa personalizada ao seu gosto. Desta forma, a opção “padrão” das cervejarias de pequeno porte é o modelo descartável de 600ml de capacidade. Jeferson Martins¹⁵, proprietário da cervejaria Ópera, de Araraquara – SP, afirma que há uma deficiência no fornecimento de garrafa, principalmente no fim de ano, pico de vendas do setor. Ainda segundo o empresário, uma alternativa a se considerar é a das embalagens de origem chinesa, opção não utilizada, e até desconhecida, por alguns cervejeiros entrevistados por nós. Quanto aos custos de uso da embalagem descartável, perante ao vasilhame retornável, Jeferson destaca que a vantagem está na questão de frete de retorno e na higienização. Em uma microprodução, estes fatores não são viáveis devido ao custo elevado, por isso utiliza-se a embalagem de vidro descartável. Ainda em se tratando da redução de custos no envase das cervejas, podemos apontar a pesquisa desenvolvida por Di Nucci (2013) ao apontar que, na Argentina, na busca de redução de custos de envase, a introdução das garrafas pets no mercado de refrigerantes, pelas grandes multinacionais, permitiu um aumento da produção e consumo dos refrigerantes e a facilidade e aumento da distribuição das bebidas, no país.

Já quanto ao malte, os principais países produtores do mundo são Alemanha, Canadá, Estados Unidos, Austrália e França (este último tendo grande destaque). Na América do Sul, a Argentina também recebe destaque enquanto o Brasil tem uma produção de pequeno porte, localizada principalmente na região Sul (cultura de inverno) e em áreas de cerrado do Brasil central (em cultivo irrigado). A maior fábrica de malte no Brasil é a Agromalte, vinculada à “Cooperativa Agrária Agroindustrial”, localizada em Guarapuava (PR). Esta fábrica opera desde 1981 e detém um *marketshare* de cerca de 20% no mercado brasileiro de malte¹⁶. A Agrária conta com apoio técnico e científico da FAPA – Fundação Agrária de Pesquisas Agropecuárias (Fundação da Cooperativa

¹⁴A seguir apresentamos dois links com as embalagens (garrafas) para cervejas oferecidas pelas empresas Vidro Porto e Verallia.

<http://www.vidroporto.com.br/catalogo.php?cat=1>

<http://br.verallia.com/catalog/list/12/1-cervejas/all/all/all/all>

¹⁵Informações cedidas por Jeferson Martins, proprietário da cervejaria Ópera, da cidade de Araraquara, em entrevista cedida no dia 21/10/2015.

¹⁶ Informações obtidas em e-mails enviados à empresa e no site:

<http://www.agraria.com.br/agromalte/agromalte.php>

Agrária) que, através da pesquisa e difusão de tecnologias visa aumentar a qualidade e produtividade dos cultivares de milho, soja, trigo e cevada.

Dada a relevância da produção de cervejas especiais em São Paulo, em junho de 2012 a Agrária inaugurou em Campinas (SP) um centro de distribuição de seus produtos. Localizado no quilômetro 121 da rodovia estadual SP-340, o local possui 1000 m² de área e seu objetivo é atender cervejarias de São Paulo e região com todo o portfólio da maltaria: do malte pilsen a maltes especiais (Weyermann), lúpulos (HVG) e fermentos (Lallemand).

A Agrária de Campinas se aproxima do mercado paulista e vem concorrer diretamente com a Malteria do Vale (localizada em Taubaté – SP), empresa especializada na comercialização de maltes, lúpulos e fermentos. É importante apontar que em agosto de 2012 a Malteria do Vale vendeu 60% de seu controle acionário ao Groupe Soufflet (de origem francesa)¹⁷, dando à companhia francesa presença na América do Sul –passando a trabalhar com malte brasileiro e argentino – e uma primeira operação além do continente europeu.

Antes da aquisição no Brasil, o Groupe Soufflet já possuía 22 malterias em 11 países da Europa e se consolida como segundo maior grupo produtor de malte do mundo. Ainda segundo as informações da agência de notícias Reuters, esta compra terá capacidade de elevar a produção de malte do grupo francês para 2 milhões de toneladas por ano, deixando a companhia perto da Malteurop, cooperativa francesa que assumiu a liderança na década passada após comprar as operações de malte da norte-americana Archer Daniels Midland. Com isso, pode-se dizer que uma parte significativa do *circuito espacial da produção* das cervejas especiais brasileiras tenderá a ser controlado do exterior, já que uma das principais matérias-primas, o malte, passou a produzido e comercializado por uma grande corporação internacional. Com o controle da Malteria do Vale, o Groupe Soufflet também passou a controlar os silos da Malteria do Vale no porto de São Sebastião (SP) e que recebem a cevada importada de origem argentina.

A Expansão dos circuitos espaciais produtivos torna mais complexa a gestão e o ordenamento dos fluxos materiais e imateriais, fazendo das grandes corporações os agentes privilegiados da articulação entre os lugares, ou seja, da unificação das diversas etapas, geograficamente segmentadas, da produção. (CASTILLO e FREDERICO, 2010, p. 462).

¹⁷ Fonte das informações: <http://br.reuters.com/article/businessNews/idBRSPE87C02L20120813>

Segundo Márcio Egea Secafin, proprietário da cervejaria Brotas Beer, alguns cervejeiros caseiros entraram para o ramo de venda de insumos e equipamentos, atendendo desde cervejarias artesanais a microcervejeiros, se tornando, então uma nova opção no mercado, enxergando aí um ramo empresarial.

Destacamos também a importância das pesquisas desenvolvidas em São Paulo para testar a viabilidade da produção de cevada cervejeira no estado. Desde o ano 2000 a CATI – Coordenadoria de Assistência Técnica Integral da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo vem promovendo pesquisas na área, produzindo em fazendas experimentais diversos cultivares de cevada cervejeira¹⁸. Parte da produção obtida pela CATI é testada nos laboratórios da Malteria do Vale.

Segundo Rodrigues e Colmenero (2009), o processo de distribuição de grandes cervejarias como a Ambev, ocorre através de revendedores autorizados pelos fabricantes, atacadistas ou através de contratos de exclusividade, geralmente em três etapas: i) do fabricante ao distribuidor, ii) do distribuidor ao varejo e iii) do varejo ao consumidor final.

Conforme dados da própria Ambev¹⁹, no Brasil a empresa conta com 3.100 caminhões – todos de empresas terceirizadas – que transportam cargas entre as fábricas, centros de distribuição e revendas da Ambev. Além disso, a empresa conta com 59 centros de distribuição e 165 pontos de revendas em todo o país. No total, o serviço emprega mais de 15 mil funcionários terceirizados.

A Logística então passa a ser então “estratégias de grandes empresas para conferir fluidez e racionalidade aos circuitos espaciais produtivos” (CASTILLO e FREDERICO, 2010), uma vez que o desenvolvimento dos sistemas de transportes e comunicações “aumentam os fluxos materiais e informacionais, distanciando cada vez mais os locais de produção dos locais de consumo” (Idem).

A intensificação das modernizações, ou camadas técnicas, e das relações capitalistas, que vão se sobrepondo ao território, exigem a sua regulação política. Conforme Cataia (2005, p. 06), [...] “as grandes empresas, vetores das modernizações, difundem as inovações (normativas ou materiais), mas seu funcionamento no lugar requer regulação política”. A competição territorial torna-se desigual, de tal modo que de um lado figura o *território normado* e de outro o *território como norma*, (SANTOS, 1999c). As diferenças territoriais tendem a ser mais intensas e desiguais conforme a capacidade

¹⁸http://www.cati.sp.gov.br/Cati/_tecnologias/cereais/CEVADA_CERVEJEIRA.pdf

¹⁹<http://www.ambev.com.br/>

de unificação do território ao mercado, por concentrarem as condições necessárias dos meios de produção, circulação e consumo.

Quanto às microcervejarias, a repartição de seu produto é realizada por distribuidoras independentes, que adquirem lotes de várias marcas, tanto nacionais, quanto importadas, e distribuem conforme a sua região de atuação²⁰. Segundo Fabio Fray, gerente de marketing da cervejaria Prada, grande parte destas distribuidoras atuam localmente, levando os produtos adquiridos a algumas localidades em sua região de atuação. Na visão de Márcio Egea Secafin, é muito difícil estabelecer uma rede de distribuição que alcance longas distâncias. O empresário afirma que até em um raio de 100 km, é interessante investir, neste caso, a própria empresa faz a distribuição. O que pode ser uma alternativa é vender o produto para distribuidores que o adquirem e vendem em sua região de atuação.

Nenhum dos proprietários indicou o porquê da preferência por determinada cidade na instalação de sua fábrica, entretanto, como característica em comum, todos os entrevistados já residiam no município onde sua microcervejaria se estabeleceu. Para Juliano Pereira²¹, proprietário da cervejaria *Campanária*, de Pirassununga, há um crescimento, entre os consumidores do movimento “*beba cerveja local*”, o que possibilita o fortalecimento das microcervejarias em sua cidade e região, garantindo a sua sobrevivência. Uma opção neste sentido, ainda segundo o empresário, é o convênio com bares e restaurantes locais garantindo a exclusividade da marca entre os apreciadores destes estabelecimentos.

Fábio Fray (da Cervejaria Prada) também nos informou que as instalações de uma microcervejaria não necessariamente precisam de um grande espaço físico ou estar em área industrial, ele cita que sua cervejaria, por exemplo, não precisa estar localizada no Distrito Industrial de Rio Claro, a área de fabricação e de venda de seus produtos está localizada bem próxima à área central do município num pequeno barracão de aproximadamente 90m².

Segundo Santos e Silveira (2001) vários são os fatores técnicos e mercadológicos que definem a instalação de um fabricante ou distribuidor de cervejas em determinada localidade. Dessa forma, “dados técnicos de localização, como a disponibilidade de água abundante, combinam-se com opções mercantis de proximidade das áreas urbanas, uma

²⁰ Informação cedida pela distribuidora Premium Brands – São Cristóvão– RJ através de envio de email.

