

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC

CURSO DE DIREITO

LUIZ FILIPE MATTOS PEREIRA

**REINHEITSGEBOT: UMA ANÁLISE HISTÓRICA SOBRE A LEI DE PUREZA DA
CERVEJA (1516) E SUA INFLUÊNCIA POLÍTICA E LEGISLATIVA NA
ALEMANHA E NO ORDENAMENTO JURÍDICO BRASILEIRO**

CRICIÚMA

2015

LUIZ FILIPE MATTOS PEREIRA

**REINHEITSGEBOT: UMA ANÁLISE HISTÓRICA SOBRE A LEI DE PUREZA DA
CERVEJA (1516) E SUA INFLUÊNCIA POLÍTICA E LEGISLATIVA NA
ALEMANHA E NO ORDENAMENTO JURÍDICO BRASILEIRO**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado para obtenção do grau de Bacharel no curso de Direito da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Orientador: Prof. Ms. Maurício da Cunha Savino Filó.

CRICIÚMA

2015

LUIZ FILIPE MATTOS PEREIRA

**REINHEITSGEBOT: UMA ANÁLISE HISTÓRICA SOBRE A LEI DE PUREZA DA
CERVEJA (1516) E SUA INFLUÊNCIA POLÍTICA E LEGISLATIVA NA
ALEMANHA E NO ORDENAMENTO JURÍDICO BRASILEIRO**

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado pela Banca Examinadora para obtenção do Grau de Bacharel, no Curso de Direito da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Criciúma, 11 de junho de 2015.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Maurício da Cunha Savino Filó - Mestre - (UNESC) - Orientador

Prof. João Raphael Gomes Marinho - Especialista - (UNESC)

Prof.^a Adriana Carvalho Pinto Vieira - Doutora - (UNESC)

Dedico este trabalho a toda a minha família, a meu orientador Maurício Filó, que apostou nessa ideia mirabolante e aos meus colegas e professores do Curso de Direito da UNESC.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus avós, que infelizmente já faleceram e seriam fontes históricas valiosíssimas para o mundo acadêmico. Serão sempre méis exemplos de vida e simplicidade, juntamente com minha avó Teresa a quem admiro e respeito muito com mãe e mulher.

A minha tia e madrinha, Rosângela, minha Mecenas, minha orientadora para a vida acadêmica e para a vida comum. Tenho muito a agradecer a ela pela ajuda e por apostar em mim, me apoiando nas dificuldades e me incentivando nessa vida de estudos que é tão trabalhosa, porém tão gratificante.

Aos meus pais Rogério e Líbia, ao meu irmão Junior, e aos meus padrinhos que sempre permitiram que eu seguisse as minhas próprias escolhas, inclusive na vida profissional, acreditando, sempre que eu poderia ser alguém de valor como eles sempre me ensinaram.

Ao meu orientador Maurício Filó, que me apoio nessa pesquisa muito diferente da realidade do direito. Grande mestre me ajudou nos momentos mais complexos, como a falta de tempo, mas me deixando bem a vontade para elaborar a pesquisa do meu jeito.

A minha namorada Débora, meu anjo da guarda, que me incentivou a cursar essa faculdade. Além de ser meu grande amor, também é minha companheira com que eu posso contar sempre, obrigado pela paciência e pela companhia.

Aos meus colegas e professores do Curso de Direito, que me ajudaram nesses quase cinco anos de curso a ter uma maior visão da realidade e encarar o direito como elemento significativo da sociedade que sempre tem que ser levado em consideração. Um agradecimento especial ao meu nobre colega Historiador e futuro Advogado Jhonata, por ser um dos meus incentivadores a fazer o curso de Direito.

“A cerveja está na raiz da cultura ocidental e se mantém relevante até hoje como elemento integrador. Não é apenas uma bebida, ela traz consigo um conjunto de valores culturais capaz de promover, não na teoria, mas na prática do cotidiano, a disseminação de conceitos importantes de cooperativismo, tradição, confraternização e, afinal, encontro de pessoas.”

Ronaldo Morado

RESUMO

A lei da pureza da cerveja *Reinheitsgebot*, criada em 1516 na Baviera, foi instituída com o intuito de regularizar a produção de cervejas nesta província, instituindo que as cervejas produzidas na região deveriam ser compostas apenas de água, malte de cevada e lúpulo. Mais que uma simples legislação, a lei da pureza da cerveja foi uma das primeiras leis que interviu na produção e no consumo de alimentos. A presente pesquisa se objetivou a compreender a lei da pureza da cerveja como marco da intervenção estatal em produtos de consumo e avaliar a sua influência na legislação e na produção de cerveja atualmente no Brasil. A pesquisa foi feita utilizando a metodologia de pesquisa qualitativa, com o uso de material bibliográfico, material histórico e legislações. A Lei da Cerveja é uma influência política, ao ser utilizada como um dos fatores principais na unificação da Alemanha, e determinou o caminho do seguimento de cervejas na Alemanha e mais tarde no Brasil. A *Reinheitsgebot* também teve influência direta na produção de bebidas pelo mundo, principalmente nas cervejarias artesanais (microcervejarias), que ainda buscam na Lei da Pureza um sinônimo de bom gosto para a fabricação de seus produtos. No Brasil, além da forte relação com a legislação brasileira sobre a produção de Cerveja, a *Reinheitsgebot* constantemente é associada à qualidade, pois determina quais são os requisitos para se produzir uma bebida conforme as tradições cervejeiras.