²¹ Juliano Pereira, proprietário da cervejaria Campanária, de Pirassununga – SP, em entrevista cedida em 24/09/2015.

vez que o preço final é sensível ao custo do transporte à longa distância” (SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 161).

Neste novo cenário do setor cervejeiro, para se atender a crescente produção da bebida, é conveniente se observar a demanda, também crescente, de profissionais especializados nesta área. Com isso, tem-se a necessidade de ampliação de cursos técnicos na área de formação de mestres cervejeiros, pois, na América Latina a única escola que forma profissionais técnicos nesta especialidade é o Centro de Tecnologia SENAI Alimentos e Bebidas – localizado em Vassouras, no estado do Rio de Janeiro. Esta unidade do SENAI trabalha na absorção, adequação e difusão de novas tecnologias em alimentos e bebidas através da realização de projetos de pesquisa e desenvolvimento, consultoria tecnológica, prestação de serviços laboratoriais e cursos para profissionais especializados. O curso de “Mestre-cervejeiro” existe desde 1992 em Vassouras-RJ, já em 2010 o Ministério da Educação aprovou o primeiro curso de pós-graduação em prática cervejeira no intuito de especializar mais ainda os profissionais formados. Neste curso a parte teórica é ministrada na unidade Senai Tijuca (Rio de Janeiro – RJ) e a parte prática é desenvolvida na unidade Senai Vassouras (Vassouras – RJ)²². É relevante salientar que recentemente surgiram instituições privadas que visam aprimorar e desenvolver os negócios voltados à cerveja.

Em São Paulo (SP) existe desde 2010 o Instituto da Cerveja, uma instituição que visa formar *sommeliers* de cervejas especiais, além de prestar consultorias a restaurantes e bares dado o aumento da demanda por este tipo de bebida. Em Blumenau (SC) foi fundada em 2014 a Escola Superior de Cerveja e Malte (ESCM), uma instituição privada que visa ampliar o conhecimento e técnicas sobre o consumo e a produção de cerveja. Segundo o site da Escola, esta é a primeira da América Latina a abranger ensino, pesquisa e extensão sobre a cerveja. Esta instituição está situada em uma área com quase 2.000 m² e conta com salas de aula, um laboratório de produção de cerveja, um laboratório de química e a “maior biblioteca sobre cerveja existente no país”²³. O que chama atenção na ESCM é o fato de apresentar uma oferta significativa de cursos voltados à gestão de negócios cervejeiros tanto em nível de extensão (“Aspectos tributários da cerveja”, “Projetos para financiamento”, “Custos e precificação de cerveja”, “Mercado de cervejas artesanais”, “Processos de fabricação – cervejeiro industrial e artesanal”, etc.) quanto de

²²<http://www.cursosenairio.com.br/segmento-bebidas.26.0.270.0.html#>

²³<http://www.cervejaemalte.com.br/>

pós-graduação (“MBA em gestão e negócios de cerveja” e “Pós-graduação em tecnologia cervejeira”)²⁴.

Outro segmento que ganha força com a ascensão das microcervejarias é o das lojas virtuais de cerveja. Existem diversas empresas no mercado que oferecem uma variedade considerável de marcas do Brasil e do exterior, distribuindo, geralmente através dos correios, o produto por todo o território nacional. Algumas dessas franquias, como é o caso das páginas *Clube do Malte* e *Wbeer* oferecem, além da venda convencional, um serviço de assinatura onde o cliente recebe mensalmente uma seleção de cervejas diferente a cada mês. Além da bebida, o pacote pode conter taças, revistas, abridores, e outros itens.

Segundo Márcio Egea Secafim, da cervejaria *Brotas Beer*, pode-se definir o novo movimento das microcervejarias brasileiras em uma palavra: “Cultura. O brasileiro desenvolvendo culturalmente o consumo de cervejas especiais”. Além do paladar, da descoberta de novos estilos e sabores, esta questão segue também aos acompanhamentos, aos fornecedores e a todo o complexo de produção e consumo da cerveja. O empresário defende que este atual momento das microcervejarias deve-se, sobretudo, ao desenvolvimento da cultura cervejeira no Brasil.

Dado o significativo crescimento da produção e consumo das cervejas especiais, até o conjunto normativo que regulamenta o setor sofreu alterações. Desde 2013 vinha sendo preparada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento uma nova Instrução Normativa²⁵ visando permitir receitas de cerveja com adição de matérias-primas como mel, chocolate e especiarias e também autorizando a produção com cereais diferentes do trigo e da cevada. Assim, desde 22/01/2014, foi autorizada a adição de mel, leite, frutas e ervas na receita da bebida. No caso de adição de açúcares vegetais diferentes dos provenientes dos cereais, como o mel, a quantidade máxima em relação ao seu extrato primitivo deverá ser menor ou igual a 25% em peso. Nesta portaria continua proibida a adição de álcool ao produto, seja qual for a sua procedência. A substituição do malte por adjuntos cervejeiros (como milho, arroz, etc.) não pode ser maior que 45% em relação ao extrato primitivo.

²⁴ <http://www.cervejaemalte.com.br/cursos>

²⁵ Portaria n. 8, de 17 de janeiro de 2014, publicada no DOU do dia 22 de janeiro de 2014 (páginas 13 a 15). Fonte: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=22/01/2014&jornal=1&pagina=1&totalArquivos=84>

É interessante apontar que a possibilidade de substituição do malte por adjuntos cervejeiros (como milho, arroz, entre outros) não foi uma demanda originada das microcervejarias (que se “orgulham” de utilizar, na grande maioria das receitas, um teor de 100% de malte). Esta foi uma demanda dos grandes grupos cervejeiros para se baratear o custo de produção das cervejas tradicionais, tendo em vista que a maior parte da cevada para obtenção do malte (uma das matérias-primas essenciais consumida pela indústria cervejeira brasileira) é importado e o milho chega a ter um custo 30% menor se comparado à cevada.

Esta questão apontada é importante porque o malte é responsável por fornecer os açúcares que serão fermentados pela levedura na produção da cerveja. Já o açúcar não fermentado vai contribuir para um equilíbrio entre o doce e o amargo – este último proveniente do lúpulo. A qualidade do(s) malte(s)²⁶ é de primordial importância para a excelência de uma cerveja, visto que é a partir dele que a mesma receberá muitas características, tais como cor, aroma, paladar, entre outras.

Outro ponto relevante de se considerar acerca do circuito espacial da produção da cerveja é que no período atual, dada a possibilidade de se flexibilizá-lo, as grandes marcas de cervejas internacionais passaram a ser produzidas também em território nacional, mas, segundo elas, seguindo a receita original. Não é difícil encontrar garrafas da Heineken (originária da Holanda), Sol (mexicana), Stella Artois (originária da Bélgica) ou mesmo Budweiser (dos EUA) elaboradas no Brasil. É uma estratégia das grandes cervejarias para combater o crescimento das microcervejarias e para driblar os altos impostos cobrados pela importação destas marcas²⁷. A título de exemplo, em agosto de 2013 a cervejaria Riograndense obteve os direitos de produzir no Brasil uma das principais cervejas portuguesas, a Super Bock²⁸. Destaca-se que esta será a primeira vez que a Super Bock vai ser produzida “fora de Portugal”, mas seguindo a receita lusitana. No Brasil, a Super Bock será distribuída pela Globalbev, uma empresa já especializada na distribuição de bebidas.

Para atrair clientela, as microcervejarias, além de matérias-primas de qualidade diferenciada, também buscam diferenciais na hora da produção e venda. Segundo Juliano Pereira, da cervejaria Campanária, há produtores que elaboram cervejas com matérias-

²⁶Dependendo da receita a ser produzida, mais de um tipo pode ser utilizado, tais como o malte obtido da cevada ou trigo.

²⁷ Em junho de 2015 foi promulgada a Lei nº 13.137/2015 que eleva alíquotas da Contribuição para o PIS/Pasep-Importação e da Cofins-Importação de produtos importados, incluindo a cerveja.

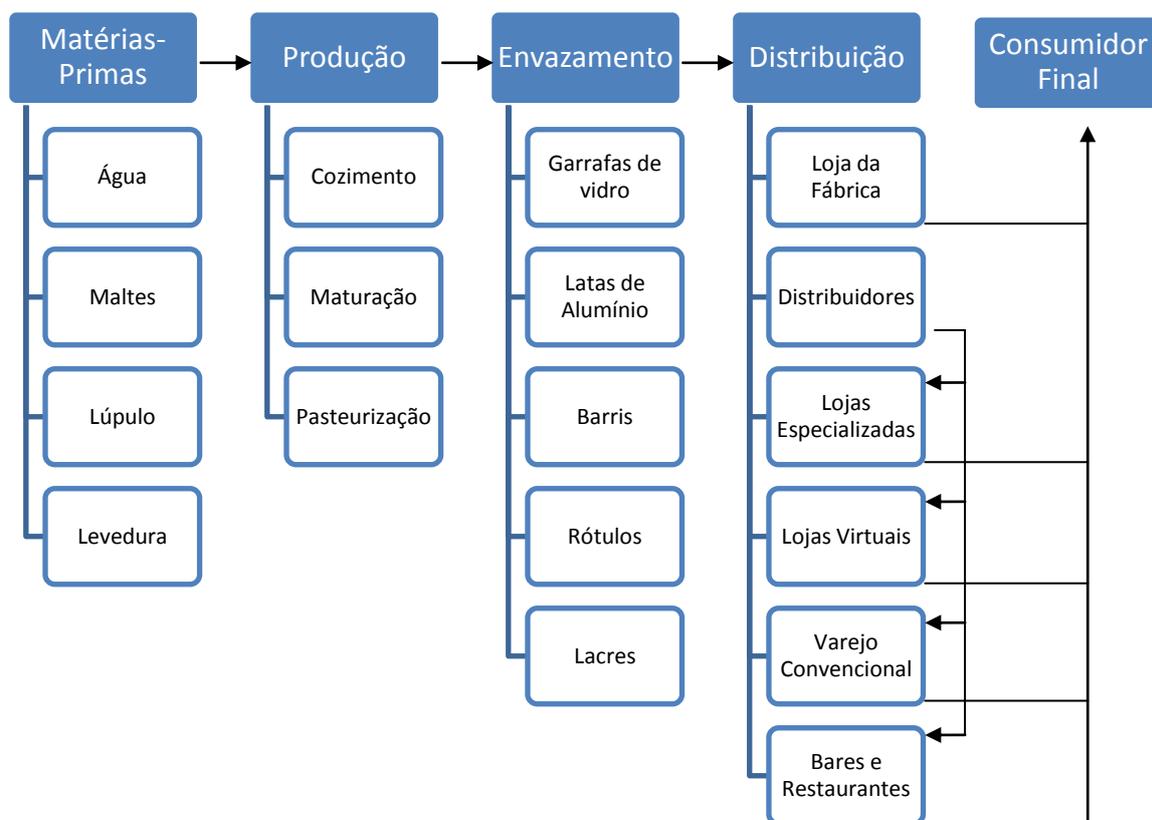
²⁸Informações obtidas em: http://www.jn.pt/PaginaInicial/Economia/Interior.aspx?content_id=3483019

primas nacionais como a mandioca, mel, açaí, uvaia, café, cacau e frutas nacionais em geral, o que pode ser um passo para que tenhamos a constituição de uma identidade da cerveja brasileira. Existem também outras que até são produzidas em determinadas microcervejarias, mas são vendidas com rótulo diferenciado. Por exemplo: as cervejarias paulistas Invicta (Ribeirão Preto-SP), Dortmund (Serra Negra-SP), Magnus Prime (Sorocaba-SP) e Bamberg (Votorantim-SP) e a gaúcha Coruja (Porto Alegre-RS) além de produzirem cervejas com suas próprias marcas, também apostam em rótulos ligados às bandas de Rock n' Roll²⁹. Um terceiro diferencial, apontado por Jeferson Martins, proprietário da cervejaria *Ópera*, é abrir as fábricas para visitação, cursos, e produção de cervejas elaboradas pelos consumidores. Segundo o cervejeiro este é um elemento importantíssimo, pois aproxima o consumidor da produção e desenvolve sua relação com a cerveja especial.

Na figura 3 abaixo resumimos, de maneira simplificada, o circuito espacial da produção cervejeira no Brasil:

²⁹Basta dar uma olhada na quantidade de marcas de cervejas relacionadas com bandas de rock, geralmente vendidas em lojas virtuais. Segue uma sugestão: <http://www.cervejastore.com.br/prateleira-do-rock-cerveja-store-h35/>

Figura 3 - Esquema geral do circuito espacial da produção de cervejas:



Elaboração: João Paulo Rosalin

No primeiro momento observamos o processo de aquisição de todos os insumos necessários para a produção da cerveja; no segundo passo, os processos da produção propriamente dita; no terceiro momento percebe-se o envasamento da bebida nas diferentes modalidades de embalagens; Por fim, no quarto passo acontece a distribuição, onde a cerveja deixa a fábrica por meio próprio da empresa ou de distribuidores chega ao varejo tendo em via o consumidor final.

Após entender os componentes do circuito espacial da produção das microcervejarias paulistas, é importante se atentar também aos círculos de cooperação do espaço, que em geral contemplam os fluxos imateriais e são comandados por agentes corporativos.

Os círculos de cooperação do espaço se estabelecem a partir da configuração do circuito espacial de produção, gerando relações de cooperação entre os agentes e garantindo a interlocução entre os estes e os lugares. Os círculos de cooperação,

constituem a orientação técnica que vem pelas empresas e instituições, as informações e ordens repassadas, sobretudo, pelas grandes multinacionais, o financiamento emitido pelos grandes agentes financeiros e a orientação macroeconômica das políticas governamentais (BOTELHO, 2010, p. 51).

Assim, “os círculos de cooperação são mecanismos que influenciam diretamente a configuração do circuito espacial de produção e, conseqüentemente, a configuração territorial” (BOTELHO, 2010, p.53). Com isso, a articulação entre produção local e consumo regional, no caso das microcervejarias, viabiliza como pano de fundo essas relações que contribuem para o processo de circularidade que é observado através da produção, circulação e consumo de tais produtos. Dessa forma,

Os círculos de cooperação são essenciais por permitirem colocar em conexão as diversas etapas, espacialmente separadas, da produção, articulando os diversos agentes e lugares que compõem o circuito espacial de produção (CASTILLO; FREDERICO, 2010, p. 464).

Ainda além, garantem a participação da política e do poder público, com a inserção do Estado, que age em conformidade com todo esse processo, uma vez que as várias instituições e órgãos criados por ele vão introduzir uma dinâmica articulada de leis e regulações. Vale ainda a afirmação de Castillo e Frederico (2010, p. 465) segundo a qual dentro dos circuitos espaciais produtivos, “são estabelecidos diversos círculos de cooperação: entre as empresas; entre empresas e poderes públicos locais, regionais e nacionais; entre empresas, associações e instituições etc”.

Para Moraes (1991, p. 156), “discutir los circuitos espaciales de La producción, es discutir la espacialidad da producción-distribución-cambio-consumo como movimiento circular constante. Captar sus elementos determinantes es dar cuenta de La esencia de tal movimiento”. Conforme Castillo (2005, p. 4), o circuito espacial da produção representa o encadeamento das instâncias geograficamente separadas: produção, distribuição troca e consumo, de um determinado produto, em constante movimento e o círculo de cooperação garante os níveis de organização necessários para a articulação dos lugares e

agentes dispersos geograficamente. “Circuitos espaciais de produção e círculos de cooperação mostram o uso diferenciado de cada território por parte das empresas, das instituições, dos indivíduos e permitem compreender a hierarquia dos lugares desde a escala regional até a escala mundial”(SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 144).

Para entender melhor a dinâmica dos Círculos de Cooperação do Espaço vale compreender o processo legal de funcionamento de uma microcervejaria. Segundo o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas)³⁰, para dar início ao processo de abertura de qualquer tipo de empresa é necessário que se cumpra os seguintes procedimentos:

- a) **Consulta Comercial.** É necessário verificar na prefeitura, ou administração local se há permissão para a abertura da modalidade em que se deseja investir. Os órgãos responsáveis por essa etapa são a Prefeitura Municipal ou a Secretaria de Urbanismo da cidade em questão;
- b) **Busca de nome e marca.** Verificar se existe alguma empresa registrada com o nome pretendido ou a marca (logotipo) que será utilizada. São órgãos responsáveis a Junta Comercial ou Cartório (no caso de Sociedade Simples) e o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI);
- c) **Arquivamento do contrato social/Declaração de Empresa Individual.** Consiste no registro do contrato social. Verifica-se também, os antecedentes dos sócios ou empresário junto a Receita Federal, por meio de pesquisas do CPF. A Junta Comercial ou Cartório (no caso de Sociedade Simples) são responsáveis por esta etapa;
- d) **Solicitação do CNPJ.** É emitido pela Receita Federal um CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) para a nova empresa;
- e) **Solicitação da Inscrição Estadual.** Inscrição realizada pela Receita Estadual;

³⁰<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-microcervejaria>

f) Alvará de licença e Registro na Secretaria Municipal de Fazenda. O Alvará de licença é o documento que fornece o consentimento para empresa desenvolver as atividades no local pretendido. Será solicitada pela administração municipal inspeção da vigilância sanitária no local para averiguar se está em conformidade com a Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA, de 16/09/2004. A Prefeitura Municipal e Secretaria Municipal da Fazenda são os órgãos que desenvolvem essa etapa;

g) Matrícula no INSS. É necessária a realização de uma nova matrícula no INSS.

Vale lembrar, que além destes procedimentos, a atividade empresarial exige o conhecimento e cumprimentos das normas contidas no Código de Defesa do Consumidor (CDC) (Lei nº. 8.078/1990). O CDC foi instituído pela Lei n. 8.078, em 11 de setembro de 1990, no intuito da regulação da relação de consumo em todo o território brasileiro, objetivando limitar práticas abusivas de fornecedores aos consumidores. É importante observar que o CDC somente se aplica às operações comerciais em que estiver presente a relação de consumo, isto é, nos casos em que uma pessoa (física ou jurídica) adquire produtos ou serviços como destinatário final.

Outro aspecto relevante se aplica ao rótulo do produto. O empresário deve verificar na legislação as informações obrigatórias que o mesmo deve conter, tais como:

- a) Informações completas sobre os dados da empresa fabricante;
- b) Número do registro de licença;
- c) Volume do produto;
- d) Composição nutricional;
- e) Número de lote;
- f) Data fabricação;
- g) Data validade, entre outras informações.

Sobre a rotulagem, deve ser observado o Decreto-lei nº 986/69, que define em seu artigo 2º, parágrafo XII que define rótulo por

Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente. (BRASIL, PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA – CASA CIVIL,1969);

O produtor cervejeiro também deve se atentar à Portaria SVS 27/98 (DOU 16/01/98), que torna obrigatória a aplicação da informação nutricional complementar nos rótulos de produtos alimentícios.