Palavras-chave: Reinheitsgebot. Cerveja. Legislação. História. Produção de Bebidas.

ABSTRACT

The law of Reinheitsgebot purity of beer, created in 1516 in Bavaria, was established in order to regulate the production of beers in this province, establishing that the beers produced in the region should be composed only of water, barley malt and hops. More than a simple law, the beer purity law was one of the first laws that intervened in the production and consumption of food. This research is aimed to understand the law of purity of beer as a mark of state intervention in consumer products and evaluate their influence on legislation and beer production currently in Brazil. The survey was conducted using qualitative research methodology, using bibliographic material, historical material and legislation. Beer's Law is a political influence, to be used as a major factor in the unification of Germany, and has determined the trajectory tracking beers in Germany and later in Brazil. The Reinheitsgebot also had direct influence on the production of beverages around the world, particularly in the craft breweries (microbreweries), who still seek the purity of the Law synonymous with good taste for the manufacture of its products. In Brazil, besides the strong relationship with Brazilian legislation on beer production, the Reinheitsgebot is constantly associated with quality, because it determines what the requirements are to produce a drink as breweries traditions.

Palavras-chave: Reinheitsgebot. Beer. Legislation. History. Beverage Production.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 CONTEXTO HISTÓRICO DA CERVEJA E DA ALEMANHA.....	13
2.1 DA CERVEJA A ALEMANHA.....	13
2.2 DA ALEMANHA A CERVEJA.....	20
3 REINHEITSGEBOT E LEGISLAÇÃO	28
3.1 DO DIREITO A REINHEITSGEBOT	28
3.2 DA REINHEITSGEBOT AO DIREITO	36
4 A REINHEITSGEBOT E O BRASIL.....	42
4.1 A PRODUÇÃO DE CERVEJA ATUALMENTE	42
4.2 A CERVEJA NO BRASIL	46
4.3 A LEGISLAÇÃO ATUAL DO BRASIL E A REINHEITSGEBOT	49
5 CONCLUSÃO	59
REFERÊNCIAS.....	61
ANEXOS	65

1 INTRODUÇÃO

Para que exista a possibilidade de analisar historicamente uma legislação é necessário perceber a relevância e a influência que esta lei tem e teve para a sociedade. No caso da *Reinheitsgebot*, existe realmente uma relevância e influência, não só no contexto em que está inserida, mas também em outras sociedades e outros contextos históricos. Fica evidente quando se percebe na mídia a citação da lei da Pureza da cerveja, quando esta trata do assunto cerveja de qualidade.

Em uma reportagem de um jornal da Região, têm-se o destaque dado para a produção da cervejaria Saint Bier de Forquilha-SC, na qual, as cervejas dessa cervejaria estariam de acordo com a Lei de Pureza Alemã de 1516 a *Reinheitsgebot*, que em sua essência, determinava que as bebidas devessem ser produzidas com 3 (três) ingredientes: água, lúpulo e malte de cevada. Na reportagem, esse fato é comentado, como algo positivo, sendo um modelo, um estilo. Uma cerveja que segue uma cultura (PORTAL CLICATRIBUNA, 2014).

Ao analisar a reportagem descrita acima, surgem alguns questionamentos, como por exemplo, o que é a *Reinheitsgebot*? Por que esta lei de Pureza Alemã do ano de 1516, ainda serve de parâmetro para a produção de cervejas nos dias de hoje? Qual o marco desta lei, para os produtores de cerveja? Estas perguntas serão respondidas com a elaboração da pesquisa, que além destas, responderá a questão central: qual a influência da lei *Reinheitsgebot*, na produção de cervejas no Brasil, nos dias atuais?

Para responder tais questionamentos, busca-se, alternativamente no referencial teórico, o desenvolvimento do conhecimento por intermédio da Teoria Crítica. Pois desta forma, pode-se formular a pesquisa levando em consideração outros aspectos que a dogmática jurídica não consegue alcançar.

Então a Teoria Crítica é uma teoria que busca uma constante reflexão e discussão de modelos e paradigmas já consolidados pela sociedade, com a intenção de perceber as falhas e as limitações destas construções. O objetivo de tal ação é constantemente reconstruir discursos denominados prontos e absolutos, tentando buscar alternativas para estas situações (WOLKMER, 1995. p. 05).

Dessa forma, a teoria crítica se enquadra no direito a partir do momento em que se busca uma reflexão interdisciplinar do direito, associando-o a outras matérias como a Sociologia, a Economia e principalmente a História. Assim, podem

ser estabelecidas novas produções de saber jurídico, se afastando da mera reprodução do dogmatismo jurídico. Ao pensar o direito de forma crítica, se está reconstruindo o direito em conjunto com outras áreas do saber (BASTOS PÊPE, 2004. p. 68).