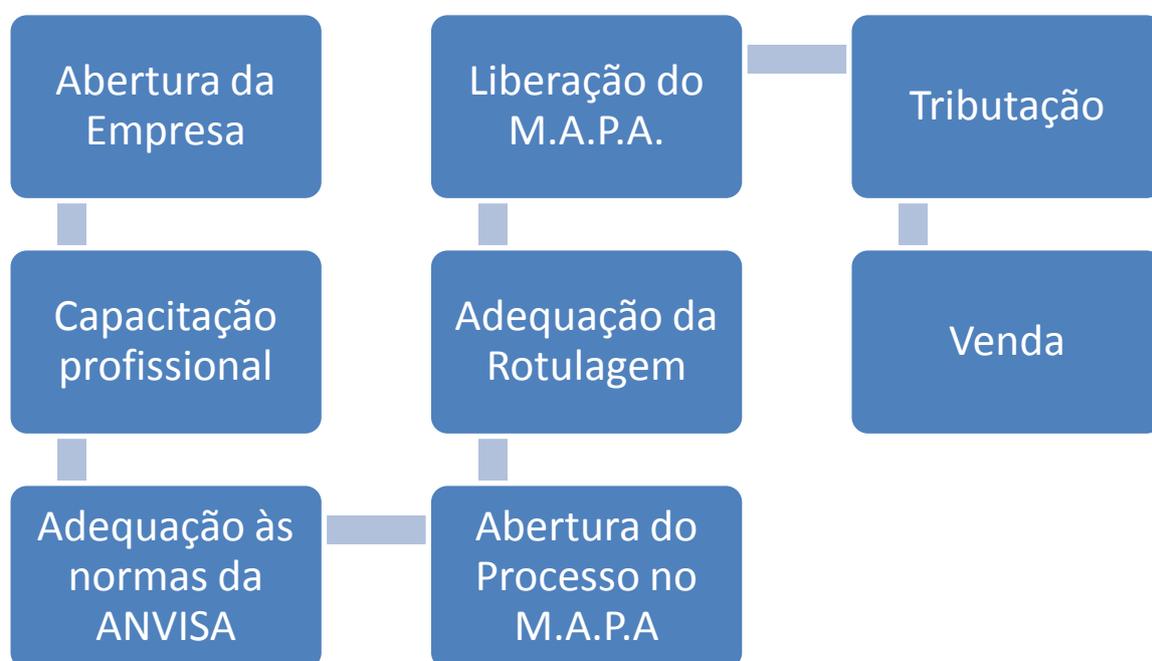
As empresas que exploram a atividade de produção de cerveja ficam obrigadas a respeitar o que rege o Decreto nº. 2.314, de 04 de setembro de 1997, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. É importante lembrar ainda que o empreendedor está sujeito a fiscalização sanitária do estabelecimento e do produto.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA também estabelece algumas diretrizes para a regulamentação da produção de cerveja. A Instrução de Serviço nº 1, de 28 de janeiro de 1977 viabiliza o registro da fábrica de cerveja. Já a Portaria nº 879, de 28 de novembro de 1975, aprova as normas para instalações e equipamentos mínimos para estabelecimentos de bebidas e vinagres. E, por fim, a Instrução Normativa nº 54, de 05 de novembro de 2001, adota o Regulamento Técnico Mercosul de Produtos de Cervejaria.

Outros requerimentos aos quais o microcervejeiro deve estar atento são os estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA: O Decreto nº 2.314/97, regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Já a Lei nº 6.437/77 configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas. A Lei nº 7967, de 22 de dezembro de 1989, dispõe sobre o valor das multas por infração à legislação sanitária, altera a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e autoriza a extensão de uso dos aditivos INS 216 Propilparabeno e INS 218 Metilparabeno, na função de conservador em Cerveja envasada em garrafas PET. A Resolução ANVISA RDC nº 89, de 17 de outubro de 2000, determina que a utilização desses aditivos deva passar por uma consulta prévia de um fiscal. Por fim, os mestres cervejeiros têm que se atentar à Portaria nº 8, de 17 de janeiro de 2014, publicada no DOU do dia 22 de janeiro de 2014, trata do rol de matérias-primas permitidas nas receitas de cerveja.

Quanto à questão tributária, com a nova regulamentação da lei 13.097, as alíquotas incidentes sobre a fabricação e importação de bebidas frias serão de 2,32% para o PIS/Pasep e de 10,68% para a Cofins. Para as vendas feitas pelos varejistas, a alíquota será de 1,86% para o PIS/Pasep e de 8,54% para a Cofins. No caso do Imposto Sobre Produtos Industrializados (IPI), o recolhimento será feito na produção, com alíquota de 6% para cervejas e de 4% para as demais bebidas frias.

Figura 4 - Círculos de Cooperação do Espaço das Microcervejarias Brasileiras (no tocante à normatização para a produção e venda do produto)



Fonte das informações: MAPA, SEBRAE, ANVISA, Constituição Federal
Organização: João Paulo Rosalin

Devido à burocracia evidenciada acima para a produção regular de cerveja é comum observarmos a atuação de produtores intitulados “cervejeiros caseiros” ou “cervejeiros artesanais”, que produzem, literalmente, sua cerveja em casa, em uma escala reduzida, para consumo próprio ou atendendo um pequeno grupo de pessoas. Existe

inclusive a Associação dos Cervejeiros Artesanais – ACERVA,³¹ que oferece cursos e até compra coletiva de insumos para aqueles que optam por produzir sua própria bebida.

Um novo componente no círculo de cooperação no espaço entrou em ação recentemente e sua pauta principal visa buscar meios de facilitar o processo produtivo das pequenas cervejarias. Em outubro de 2013 foi fundada a ABM – Associação Brasileira das Microcervejarias que visa congrega as associações estaduais de microcervejarias já existentes numa única entidade visando fortalecer seus interesses perante os órgãos reguladores da produção. O primeiro presidente da ABM foi Marcelo Carneiro, um dos fundadores da Cervejaria Colorado (Ribeirão Preto-SP), recentemente incorporada a AB Imbev. A principal pauta da Associação é a busca pela redução da carga tributária que incide sobre a produção de cerveja e, para isso, tentar se articular numa única organização para pressionar o Estado. O fato de esta associação nacional ser inicialmente presidida por um empresário cervejeiro paulista mostra a relevância que as microcervejarias do estado já detêm na articulação deste processo produtivo.

Nos últimos meses, uma importante questão levantada e articulada pela ABM e que ronda os círculos de cooperação do espaço das microcervejarias veio à tona. O SIMPLES Nacional é um regime compartilhado de arrecadação, cobrança e fiscalização de tributos aplicável às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Administrado por um Comitê Gestor composto por oito integrantes (quatro da Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, dois dos Estados e do Distrito Federal e dois dos Municípios), o SIMPLES Nacional abrange a participação de todos os entes federados (União, Estados, Distrito Federal e Municípios). Para o ingresso no Simples Nacional é necessário enquadrar-se na definição de microempresa ou de empresa de pequeno porte e cumprir os requisitos do programa.

Por se enquadrar como atividade vedada na Lei Compl. 123/2006, o segmento de microcervejaria, entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 1113/5-02 como fabricação de cervejas e chopes, cervejas sem álcool ou com baixo teor alcoólico, não pode, atualmente, optar pelo SIMPLES Nacional.

³¹<http://acerva.com.br/>

Entretanto, novas alterações estão previstas para os próximos anos. No dia 01 de Setembro de 2015, a Câmara dos Deputados ampliou o teto de arrecadação das empresas que possuem características para integrar o SIMPLES Nacional³². Hoje, são incluídas no programa, as empresas de pequeno porte que faturam até R\$ 3,6 milhões por ano. Pelo projeto, o limite será de R\$ 7,2 milhões, em 2017. Em 2018, a proposta prevê que o teto do Simples suba para R\$ 14,4 milhões por ano, para as indústrias, mantendo o limite para empresas de comércio e serviços em R\$ 7,2 milhões.

Em 02 de Setembro do mesmo ano, foi aprovada a emenda referente aos pequenos produtores de bebidas alcoólicas³³. Antes, a lei determinava que apenas os produtores enquadrados no quesito “artesanal” poderiam ter direito ao programa. A votação realizada pelos deputados, retirou o termo “artesanal” do texto, possibilitando, assim, que todos os pequenos produtores, sejam artesanais ou industriais, possam participar do SIMPLES Nacional, abrangendo assim o setor das microcervejarias. Aprovado na Câmara dos Deputados, o projeto ainda deve passar pelo Senado.

Entretanto, segundo os cervejeiros entrevistados, o fato da microcervejaria Colorado - cuja o proprietário, Marcelo Carneiro, é presidente da ABM – ser anexada ao portfólio da AMImbev, um dos maiores grupos cervejeiros do mundo se torna um grande empecilho na articulação entre os microcervejeiros no sentido de consolidar uma associação de produtores. No entanto, o grande vetor de união de forças entre as microcervejarias brasileiras está no fortalecimento da cerveja especial no país. Os festivais, os concursos, os encontros de produção coletiva, a produção junto ao consumidor e as visitas às fábricas são artimanhas que as microcervejarias buscam para ganhar mercado e estabelecer relações entre si e o consumidor.

³²Fonte: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/09/camara-aprova-texto-base-de-projeto-que-amplia-limite-do-simples-nacional.html> Acesso: 17/09/2015.

³³<http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/09/camara-facilita-acesso-de-produtor-de-bebida-alcoolica-ao-simples-nacional.html>

5. ELEMENTOS CONSTITUINTES DA CERVEJA

Indicada a importância das microcervejarias brasileiras e das “cervejas especiais” para o mercado cervejeiro nacional, vê-se como necessária uma definição da bebida. Cerveja é uma bebida alcoólica carbonatada, produzida através da fermentação de amido vindo de alguns cereais maltados. Seu preparo inclui água como parte importante do processo além de lúpulo e levedo (fermento)³⁴. A seguir apresentamos uma pequena descrição de cada ingrediente:

5.1 Malte: Obtido a partir de cereais como a cevada e o trigo, é o grão submetido ao processo de germinação e secagem, possibilitando a fermentação. Alguns dos tipos mais comuns de malte são:

- **Malte Natural (ou Pilsen):** O mais utilizado na produção de cervejas, é o tipo ideal para as bebidas claras como as do estilo Pilsen;
- **Malte Munique:** Originário da região da Baviera, na Alemanha, é utilizado para intensificar o aroma e a cor da cerveja;
- **Malte Torrado:** Utilizado para fornecer à bebida um aroma torrado, semelhante ao café. É comumente empregado em cervejas escuras, como Dunkel, Porter e Stout;
- **Malte Defumado:** Seu processo de secagem é feito sobre a queima de madeira, causando sabor defumado, no mesmo rumo de alimentos desta categoria;
- **Malte de Trigo:** Está presente na fórmula da típica cerveja de trigo (weissbier), além de ser integrado com outros tipos de malte em algumas receitas.