A metodologia utilizada nessa pesquisa é do tipo qualitativa, com o uso de material bibliográfico, material histórico e legislações. O objetivo da pesquisa é compreender a lei da pureza da cerveja como marco da intervenção estatal em produtos de consumo e avaliar a sua influência na legislação e na produção de cerveja atualmente no Brasil.

Para que se possa construir tal conhecimento se faz necessário entrar no campo da História e da Antropologia, com o intuito de fugir da simples e pura dogmática jurídica com a finalidade de ir além do texto legal e saber como e porque surgiram determinadas regulamentações jurídicas. Por isso, este trabalho, se situa no âmbito da História do Direito, e não no direito positivo, haja vista que este se exime de tais explanações.

Para tanto, no primeiro capítulo será apresentado o contexto histórico da Cerveja e da Alemanha. No primeiro momento se tem a história da cerveja, desde o seu surgimento incerto há milhares de anos até a formação do povo Alemão. Em seguida, será exposto o surgimento do estado alemão, desde a sua origem histórica até o momento em que a cerveja começa a fazer parte da cultura germânica.

No segundo capítulo, o foco será o direito, trabalhando com a *Reinheitsgebot* e a legislação. No primeiro momento se explicitará a história do Direito até a criação da lei. Já no segundo momento, se descreverá a Lei da Pureza da cerveja e se analisará sua estrutura, seu contexto, sua vigência, sua história, sua influência até a atualidade.

Para finalizar, o terceiro capítulo trará a pesquisa voltada para a atualidade e para o contexto do Brasil. Em um primeiro momento se apresentará como se dá a produção nos dias de hoje, quais os tipos de cerveja e quais as características da destas. No segundo momento, se falará do contexto do Brasil com relação à cerveja, explicitando como ela veio para o Brasil, como ela se desenvolveu ao longo do tempo, entre outros fatores. Por fim, se fará uma análise da legislação atual no Brasil, buscando encontrar as relações que a legislação brasileira tem com a *Reinheitsgebot*.

2 CONTEXTO HISTÓRICO DA CERVEJA E DA ALEMANHA

Para dar início a pesquisa, se faz necessário situar o leitor no tempo e no espaço do contexto histórico em que a *Reinheitsgebot* foi instituída. Para tanto, esse capítulo tem como função predominante a contextualização de dois elementos essenciais da pesquisa. Um deles é a cerveja, e isso se dará com a construção da sua história desde o seu surgimento, até a assimilação desta pelos povos germânicos. O outro elemento é o surgimento do estado Alemão, que se dará pela história do surgimento da Alemanha até o início do século XVI, momento em que surge a *Reinheitsgebot*.

2.1 DA CERVEJA A ALEMANHA

Para compreender melhor a proposta deste estudo, cabe compreender os elementos envolvidos nesta pesquisa, como por exemplo, a história da cerveja. Segundo Hampson, existe uma estreita relação entre a bebida e a história da humanidade, conforme pode ser visto:

Evidências arqueológicas sugerem que os seres humanos descobriram como produzir álcool há milhares de anos. Desde então, empreendemos uma jornada e tanto. Com o passar dos séculos, nossa relação com a cerveja afetou história, legislação, cultura, ciência e tecnologia. A cerveja mudou e evoluiu conosco. Em sua longa jornada pelas leis de pureza e proibições, o preparo caseiro de bebida resultou na ampla proliferação atual de estilos. (HAMPSON, 2014. p.10).

Já para Morado (2009. p.15), a produção e o consumo da cerveja, tem muita relação com a cultura, principalmente a ocidental:

A cerveja está na raiz da cultura ocidental e se mantém relevante até hoje como elemento integrador. Não é apenas uma bebida, ela traz consigo um conjunto de valores culturais capaz de promover, não na teoria, mas na prática do cotidiano, a disseminação de conceitos importantes de cooperativismo, tradição, confraternização e, afinal, encontro de pessoas

Os primeiros campos de cereais surgiram por volta do ano 9.000 a.C. na Ásia ocidental. Esses cereais eram moídos e viravam farinha, que se transformaria em pão ou possivelmente em cerveja (denominado “pão líquido”), pois ambos tinham valores nutricionais muito próximos (MORADO, 2009. p.22). O registro mais próximo a essa data vem de 4.000 a.C., quando um pictograma oriundo da Mesopotâmia

(atual Iraque) mostra duas pessoas bebendo cerveja com canudos de junco em um jarro de cerâmica (como a cerveja tinha muitos fragmentos de cereais e palhas o uso do canudo evitava a ingestão dessas partículas) (STANDAGE, 2005. p. 9).

O que fica evidente então é que o surgimento da bebida está diretamente ligado à domesticação dos cereais, principalmente a cevada e o trigo, que estão diretamente relacionados com a mudança ocorrida na humanidade. Os humanos saíram do nomadismo e passaram a viver de uma forma mais fixa e com relações sociais mais complexas, demonstradas através da estruturação das cidades (STANDAGE, 2005. p. 9).

Segundo Standage (2005. p. 13), foram desenvolvidas várias técnicas para colheita, o armazenamento e o processamento destes grãos. Foram encontrados na região da mesopotâmia, com data por volta de 10.000 a.C., registros arqueológicos “de foices de pedra laminadas para colher cereais, cestas trançadas para carregá-los, lareiras de pedra para secá-los, buracos na terra para armazená-los e pedras de amolar para processá-los.”

Foi descoberto ainda que estes grãos poderiam ser misturados a água e, este líquido teria um gosto doce. Isto ocorreu pela dificuldade em manter estes locais a prova de água (STANDAGE, 2005. p. 13). Nos dias de hoje isso pode ser compreendido conforme segue:

A causa dessa doçura é compreendida hoje em dia: o grão úmido produz a enzima diástase, que converte o amido dentro do grão em açúcar maltado ou malte. (Esse processo ocorre em todos os cereais, mas a cevada é o que de longe produz a maior quantidade de enzimas diástases e conseqüentemente mais açúcar maltado.) Num momento em que as outras fontes disponíveis de açúcar eram poucas, a doçura desse grão “maltado” viria a ser altamente valorizada, estimulando o desenvolvimento de técnicas de preparação deliberada de malte nas quais o grão era primeiro enxaguado e depois então seco (STANDAGE. 2005, p. 13).

Conforme Morado (2009, p. 22), por ser uma boa fonte de nutrientes, a cerveja passou a ser produzida intencionalmente, respeitando certas etapas de produção, como descreve:

A primeira etapa de preparação da cerveja consiste em amolecer o amido presente em cada grão do cereal. Isso é conseguido colocando-se os grãos de molho para absorver a água. A germinação se inicia com a transformação bioquímica do amido em açúcares. Em seguida é preciso secar o grão para interromper o processo natural de germinação. A secagem e a torrefação finalizam o processo e dão como resultado o malte, que traz um gosto doce aos grãos. [...] A etapa seguinte de preparação da cerveja consiste em fazer uma espécie de sopa desses grãos umedecidos e

secos (malte verde). Se essa sopa for abandonada, será atacada por micro-organismos presentes na atmosfera, o que dará início a um processo de fermentação. A fermentação dessa sopa produz álcool a partir do açúcar. Eis a cerveja!

Com a produção intencional, os produtores de cerveja começaram a perceber que o uso repetido do mesmo recipiente ajudava a dar mais qualidade para a bebida. Alguns registros antigos mostram que era comum pessoas especializadas na produção terem seus próprios equipamentos, ficando evidente que a levedura estava na própria tigela, e não mais no ar. Com o tempo, foram adicionadas frutas, mel, cascas e folhas que dariam outros sabores. Isso tornou a produção uma constante experimentação de sabores e teores da cerveja que eram servidas de acordo com a ocasião (STANDAGE, 2005. p. 13).

As bebidas alcoólicas tinham certas propriedades sobrenaturais. Tanto pelo não conhecimento de como produzir a bebida, como pelo fato de que, quem a consumia, ficava embriagado. O que se podia imaginar era que a bebida era oriunda dos Deuses. Tanto no Egito quanto na Mesopotâmia (e em outros locais pelo mundo) surgiram vários mitos da origem da cerveja, sempre envolvendo os Deuses e sua relação com a humanidade, com cultos religiosos, rituais, farmacológicos e oferendas (STANDAGE, 2005. p. 16). Ainda segundo Standage (2005. p. 19), para esses povos a cerveja fazia parte de sua vida e de seu cotidiano. Como pode ser descrito abaixo:

Tanto os mesopotâmicos como os egípcios encaravam a cerveja como uma bebida antiga e divina que dava base à sua existência, formava parte de sua identidade cultural e religiosa, e tinha grande importância social. “Fazer uma festa da cerveja” e “sentar na festa da cerveja” eram expressões populares egípcias que significavam “aproveitar um bom momento” ou “festejar”, ao passo que a expressão suméria “derramamento de cerveja” referia-se a uma festa ou banquete de celebração; e as visitas formais do rei às casas de altos funcionários eram registradas como “quando o rei bebeu cerveja na casa de fulano de tal”. Em ambas as culturas, a cerveja era o ingrediente básico sem o qual nenhuma refeição parecia completa. Consumida por todos, ricos e pobres, homens e mulheres, adultos e crianças, desde o topo da pirâmide social até a base, era verdadeiramente a bebida definitiva dessas primeiras grandes civilizações.

Além deste viés cultural, os grãos eram usados como forma de pagamento de impostos, que mais tarde seriam revertidos em obras públicas. Estes grãos eram transformados em cerveja (ou pão, se o grão fosse o trigo) e eram dados como pagamento aos trabalhadores das construções (CASARIN, 2014). Os valores eram estipulados de acordo com o tipo de trabalhador e eram dadas a homens,

mulheres e crianças. Isto acontecia tanto no Egito quanto na Mesopotâmia (STANDAGE, 2005. p. 25-26).