³⁴ Fonte: OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brasil Beer: O guia de cervejas brasileiras**. Belo Horizonte: Gutenberg, 2013, e <http://cervbrasil.org.br/>.

5.2 Lúpulo: Originário de uma trepadeira denominada *Humulus lupulus*, este broto floral é responsável pelo amargor, aroma e paladar da cerveja. O lúpulo mais utilizado pelos mestres cervejeiros se encontram na forma de pétalas prensadas em formato de pequenos tubos.

5.3 Levedo: também chamado de fermento ou levedura, é um fungo unicelular responsável pela fermentação da cerveja. São basicamente divididos em dois tipos: de alta fermentação (responsáveis pelas cervejas Ales) e de baixa fermentação (responsáveis pelas cervejas Lagers).

5.4 Água: É o principal elemento da cerveja no quesito quantidade. A pureza, pH, sais adequados e a isenção de metais são elementos bastante decisórios, mesmo com as tecnologias atuais, para a elaboração da bebida. No Brasil, os aquíferos Guarani, Berberibe e Serras Gerais, recebem destaque e são até utilizados por indústrias para promover a sua marca³⁵.

Em algumas receitas, há ainda a adição de outros elementos, como mel, ervas, frutas, doces, entre outros, visando uma diversificação maior do produto.

³⁵Exemplos: Cervejas Colorado e Bamberg.

6. ESTILOS CERVEJEIROS

Como dito anteriormente, o *BJCP Style Guidelines*, o principal órgão avaliador de cerveja em âmbito internacional, considera que existam aproximadamente 150 estilos diferentes da bebida no mundo todo, classificados quanto:

- Fermentação;
- Extrato Primitivo;
- Cor;
- Teor Alcoólico;
- Extrato Final.

Estes estilos estão divididos entre os principais grupos: Lagers (cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), com graduação alcoólica geralmente entre 4 e 5%), Ales (fermentação em temperaturas mais altas, geralmente entre 15 e 24°C) e Lambics (fermentação espontânea). Abaixo seguem algumas características dos principais estilos de cerveja, segundo sua família, tipo e subtipo.

6.1. LAGERS: São cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (6 a 12 °C), com graduação alcoólica entre 4 e 5%.

Pale Lagers: são as cervejas mais encontradas no mercado, as lagers claras. São vários sub-tipos, dentre eles, os principais listados abaixo:

- **Pilsner:** Considerada a receita original de Pale Lager, de escola Tcheca. São marcadas pelo lúpulo com sabor acentuado;
- **American Lager:** No Brasil comumente chamado de *Pilsen*, é a cerveja mais popular das Américas, sendo servida geralmente em temperaturas baixas (0 a 4°). Apresentam médio teor alcólico (entre 4 e 6 %);
- **Dortmunder Export:** Variação da *Pilsner*, um pouco menos lupulada, portanto mais leve;
- **Munich Helles:** Receita elaborada em Munique, na Alemanha. Menos lupulada, contém uma quantidade maior de malte;
- **Dry Beer:** Originária do Japão, com sabor seco e suave, é elaborada com arroz.

Dark Lagers: São as Lagers de cor escura, que subdividem-se nos tipos abaixo:

- **Munich Dunkel:** Originárias da Baviera, na Alemanha, são cervejas escuro-avermelhadas, com sabor bem maltado;

-**Dark American Lager:** Versão americana da Dunkel Alemã, mais suave e com menos malte;

-**Schwarzbier:** Também conhecida como cerveja preta ou escura, é uma cerveja suave com aromas que remetem ao chocolate ou café. Seu sabor é seco e em sua receita são utilizados maltes torrados. Sua coloração deve ser preta;

- **Malzbier:** De baixa graduação alcoólica, entre 2 e 4 %, é uma cerveja doce elaborada com açúcar na receita. Muito tradicional no Brasil, não é comum no exterior.

Vienna: Lager de origem austríaca, possui coloração marrom-avermelhada e um sabor suave de malte levemente queimado. Sua Graduação alcoólica varia entre 4,5 e 7%.

Bock: Originárias da Alemanha, esta cerveja pode ter variações na cor, que vão do vermelho ao marrom, e na graduação alcoólica, que varia de 6 a 14 %, conforme a receita. Possuem um sabor complexo, devido à mistura dos maltes Viena e Munique.

Marzen: são produzidas na Bavária durante o mês de março, especialmente para a Oktoberfest. Podem ser claras ou escuras, com variação alcoólica entre 4,8 e 5,6%.

6.2. ALES: Mais antigas que as Lagers, sua fermentação é feita em temperaturas mais elevadas, geralmente entre 15 e 24 °C. São cervejas mais encorpadas, com uma maior complexidade dos ingredientes.

Pale Ales: São as Ales claras, com graduação alcoólica de até 6% e sabores mais suaves. Seus principais subtipos são:

- **American Pale Ale:** Com cor de cobre, são as Pale Ales da escola americana;

- **English Pale Ale:** Também chamada de *Bitter*, é originária da Inglaterra, e é mais amarga que as demais cervejas tradicionais do país;

- **Belgian Pale Ale:** Semelhantes às anteriores, são da escola belga;

- **Belgian Blond Ale:** Também chamadas de *Golden Ale*, são Pale ales mais douradas e pouco mais encorpadas;

- **India Pale Ale:** ou IPA, foi criada pelos ingleses para aumentar o tempo de duração da bebida que seria levada para viagens à Índia. Carregada de Lúpulo, varia de amargor e percentual alcoólico conforme sua escola;

Amber, Brown e Red Ale: Têm sua variação principalmente na cor, mas também no sabor e amargor. Alguns dos principais estilos são:

- **American Amber Ale:** De origem norte-americana, é a denominação utilizada para classificar as Ales um pouco mais escuras;
- **American Brown Ale:** Mais escura e maltada e também menos lupulada, possui um sabor tostado;
- **English Brown Ale:** Ales escuras da Inglaterra, podem ser *Mild*, *Southern* ou *Northern*, conforme a região do país, onde são produzidas;

Red Ale: Avermelhada e elaborada com malte levemente tostado é um tipo muito comum na Irlanda, onde é chamada de *IrishRed Ale*.

Altbier: Considerada como a cerveja de transição entre as Ales e as Lagers, a Altbier, de origem alemã é feita com fermento das primeiras, na temperatura das segundas;

Scotch Ale: Ale forte de origem escocesa;

Saison: Cervejas de temporada, de origem belga, que possuem, geralmente, sabor frutado.

Belgian Strong Ale: Ales de origem belga, possuem características tão diferenciadas e elaboradas que se faz necessário um novo agrupamento. Abaixo, seus vários sub-tipos:

- **Dubbel:** De alta carbonatação, são cervejas elaboradas com o dobro de malte do que as outras Ales. Geralmente com teor alcoólico balanceado, possuem alta carbonatação;
- **Tripel:** Com o triplo de malte na receita, em relação às ales mais comuns, essa cerveja possui coloração amarelo-dourado, espuma densa e graduação alcoólica entre 8 e 12 %. Seus aroma e sabor são complexos e frutados;
- **Quadrupel:** Também chamada de ABT, possuem o quádruplo de malte em sua receita. De cor escura e; sabor forte, sua graduação alcoólica pode passar dos 12%;
- **Golden Strong Ale:** Com coloração amarelo-dourada e sabor frutado, sua graduação pode chegar até 10%;

- **Dark Strong Ale:** São as Belgian Ales escuras, encorpadas e fortes. Essa categoria possui cervejas que atingem até 11% de graduação alcoólica.

Kölsch: De origem alemã, com coloração dourada, possui pouco lúpulo e sabor mais adocicado. É comum em algumas receitas, o uso de maltes diversificados.

Weissbier: Também conhecidas como *Weizenbier*, *WheatBeer* ou Cerveja de Trigo, são extremamente comuns na região da Baviera, na Alemanha. São cervejas claras, opacas e não filtradas, e em seus sabores se destacam o trigo, com o qual são produzidas, cravo, banana e maçã. Algumas de suas variáveis são:

- **Hefeweizen:** De coloração amarelo- amarronzada, sua aparência é turva, uma vez que não é filtrada;

- **Kristallweizen:** De cor clara e transparente, filtrada, possui a adição do levedo direto na garrafa;

- **Dunkelweizen:** Cerveja de trigo escura, possui sabor mais forte;

- **Weizenbock:** Cerveja tipo bock, elaborada com trigo. Sua graduação alcoólica pode estar entre 5 e 12 %;

- **Berliner Weisse:** de graduação alcoólica entre 2 e 5% é levemente azeda e possui cor amarelada e opaca;

- **Witbier:** esbranquiçadas, devido ao trigo e levedo em suspensão, possui um toque cítrico de laranja, no sabor e aroma, uma vez que a casca da fruta é usada como complemento para o lúpulo;

- **Bière Blanche:** Denominação francesa para as cervejas de trigo produzidas neste país.

Stout: Cervejas negras e opacas. São pouco carbonatadas, com forte sabor torrado, remetendo à café e chocolate. De origem inglesa, seu teor alcoólico varia ente 8 e 12 %. Alguns dos subtipos mais conhecidos são a *DryStout*, *American Stout* e *Russian Imperial Stout*.

Porter: Semelhantes às *Stouts*, possuem sabor mais suave e uma graduação alcoólica mais baixa. São escuras e opacas, típicas da Inglaterra.

6.3. LAMBICS: Esta família de cervejas se difere das anteriores por causa de seu tipo de fermentação, que é espontânea. Geralmente feitas de trigo e sem fermento no mosto, possuem fermentação realizada por agentes naturais, encontrados apenas na região de Bruxelas, na Bélgica. Seus principais subtipos são:

Lambic-fruit: Após a fermentação espontânea ter se iniciado, são adicionadas frutas inteiras à receita como pêssego, cereja e framboesa. Após esse processo, a cerveja passa cerca de três anos maturando em barris de carvalho.