Assim como os primeiros indícios de civilizações surgem na mesopotâmia, a cultura cervejeira começa a se expandir a partir daí. Isso se deu graças aos Trácios, povo que viveu onde atualmente é a Trácia, Bulgária, Romênia, Moldávia, Grécia, Macedônia Servia e Turquia. Para os Trácios, a cerveja era uma bebida sagrada e muito respeitada. Assim, devido aos movimentos migratórios deste povo, a cultura da cerveja pode ser vista na cultura Celta e na Cultura Germânica (MORADO, 2009. p. 26). Esses dois povos eram os que mais produziam e consumiam cerveja, pois:

Ela era considerada sagrada, uma recompensa aos heróis e uma oferenda aos deuses; era servida em intermináveis festas e banquetes – ingerida aos litros - assim como em cerimônias nas quais os guerreiros contavam suas histórias de bravuras e conquistas. (MORADO, 2009. p. 28).

O que fica evidente é que a cultura da cerveja teve forte vínculo com os povos germânicos (os não Romanos chamados de Bárbaros), pois foi justamente em um reino Germânico, mais precisamente na Gália (atual França) que a cerveja recebeu o nome latino, no qual se conhece hoje. Ela era chamada de *cerevisia* ou *cervisia*, como uma forma de homenagear a deusa Ceres protetora das colheitas e da fertilidade. Na região a bebida era composta pela cevada ou outro cereal, porém não continha lúpulo e era aromatizada com mel e colocada em tonéis de madeira (MORADO, 2009. p. 28).

Apesar dos ingredientes diversos, a bebida considerada cerveja, surge em várias partes do mundo, mesmo sem ligação umas com as outras. Os povos como os escandinavos, asiáticos, africanos e latino americanos desenvolviam suas bebidas com o uso de cereais, podendo então ser consideradas também como cervejas (MORADO, 2009. p. 28).

A cerveja então rompe os limites das eras, e avança em plena Idade Média. Casarin (2014) complementa que:

Foi na Idade Média que a cerveja teve um papel mais decisivo para o ser humano. Em uma época em que as fontes de água de diversos locais da Europa eram um risco eminente para a saúde, principalmente pela ausência de saneamento básico e pela proliferação da cólera, consumir a bebida fermentada representava segurança. Mesmo quando feita com água poluída, seu processo de produção – com fervura, fermentação e, conseqüentemente, a presença de álcool – é suficiente para matar a maior parte dos germes malignos.

Nesse período, a cerveja era considerada mais que uma bebida que supria as necessidades nutricionais. Ela era tratada como um remédio, pois nela eram misturados outros produtos, como cascas de árvores, raízes e ervas, sendo uma ótima alternativa para a água, que na maioria das vezes não era potável (MORADO, 2009. p. 30).

Pode-se dizer que a relação do consumo da cerveja com a saúde já existia a um certo tempo. Segundo Casarin (2014):

Pesquisas recentes apontam que ossadas com mais de 3 mil anos apresentam doses consideráveis de tetraciclina, antibiótico descoberto oficialmente apenas em 1948. Para que a substância ainda permaneça nesses ossos, ela precisaria ter sido consumida em grandes quantidades e durante um longo período. Cientistas deduziram, então, que deveria fazer parte de algum produto pertencente à dieta cotidiana. A partir de pesquisas baseadas em alimentos da época, concluíram que o único lugar de onde a tetraciclina poderia vir seria da cerveja. Era a bebida já servindo como remédio – não só da alma, mas do corpo –, tanto que o grego Dioscórides, que viveu de 40 a 90 e é considerado o pai da farmacologia, costumava receitá-la para seus pacientes.

Esta ideia da bebida como fármaco foi muito utilizada na Idade Média pelos mosteiros. No século XII a cerveja era distribuída de forma gratuita para as crianças para evitar doenças como a cólera e a tifo (de contaminação pela água). Porém por não pagarem impostos e distribuírem de forma gratuita, os senhores feudais pressionaram os monges e a igreja, para que deixassem a prática, pois estava prejudicando os cervejeiros e comerciantes da região, por ser uma concorrência desleal (MORADO, 2009. p. 40).

Desta forma, a cerveja foi se fazendo presente em diversas manifestações da cultura Medieval. Um exemplo é a associação da cerveja com a religião católica. Durante a Idade Média era comum que alguns monges produzissem a bebida em mosteiros (CERVEJA, 2003). Os mosteiros se mantinham com suas próprias atividades, principalmente com sua capacidade de produzir cerveja em larga escala. Essas receitas das cervejas eram secretas e eram destinadas aos monges e aos pobres, mas eram cobradas dos viajantes e camponeses (MORADO, 2009. p. 30).

O envolvimento dos monges na produção de cerveja era muito evidente no período medieval. Além dos religiosos, a igreja católica mantinha várias tradições

e mitos, que de certa forma envolviam a produção e o consumo de cerveja como pode ser visto a seguir:

E para além dos monges, a História relata também o envolvimento de santos em milagres e outros acontecimentos em que a cerveja vem mencionada! Tomemos como exemplo o caso de S. Mungo, o padroeiro da mais velha cidade da Escócia, Glasgow. Foi nessa cidade que, por volta de 540 d.C., S. Mungo estabeleceu uma ordem religiosa, cuja principal actividade seria a produção de cerveja, sendo que esta arte é ainda hoje considerada como a mais antiga indústria da cidade. Outro exemplo será o de Santa Brígida que miraculosamente transformou a água do seu banho em cerveja, para que os seus visitantes clericais tivessem algo para beber. Para se ver a importância que a igreja tinha para a indústria da cerveja nessa época, basta referir que existiam três santos padroeiros, protectores da cerveja e dos cervejeiros: Santo Agostinho de Hippo, São Nicolau e São Lucas, o Evangelista (HISTÓRIA, 2015).

Outro exemplo, como já foi citado anteriormente, é que a cerveja sempre foi associada ao povo, pois o vinho era a bebida dos nobres. Também tem relação com a saúde, pois se acreditava nos benefícios nutricionais e místicos da cerveja. Até que a cerveja passou a ser produzida de forma comercial nas províncias da ainda não unificada Alemanha, principalmente na Baviera (MORADO, 2009. p. 25-27).

Mas antes dessa atividade se tornar comercial, houve várias transformações durante esse período medieval, principalmente entre o séc. VII e XVI, mas de uma forma lenta e gradual, bem como o surgimento das cidades (MORADO, 2009. p.38). No primeiro momento ocorreu uma especialização da mão de obra cervejeira, mas como atividade esporádica, apenas para completar a renda familiar. Aos poucos esse trabalho passou a se concentrar em determinadas épocas do ano, especialmente nas estações fora da época de plantio ou de colheita. De maneira natural e espontânea, esses cervejeiros foram se reunindo em grupos regionais como verdadeiros arranjos produtivos (MORADO, 2009. p.32).

Com a crescente urbanização e o aumento da demanda, os grupos locais ampliaram sua capacidade e passaram a produzir durante todo o ano. Consequentemente, as técnicas e melhorias de processo fizeram a grande diferença na qualidade e na produtividade, numa época considerada o primórdio da industrialização. E finalmente os estados e burgos se interessaram pelo negócio, regulando e assumindo a produção local/regional (MORADO, 2009. p.32).

Neste período cabe um destaque para o início da utilização do lúpulo na cerveja. O grande problema da produção da cerveja se dava pela temperatura, que ao estar muito elevada, acelerava a ação dos micro-organismos que agem na

fermentação da bebida. Com isso, no verão a cerveja durava menos tempo e azedava mais rápido. Várias foram as tentativas de encontrar um conservante natural para a cerveja, até que foi descoberto o uso do lúpulo. Apesar de ser amargo e ter um efeito inebriante, o lúpulo foi usado por esse poder de conservação em conjunto com o líquido. No começo, houve muita resistência das pessoas com relação ao novo sabor da cerveja. Porém, com o tempo, as pessoas começaram a se acostumar com o novo gosto, haja vista que a maioria dos produtores de cerveja já estavam utilizando essa planta em suas receitas (MORADO, 2009. p.36).

A partir do século XI a produção de cerveja se tornou algo mais sério, e passou a ter características comerciais. Surgem as primeiras manufaturas, que produziam exclusivamente cerveja. Esses protótipos de indústrias eram organizados por cervejeiros e especialistas, que se uniam em um único local com a mesma intenção, que era levar a sua cerveja a cidades maiores e expandir seu mercado para outros localidades (MORADO, 2009. p.39).

É importante destacar que a produção continuava em vários locais ao mesmo tempo. O interessante é que alguns mosteiros conseguiram licença para produzir a cerveja comercialmente, apesar de todos os empecilhos impostos pela Igreja Católica. Um exemplo vem do mosteiro de Weihenstephan, localizado em Freising na atual Alemanha. Desde 1.040, esse mosteiro produz cerveja comercialmente e ainda está em plena atividade. Dessa forma, a cervejaria pode ser considerada a mais antiga ainda em atividade (MORADO, 2009. p.39).

No século XII na Inglaterra, as cervejas eram produzidas para consumo próprio, geralmente pelas mulheres, mas também eram vendidas nas alehouses (que se transformariam mais tarde nos pub`s). A cerveja passou por algumas regulamentações. Cabe destaque para o decreto de Henrique II em 1.188, que cobrou impostos sobre a cerveja, para financiar as cruzadas (HISTÓRIA, 2015).

Em meados dos anos de 1.200, a produção de cerveja com intuito comercial se propagou para a região que atualmente se localiza a Alemanha, Inglaterra e Áustria. Uma das primeiras cervejarias dessa região surgiu em Frankfurt no ano de 1288, e pouco depois surgiram várias outras, principalmente na cidade de Munique (MORADO, 2009. p.40).