Faro: Lambic com adição de açúcar, é leve e sem acidez.

6.4. OUTRAS NOMENCLATURAS:

Fruit Bier: Qualquer estilo de cerveja que adicione frutas ou suco de frutas na receita.

Rauchbier: Cerveja defumada, comunmente elaborada a partir dos estilos Marzen e Weizen.

Trapistas: Não são consideradas um estilo único, mas uma denominação para as cervejas produzidas por Monges da Ordem Trapista, ligada à Igreja Católica. A ITA (International Trappist Association), aceita como membros da comunidade Trapista apenas sete abadias: *Westvleteren*, *Chimay*, *Orvel*, *Achel*, *Wessmalle* e *Rochefort*, na Bélgica; e *Koingshoeven*, na Holanda, onde são produzidas as cervejas *La Trappe*.

Abbey: Em português, “de abadia” são cervejas, de vários tipos, que tiveram a origem de suas receitas em abadias.

7. A NORMATIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CERVEJA BRASILEIRA E A RELEVÂNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

O MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento registra e fiscaliza bebidas alcoólicas e não alcoólicas, tanto de origem nacional, como importada. Visando a qualidade na elaboração das bebidas, existe uma regularização para evitar contaminação química, física ou microbiológica.

As bebidas também devem ser rotuladas, com informações do produtor, do padronizador ou importador. No rótulo também deve constar o número do registro do produto no Ministério da Agricultura ou do estabelecimento importador - quando bebida importada - além da denominação do produto, os ingredientes e informações necessárias.

A inspeção e a fiscalização desses produtos são feitas pelas Superintendências Federais de Agricultura nos estados em conjunto com a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas (CGVB).

Chegamos a 297 denominações diferentes, registradas abaixo, de maneira simplificada.

Tabela 1 – Estilos Cervejeiros do Brasil em 2014 segundo o MAPA.

ESTILOS CERVEJEIROS DO BRASIL EM 2014 SEGUNDO O MAPA (2014)		
Grupo	Produto	
BEBIDAS ALCOÓLICAS MISTAS	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida Alcoólica Mista De Cerveja E Framboesa Gaseificada - Bebida Alcoólica Mista De Cerveja E Laranja Gaseificada - Bebida Alcoólica Mista De Cerveja E Limão Gaseificada - Bebida Alcoólica Mista De Cerveja E Tequila Com Aroma De Limão 	
CERVEJA	Cerveja Clara	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Clara - Cerveja Clara Ale - Cerveja Clara Com Coentro Camomila E Laranja Tipo Witbier - Cerveja Clara Com Coentro E Laranja Witbier - Cerveja Clara Extra Ale - Cerveja Clara Extra IndiaPale Ale - Cerveja Clara German Pilsner - Cerveja Clara Pilsen - Cerveja Clara Pilsen Premium - Cerveja Clara Pilsener - Cerveja Clara Sem Alcool - Cerveja Clara Standard American Lager - Cerveja Clara Tipo Kolsch - Cerveja Clara Tipo Pale Ale - Cerveja Clara Tipo Pilsen - Cerveja Clara Tipo Witbier

	Cerveja de Trigo	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja De Trigo - Cerveja De Trigo Clara - Cerveja De Trigo Com Canela E Frutas Vermelhas Tipo Ale - Cerveja De Trigo E Aveia Forte Clara - Cerveja De Trigo Escura - Cerveja De Trigo Extra - Cerveja De Trigo Extra Clara - Cerveja De Trigo Extra Clara Tipo Hefeweizen - Cerveja De Trigo Extra Com Amora - Cerveja De Trigo Extra Com Aroma De Laranja, Coentro e Pimenta - Cerveja De Trigo Extra Escuro - Cerveja De Trigo Forte Clara - Cerveja De Trigo Forte Clara Tipo American Wheat - Cerveja De Trigo Forte Escura - Cerveja De Trigo Forte Escura Tipo Weizenbock - Cerveja De Trigo Tipo Ale - Cerveja De Trigo Tipo Weiss - Cerveja De Trigo Tipo Witbier
	Cerveja Escura	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Escura - Cerveja Escura Ale - Cerveja Escura Bock - Cerveja Escura Dunkel - Cerveja Escura Extra - Cerveja Escura Extra Ale - Cerveja Escura Forte Puro Malte Tipo Bock - Cerveja Escura IndiaPale Ale - Cerveja Escura Lager Sabor Acai e Guarana - Cerveja Escura Malzbier - Cerveja Escura Munchen - Cerveja Escura Porter - Cerveja Escura Porter Premium - Cerveja Escura Premium - Cerveja Escura Puro Malte Tipo Munchen - Cerveja Escura Puro Malte Tipo Rauchbier - Cerveja Escura Puro Malte Tipo Schwarzbier - Cerveja Escura Sem Alcool - Cerveja Escura Stout - Cerveja Escura Tipo Alt - Cerveja Escura Tipo Brown Ale - Cerveja Escura Tipo Lager - Cerveja Escura Tipo Malzbier - Cerveja Escura Tipo Munich - Cerveja Escura Tipo Pilsen - Cerveja Escura Tipo Schwarzbier
	Cerveja Extra	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Extra Clara - Cerveja Extra Clara Belgian Blond Ale - Cerveja Extra Clara Com Abobora E Aroma De Canela, Cravo, Gengibre, Noz Moscada E Pimenta - Cerveja Extra Clara Com Coentro E Limao Witbier - Cerveja Extra Clara Com Coentro Saison - Cerveja Extra Clara IndiaPale Ale - Cerveja Extra Clara Munich Helles - Cerveja Extra Clara Pilsen - Cerveja Extra Clara Tipo Ale - Cerveja Extra Clara Tipo Belgian Pale Ale - Cerveja Extra Clara Tipo Lager - Cerveja Extra Clara Tipo Premium American Lager - Cerveja Extra Com Aroma De Maracujá - Cerveja Extra Escura Com Baunilha Tipo Northern English Brown Ale - Cerveja Extra Escura - Cerveja Extra Escura Brown Ale - Cerveja Extra Escura Com Abobora - Cerveja Extra Escura Com Abobora Tipo Pumpkin Ale - Cerveja Extra Escura Com Cacau - Cerveja Extra Escura Com Carvalho - Cerveja Extra Escura Com Framboesa

		<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Extra Escura Premium - Cerveja Extra Escura Puro Malte Munich Dunkel - Cerveja Extra Escura Stout - Cerveja Extra Escura Tipo American Pale Ale - Cerveja Extra Escura Tipo Extra Special Bitter (Esb) - Cerveja Extra Escura Tipo Malzbier - Cerveja Extra Escura Tipo Munich - Cerveja Extra Escura Tipo Oatmeal Stout - Cerveja Extra Escura Tipo Porter - Cerveja Extra Escura Tipo Red Ale - Cerveja Extra Escura Tipo Schwarzbier - Cerveja Extra Escura Tipo Smoked Porter - Cerveja Extra Escura Tipo Tripel - Cerveja Extra Escura Tipo Viena - Cerveja Extra Hefe Weizen - Cerveja Extra Pilsen Premium Gold - Cerveja Extra Sabor De Laranja - Cerveja Extra Tipo Ale - Cerveja Extra Tipo Amber Ale - Cerveja Extra Tipo Indian Pale Ale - Cerveja Extra Tipo Pilsen - Cerveja Extra Tipo Red Ale
	Cerveja Forte	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Forte Escura Porter - Cerveja Forte Clara - Cerveja Forte Clara Ale - Cerveja Forte Clara Belgian Tripel - Cerveja Forte Clara Com Aroma De Laranja E Coentro - Cerveja Forte Clara India Pale Ale - Cerveja Forte Clara Tipo English IndiaPale Ale - Cerveja Forte Com Cacau - Cerveja Forte Escura - Cerveja Forte Escura Adoçada - Cerveja Forte Escura Barleywine - Cerveja Forte Escura Belgian Dubbel - Cerveja Forte Escura Brow Ale - Cerveja Forte Escura Com Aroma De Baunilha - Cerveja Forte Escura Com Aroma De Baunilha Tipo Ale - Cerveja Forte Escura Com Baunilha Tipo Robust Porter - Cerveja Forte Escura Com Cacau - Cerveja Forte Escura Com Cacau E Baunilha - Cerveja Forte Escura Com Café - Cerveja Forte Escura Com Canela Tipo Dubbel Belgian Ale - Cerveja Forte Escura Com Coentro Tipo Tripel - Cerveja Forte Escura Com Pinhao - Cerveja Forte Escura Doppelbock - Cerveja Forte Escura Double Brown Ale - Cerveja Forte Escura Imperial IndiaPale Ale - Cerveja Forte Escura Imperial Stout - Cerveja Forte Escura India Black Ale - Cerveja Forte Escura IndiaPale Ale - Cerveja Forte Escura Malzbier - Cerveja Forte Escura Porter - Cerveja Forte Escura Porter Com Café - Cerveja Forte Escura Puro Malte - Cerveja Forte Escura Stout - Cerveja Forte Escura Stout Imperial - Cerveja Forte Escura Tipo Ale - Cerveja Forte Escura Tipo American IndianPale Ale - Cerveja Forte Escura Tipo American Stout - Cerveja Forte Escura Tipo Bock - Cerveja Forte Escura Tipo Double Bock - Cerveja Forte Escura Tipo Malzbier - Cerveja Forte Escura Tipo Munich Dunkel - Cerveja Forte Escura Tipo Pilsen - Cerveja Forte Escura Tipo Porter - Cerveja Forte Escura Tipo Red Ale