Com isso, as cidades germânicas, passaram a ser referência na produção de cerveja para toda a Europa. O comércio deu tão certo, que a cerveja passou a ser exportada em cada vez mais cidades, conforme pode ser visto abaixo:

O crescimento das exportações fez com que muitas cidades alemãs ficassem famosas, nomeadamente Bremen, que era um importante entreposto na exportação de cerveja para a Holanda, Inglaterra e Escandinávia, e Hamburgo, que era o principal produtor da Liga Hanseática, sendo que por volta de 1500 existiam aí cerca de 600 produtoras independentes. A Liga Hanseática chegava a exportar cerveja para locais tão longínquos como a Índia. Braunschweig e Einbeck também eram importantes centros de produção de cerveja. Uma das marcas mais conhecidas da altura e que, por sinal, ainda hoje produz cerveja é a Beck's, criada em 1553. Quanto a Munique, provavelmente a mais conhecida cidade cervejeira da Alemanha, laboravam já as famosas Brauerei Lowenbrau (1383), Spaten-Franziskaner-Brau (1397) e a Hacker-Pschorr Brau (1417) (HISTÓRIA, 2015).

Essa região da Baviera (chamada de Bavária pelos latinos) era um principado, assim como várias outras regiões do território germânico. Portanto, era independente politicamente. Por isso que a partir de 23 de abril de 1516, os nobres Wilhelm IV e Ludwig X, promulgaram a Reinheitsgebot como lei que garantia a pureza da cerveja para as cervejarias da Baviera (MORADO, 2009. p.41).

2.2 DA ALEMANHA A CERVEJA

Segundo Elias (1997. p. 21): “Comparado com outras sociedades europeias, por exemplo, a francesa, britânica ou holandesa, o desenvolvimento do Estado na Alemanha mostra um número muito maior de rupturas e correspondentes descontinuidades”.

A Alemanha era um país sem uma unidade, pois existiam vários alemães com dialetos, costumes e maneiras de ser diferentes. Para o padrão medieval esses alemães poderiam ser considerados pertencentes a uma “nação”, mesmo não tendo um território unificado comandado por um único indivíduo (MARQUES, 2001. p.114).

A busca de uma identidade alemã é algo muito presente para o povo alemão. Para eles essa nação medieval é o modelo de passado grandioso e superior, que não volta mais. Porém, do mesmo modo que esse passado é reconhecido como algo supremo, ele pode ser reconhecido como o principal responsável para que a Alemanha não acompanhasse o mesmo processo de formação dos outros estados da Europa (ELIAS, 1997. p. 18).

Pode-se entender com isso que um estado alemão unificado política e geograficamente era muito difícil. Dessa forma, ao invés de uma unificação, como ocorreu em outros reinos europeus, o estado alemão se fragmentou (ELIAS, 1997).

Ainda segundo o autor:

Na Alemanha, o equilíbrio de forças afastou-se gradualmente do nível de integração representado pelo imperador e inclinou-se a favor do de príncipes regionais. Em contraste com crescente centralização do poder em outros países europeus, o império Germânico (ou Sacro Império Romano) sofreu a decadência do poder central. (ELIAS, 1997. p.18).

Portanto, o que hoje seria o território da Alemanha na época foi o Sacro Império Romano Germânico, pois quando do início da formação do estado, os governantes germânicos estavam vinculados à igreja católica, sendo que a ideia inicial seria um resgate do antigo Império Romano, em toda a sua plenitude, por isso o uso dessa denominação (ELIAS, 1997. p.18).

O fator de maior peso se dava pela falta de um poder unificador. Na verdade a Alemanha se organizava na figura de alguns chefes regionais, os príncipes, que se organizavam abaixo do imperador. Esses príncipes só eram soberanos aos seus inferiores, sendo que ao seu lado existiam outros soberanos na mesma situação (MARQUES, 2001.p.115). Enquanto que na Europa havia vários e antigos reis, como na França e na Inglaterra, que tinham muitas riquezas e poder. Porém, na Alemanha o rei poderia ser comparado a um quadro, ou seja, só tinha a representatividade, mas não a força (MARQUES, 2001.p.114).

Uma característica particular da Alemanha é sua posição geográfica, pois as suas terras ficam em uma planície em meio a alguns dos rios mais importantes da Europa. De certa forma esse fator prejudicou a formação dos estados alemães em se tratando do comércio e da expansão marítima. Também fez com que esse local se tornasse um constante campo de batalhas por povos expansionistas. Isso explica a tardia unificação de um estado alemão (CHACON, 1992. p. 8).