		<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Forte Escura Tipo Strong Ale - Cerveja Forte Escura Tipo Tripel - Cerveja Forte IndiaPale Ale - Cerveja Forte Preta Tipo Stout - Cerveja Forte Sabor De Gengibre - Cerveja Forte Sabor Tequila E Citrus - Cerveja Forte Tipo Ale - Cerveja Forte Tipo Heller Bock - Cerveja Forte Tipo Tripel
	Cerveja Leve	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Leve Clara - Cerveja Leve Clara Com Aroma De Laranja - Cerveja Leve Escura - Cerveja Leve Escura Sem Alcool Malzbier - Cerveja Leve Lager - Cerveja Leve Light Tipo Pilsen - Cerveja Leve Pilsen - Cerveja Leve Pilsen Premium - Cerveja Leve Sem Alcool - Cerveja Leve Sem Alcool Com Sabor De Malte - Cerveja Leve Sem Alcool Escura Adocada
	Cerveja Puro Malte	<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Puro Malte - Cerveja Puro Malte Extra - Cerveja Puro Malte Extra Clara - Cerveja Puro Malte Extra Clara Com Cafe - Cerveja Puro Malte Extra Clara Tipo Bohemian Pilsener - Cerveja Puro Malte Extra Clara Tipo Pilsen - Cerveja Puro Malte Extra Escura - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Ale - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Amber Lager - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Belgian Pale Ale - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Brown Ale - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Dunkel - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Flanders Red Ale - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Lager - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Red Ale - Cerveja Puro Malte Extra Escura Tipo Schwarzbier - Cerveja Puro Malte Extra Premium American Larger - Cerveja Puro Malte Extra Preta - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Bohemian Pilsener - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Golden Ale - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Munich Dunkel - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Oktoberfest - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Pale Ale - Cerveja Puro Malte Extra Tipo Pilsen - Cerveja Puro Malte Forte Clara - Cerveja Puro Malte Forte Escura - Cerveja Puro Malte Forte Escura Red Ale - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Ale - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Bitter Ale - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Bock - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Doppelbock - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Double Red - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo IndianPale Ale - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo IrishRed Ale - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Lager - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Porter - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Rauchbier - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Stout - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Strong Ale - Cerveja Puro Malte Forte Tipo Pilsen - Cerveja Puro Malte Lager Lite - Cerveja Puro Malte Lager Premium - Cerveja Puro Malte Leve Clara Tipo Ale - Cerveja Puro Malte Leve Escura Tipo Ale - Cerveja Puro Malte Leve Pilsen - Cerveja Puro Malte Leve Tipo Lager

		<ul style="list-style-type: none"> - Cerveja Puro Malte Ouro - Cerveja Puro Malte Pilsen - Cerveja Puro Malte Premium - Cerveja Puro Malte Tipo Ale - Cerveja Puro Malte Tipo Blond Ale - Cerveja Puro Malte Tipo Bock - Cerveja Puro Malte Tipo Dunkel - Cerveja Puro Malte Tipo Export - Cerveja Puro Malte Tipo Helles - Cerveja Puro Malte Tipo Kolsch - Cerveja Puro Malte Tipo Premium American Lager - Cerveja Puro Malte Forte Escura Tipo Bock
--	--	---

Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte das informações: Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (SIPE/MAPA). Acessado em dez. 2014.

Essa Classificação do MAPA possui uma característica mais técnica, levando em conta, muitas vezes, a descrição do rótulo do produto e seus componentes. Assim, acaba tornando-se repetitiva, sendo necessária uma simplificação. O próprio MAPA não tem uma regra específica de como padronizar os tipos e subtipos de cervejas no Brasil (existe, inclusive a falta de consenso entre os fiscais).

Dessa forma, se entende como necessário expor também a tipologia das cervejas nacionais estabelecida pelo *Brasil Beer*, um guia de cervejas brasileiras, elaborado por Henrique de Oliveira e Hécio Drumond, em 2013, que utiliza o padrão de nomenclatura estabelecido internacionalmente pelo *BJCP Style Guidelines*³⁶, e que foi adaptada por nós na tabela abaixo:

³⁶Guia de estilos cervejeiros elaborado pelo órgão internacional responsável por avaliar, classificar e registrar os estilos da bebida produzidos ao redor do mundo.

Tabela 2: Estilos Cervejeiros Produzidos no Brasil (Padrão Internacional)

ESTILOS CERVEJEIROS PRODUZIDOS NO BRASIL			
FAMÍLIA	GRUPO	TIPO	SUBTIPO
LAGER	PaleLagers	American Lager	- American Lager - American Pale Lager
		Pilsner	- German Pilsen
		MunichHelles	
		DortmunderExport	
		RedLager	
	DarkLagers	American DarkLager	
		Schwarzbier	
		MunichDunkel	
		Malzbier	
	Vienna	Vienna	
	Bock	Bock	- Double Bock - Doppel Bock
	Marzen	Marzen	
	ALE	Pale Ales	American Pale Ale
Belgian Pale Ale			- Belgian Blond Ale - Belgian Golden Ale
English Pale Ale			- Blond Ale - Blond Imperial Ale - Golden Ale - English Pale Ale - English Strong Bitter
Indian Pale Ale			-American Indian Pale Ale - English Indian Pale Ale - Imperial Indian Pale Ale - Indian Pale Ale
Amber, Brown e Red Ale		Brown Ale	- English Brown Ale
		Red Ale	- Irish Red Ale - Red Ale
		Altbier	
		Saison	
Belgian Strong Ale		Dubbel Trippel Strong Golden Ale	
Kölsch		Dupelkölsch	
Weissbier		Heffeweizen	
		Weizenbock	
		Witbier	- Belgian Witbier

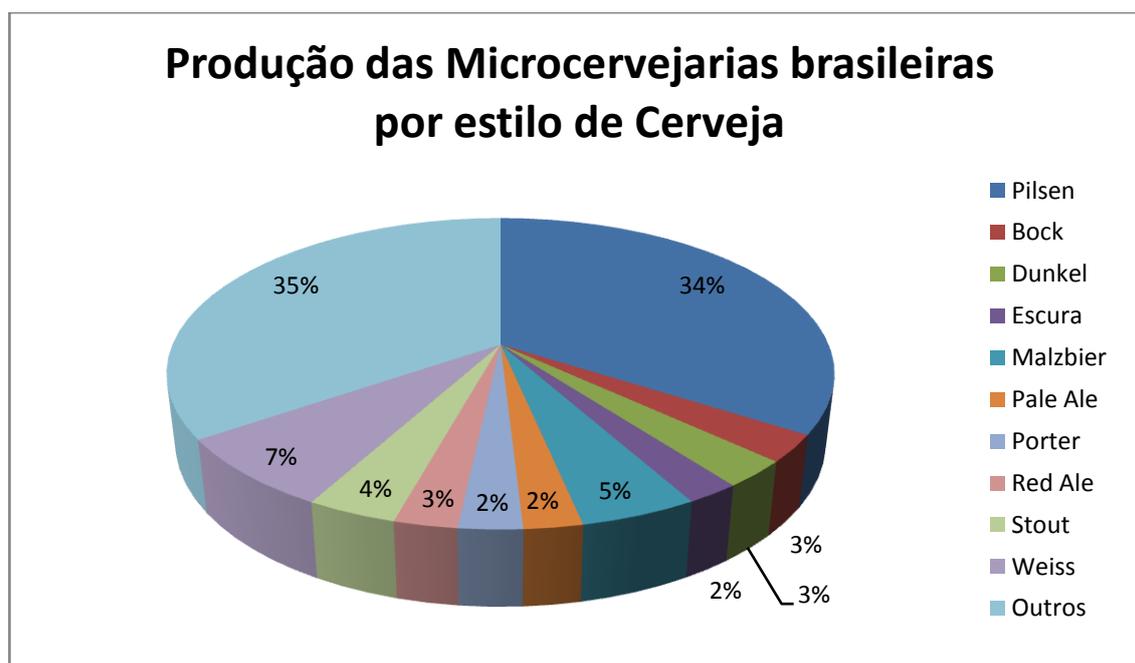
		Dunkelweizen	
	Stout	Dry Stout	- Dunkel
		Imperial Stout	- Russian Imperial Stout
	Porter	Porter	- Baltic Porter - Imperial Porter
LAMBIC		Fruit Bier	Fruit Bier

Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte das informações: OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brasil Beer: O guia de cervejas brasileiras.** Belo Horizonte: Gutenberg, 2013

Dentre as 121 microcervejarias levantadas para esta pesquisa (apresentadas no gráfico 4), o estilo mais produzido é o Pilsen, representando uma parcela de 34% da produção da bebida no Brasil. O Gráfico 8 a seguir mostra a parcela de produção de cada estilo no país:

Gráfico 8: Produção das Microcervejarias por Estilo de Cerveja



Elaboração: João Paulo Rosalin

Fonte dos Dados: OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brasil Beer: O guia de cervejas brasileiras.** Belo Horizonte: Gutenberg, 2013; Site do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura (<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEWEB.html>)

Vale lembrar, ainda, que para conseguir registrar uma nova bebida no MAPA é necessário enfrentar uma burocracia que pode demorar meses. É preciso ceder ao órgão os ingredientes da receita, as características da bebida e aguardar a aprovação do cadastro para que se possa comercializar a cerveja. Segundo informações de Fabio Fray (da Cervejaria Prada) eles estão lançando no mercado uma nova cerveja, a Diablo, que demorou aproximadamente 05 meses para ser aprovada pelo MAPA. Ele informou ainda que estão a 02 meses esperando a liberação de outro rótulo enviado pela Cervejaria.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Notadamente, as densidades técnica e política que se aplicam à produção cervejas especiais no Brasil encontram-se marcadamente concentradas no estado de São Paulo. A participação deste no contexto nacional aponta para um conjunto de agentes, e produtos necessários ao funcionamento da indústria cervejeira, que dispostos de forma igualmente concentrada, revelam a participação dos agentes econômicos em porções selecionadas do território nacional.

Ao longo do desenvolvimento da pesquisa, observamos uma tendência empresarial no setor cervejeiro, a saber, a significativa capacidade dos grandes grupos cervejeiros de incorporar, ao seu portfólio de marcas, as pequenas cervejarias que eventualmente começam a se destacar no mercado. No projeto inicial da pesquisa já havíamos mencionado os casos da Baden Baden, da Eisenbahn, mas durante o desenvolvimento da pesquisa observamos novamente tal ação a partir da aquisição, pela Ambev, da Cervejaria Colorado de Ribeirão Preto (SP), uma das mais importantes no segmento das cervejas especiais. Um questionamento que fazemos, neste ponto, seria: como um setor (o das pequenas cervejarias) pode se fortalecer como um todo, se aquelas empresas que começam a se destacar logo são incorporadas pelas gigantes do setor?

Assim, temos indícios iniciais de que as grandes cervejarias tem a possibilidade de controlar o circuito espacial produtivo das pequenas cervejarias ao influenciar (ou “gerenciar”) o crescimento do segmento a partir de seu poder financeiro de adquirir aquelas que mais se destaquem. Isso reforça a colocação de Santos (1994, p. 128) de que “cada firma usa o território segundo sua força. Criam-se, desse modo, circuitos produtivos e círculos de cooperação, como forma de regular o processo produtivo e assegurar a realização do capital”.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA **Resolução ANVISA RDC n° 89**, de 17 de outubro de 2000.

_____. **Resolução RDC n° 216/MS**, de 16 de setembro de 2004.

ARROYO, M. M. Circuitos espaciais de produção industrial e fluxos internacionais de mercadorias na dinâmica territorial do Estado de São Paulo. **Boletim Campineiro de Geografia**, v. 2, p. 7-26, 2012.

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. **Código de Defesa do Consumidor (CDC)** (Lei n°. 8.078/1990).

_____. **Decreto No. 2.314**, de 04 de setembro de 1997.

_____. **Decreto-lei n° 986/69**, de 21 de outubro de 1969.

_____. **Instrução normativa n° 54**, de 05 de novembro de 2001.

_____. **Lei n° 6.437/77**, de 20 de agosto de 1977.

_____. **Lei n. 8.078**, de 11 de setembro de 1990.

_____. **Lei n° 6.437**, de 20 de agosto de 1977,

_____. **Lei n° 7967**, de 22 de dezembro de 1989.

_____. **Lei n° 8.918**, de 14 de julho de 1994.

_____. **Lei n° 13.097** de 19 de Janeiro de 2015.

BOTELHO, R. E. P. **O circuito espacial de produção e os círculos de cooperação da soja no Maranhão no período técnico-científico-informacional**. Dissertação – Departamento de Geografia: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2010.

CASTILLO, R.; FREDERICO, S. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. In **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, 22 (3), 2010.

CATAIA, M. A. Território usado e criação de novos municípios: considerações sobre a crise da Federação brasileira. In: **VI Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia**, 2005, Fortaleza / CE. Anais do VI Encontro da Associação Nacional de Pós Graduação e Pesquisa em Geografia. Fortaleza, v. 1, 2005.

CERVBRASIL. Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. **Anuário 2014**. Disponível em: <http://cervbrasil.org.br/wp-content/themes/cerv/pdf/anuariofinal2014.pdf>
Acesso em: 19/02/2015.

CNAE/IBGE. **Classificação Nacional de Atividades Econômicas**. Rio de Janeiro, 2002.

CUNHA, T. V. Competitividade e segmentação na indústria cervejeira: uma análise da competitividade das microcervejarias catarinenses. **Monografia** (Graduação em Economia). Universidade Federal de Santa Catarina, 2011.

DEMICHEI, N. A. Território e gastronomia: o movimento das microcervejarias e cervejas artesanais e a constituição de um território cervejeiro em Porto Alegre/RS. In: **Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos**. Vitória, 2014.

DI NUCCI, J. Circuitos de la economia urbana de bebidas gaseosas en Buenos Aires. In: **Boletim Campineiro de Geografia**, V. 3, nº 1, Campinas: 2013.

LENCIONI, S. Condições gerais de produção: um conceito a ser recuperado para a compreensão das desigualdades do desenvolvimento regional. **Scripta Nova (Barcelona)**, v. 11, p. 1-15, 2007.

_____. Cisão Territorial da Indústria e Integração Regional no Estado de São Paulo. In: GALVÃO, Antonio Carlos; GONÇALVES, Maria Flora; BRANDÃO, Antonio Carlos. (org.). **Regiões e Cidades, Cidades nas Regiões. O desafio urbano regional**. São Paulo: UNESP, ANPUR, 2003, p. 465-475.

LIMBERGER, S. C. Considerações iniciais sobre a indústria cervejeira e as microcervejarias artesanais do Sul do Brasil. In: **II Seminário Estadual de Estudos de conjuntura**, 2012, Francisco Beltrão. Nacionalismo e América Latina: perspectivas de desenvolvimento e educação frente à crise mundial. Francisco Beltrão: Unioeste, 2012.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento **portaria nº 879**, de 28 de novembro de 1975.

_____. **Instrução de serviço nº 1**, de 28 de janeiro de 1977.

MARDEGAN, S. F.; ANDRADE, T. M. B.; DE SOUSA NETO, E. R.; DE CASTRO VASCONCELLOS, E. B.; MARTINS, L. F. B.; MENDONÇA, T. G.; MARTINELLI, L. A. Stable carbon isotopic composition of Brazilian beers A comparison between large – and small – scale breweries. **Journal of Food Composition and Analysis (Print)**, v. 29, p. 52-57, 2013.

MORAES, A. C. R. Los Circuitos Espaciales de la Producción y los Circuitos de Acumulación en el Espacio. In: YANES, L. e LIBERALLI, A. (Org.) **Aportes para el Estudio del Espacio Socio-económico**. Buenos Aires: [s.n.], 1985.

_____. **Los circuitos espaciales de laproducion y los circuitos de cooperacion em le espacio**. Buenos Aires, 1991. pp. 153-177.

OLIVEIRA, H.; DRUMOUND H. **Brasil Beer: O guia de cervejas brasileiras**. Belo Horizonte: Gutenberg, 2013

RODRIGUES, I. M.; COLMENERO, J. C. Mapeamento de Processo da distribuição de cerveja. In **Anais do Congresso Internacional de Administração: Gestão Estratégica em Tempos de mudança**. Ponta Grossa, 2009.

SANTOS, M. **A natureza do espaço. Técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: EDUSP, 2002.

- _____. **A Urbanização Brasileira**. 2 ed., São Paulo: Hucitec, 1996.
- _____. O retorno do território. In SANTOS, Milton; SOUZA, Maria Adélia Aparecida de; SILVEIRA, Maria Laura (org) **Território: globalização e fragmentação**. São Paulo: Anpur/Hucitec, 1994, p. 15-20.
- _____. Circuitos espaciais da produção: um comentário. In: SOUZA, M. A. A.; SANTOS, M. (org.). **A construção do espaço**. São Paulo: Nobel, 1986.
- _____. Modo de produção técnico-científico e diferenciação espacial. In: **Revista Território**, ano IV, n. 6, jan/jun. p. 05-20. 1999.
- SANTOS, M. *et al.* O papel ativo da Geografia. Um manifesto. In **Anais do VII Encontro Nacional de Geógrafos**, Florianópolis, 2000.
- SANTOS, M.; RIBEIRO, A. C. T. **O conceito de região concentrada**. Rio de Janeiro: IPPUR/UFRJ,; Departamento de Geografia, *mimeo*, 1979.
- SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil. Território e sociedade no início do século XXI**. 2ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- SANTOS, R. dos. As microcervejarias catarinenses: da gênese à dinâmica atual. **Dissertação** (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Florianópolis, 2013.
- SELINGARDI-SAMPAIO, S. **Indústria e Território em São Paulo. A estruturação do Multicomplexo Territorial Industrial Paulista - 1950 - 2005**. Campinas - SP: Alínea Editora, 2009.
- SPOSITO, E. S. Descontinuidades territoriais das cidades, desconcentração e localização da atividade industrial. In Encontro Nacional dos Geógrafos, Porto Alegre, 2010. **Anais...**
- _____. Reestruturação produtiva e urbana no Estado de São Paulo. **Scripta Nova (Barcelona)**, v. XI, p. 69, 2007.
- STEFENON, R. A emergência de um novo padrão de consumo e suas implicações para a dinâmica competitiva da indústria cervejeira. Curitiba/PR. **Dissertação de Mestrado**. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Econômico – Universidade Federal do Paraná – UFPR. 2011.

Sites:

ACERVA: www.acerva.com.br

Agrária – Agromalte: <http://www.agraria.com.br/agromalte/agromalte.php>

AMBEV: <http://www.ambev.com.br/>

BJCP: <http://www.bjcp.org/stylecenter.php>

Cati – Cevada Cervejeira:

http://www.cati.sp.gov.br/Cati/_tecnologias/cereais/CEVADA_CERVEJEIRA.pdf

CervBrasil: <http://www.cervbrasil.org.br>

Cerveja e Malte: <http://www.cervejaemalte.com.br/>

Cursos Senai: <http://www.cursosenairio.com.br/segmento-bebidas,26,0,270,0.html#>

EuromonitorInternational: <http://www.euromonitor.com/>

G1: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/09/camara-aprova-texto-base-de-projeto-que-amplia-limite-do-simples-nacional.html>

Jornal de Notícias - Unicer começa a produzir Super Bock no Brasil em dezembro:
http://www.jn.pt/PaginaInicial/Economia/Interior.aspx?content_id=3483019

O Estado de S. Paulo: <http://economia.estadao.com.br/noticias/negocios,sabmiller-aceita-proposta-de-compra-da-ab-inbev-por-us-104-5-bi,1778577>.

Portaria n. 8, de 17 de janeiro de 2014, publicada do dia 22 de janeiro de 2014
<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=22/01/2014&jornal=1&pagina=1&totalArquivos=84>

SINDICERV: www.sindcerv.com.br

Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério da Agricultura
:<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SIPEWEB.html>

Verallia: <http://br.verallia.com/catalog/list/12/1-cervejas/all/all/all/all>

Vidroporto: <http://www.vidroporto.com.br/catalogo.php?cat=1>