Essas terras podem ser melhor descritas, se forem observadas suas limitações geográficas. No lado Oeste o limite era o rio Reno que separava o império romano dos povos germânicos. Ao sul, existiam os Alpes e os Carpátos, no norte, o que limitava era o mar Báltico (CHACON, 1992). Já o lado leste se modificava constantemente devido aos conflitos existentes:

A fronteira leste foi sempre a menos definida; aí o expansionismo alemão tomou a forma de guerra religiosa, conduzida pela ordem dos cavaleiros Teutônicos, que em cruzadas sucessivas estendeu o território cristão e germanizado até a região que abriga as atuais Letônia, Lituânia e Estônia. A expansão alemã para o leste só foi detida pela derrota militar imposta aos

teutônicos pelo então poderoso reino unido da Lituânia e Polônia, no século XV (CHACON, 1992. p.8).

Portanto, um grande fator influenciador na constituição do estado alemão foi o geográfico, que fez com que a Alemanha não se expandisse para todas as regiões e sofresse constantes ataques de outros povos por ser um local estratégico com relação aos rios e de passagem para o comércio do ocidente e oriente. Dessa forma, o Estado alemão começou a ter uma mentalidade de guerra, pois, por ser um país constantemente em conflito, fez com que a cultura alemã passasse a se pautar no militarismo e nas ações bélicas frequentemente pensadas e idealizadas (ELIAS, 1997, p. 20).

Outro fator apontado por Elias (1997, p. 19) se dá pelos povos próximos ao território germânico. Buscava-se atacar a unidade alemã sempre que essa estivesse enfraquecida, conforme pode ser visto:

As peculiaridades da formação do Estado alemão são devidas, não em pequena medida, a prática dos Estados não-germânicos de sair para o ataque sempre que o império mostrava algum sinal de fraqueza; esses ataques assumiam usualmente a forma de uma contraofensiva em resposta às pretensões imperiais de hegemonia.

Com relação à população que habitava o território alemão, assim como descreve a história da humanidade, os primeiros grupos que habitavam essa região da atual Alemanha eram caçadores e coletores e viveram há 400.000 anos. Por volta do ano de 2.300 a.C., vieram alguns povos denominados indo-europeus, como os povos germânicos, bálticos, os eslavos e os celtas (CIVILIZAÇÃO, 2015). Isso levou a constantes conflitos entre esses povos, que ocorreu de várias formas e por vários lados ao mesmo tempo. Dessa forma, os povos expandiam e diminuía seus territórios à medida que os conflitos aconteciam (ELIAS, 1997, p. 17).

Mais tarde, no período entre os séculos II a.C. e o V d.C. os celtas da região em confronto com os romanos conseguiram manter as fronteiras a oeste nos rios Reno e Danúbio. Porém, essas fronteiras foram constantemente alvo de guerras que contribuíram para que nos séculos IV e V houvesse várias invasões de povos germânicos como os hunos, ostrogodos, visigodos, vândalos, francos e lombardos (CIVILIZAÇÃO, 2015). Até que em 476, o império romano como unidade fora derrubado e as províncias romanas passaram a ser comandadas pelos chefes das tribos germânicas, que passaram a ter uma vida rural, baseada em feudos

(CHACON, 1992). “Esses territórios organizavam-se em relação à unidade superior de governo por vassalagem, ou seja, seus líderes recebiam o território dos chefes e a eles prometiam fidelidade e apoio militar” (CHACON, 1992. p.10-11).

Desses povos germânicos, pode-se destacar o reino dos francos. Ficavam localizados na região da atual França e Alemanha. Seu principal líder era Clóvis, que se casou com Clotilde, princesa dos burgúndios já convertidos para o cristianismo. Esse fato fez com que Clóvis também se convertesse, iniciando então a tentativa de formar um reino cristão com reconhecimento e incentivo papal, o chamado *Regnum Francorum* (CHACON, 1992. p.11).

Após a morte de Clóvis, sucessivos reis continuaram o expansionismo e o fortalecimento do reino até a chegada do sucessor de Pepino, o breve. Carlos Magno nasceu em 742, e após a morte do irmão com quem dividia o trono, resolveu expandir o território a leste, dominando os saxões e a oeste até os Pirineus só sendo parado pelos mulçumanos. O Papa Leão III coroou Carlos Magno como rei dos francos e imperador do ocidente, após apoio a igreja e aclamação dos cristãos (CHACON, 1992. p.11-12).

O Império de Carlos Magno (Império Carolíngio), não se consolidou por muito tempo. Após a sua morte e a de seu filho, houve conflitos entre os netos de Carlos Magno, que só foram resolvidos com a divisão de todo o reino em três partes pelo Tratado de Verdun de 843 (CIVILIZAÇÃO... 2015). Após o enfraquecimento do poder dos Francos, Oto I, rei dos saxões, vassalo de Carlos Magno, liderou a resistência dos germânicos contra os invasores húngaros, ocasionando a derrota dos estrangeiros em 955 na Batalha de Lechfeld (955 d.C.) (CHACON, 1992.p.12-13).

Oto I então passou a ser chamado de o Grande, e foi coroado pelo Papa João XII em 962. Oto inaugurou então um novo ciclo no Império de Carlos Magno, que passou a se chamar Sacro Império Romano Germânico, consolidando a aliança entre o poder da Igreja e o poder do Imperador (CHACON, 1992.p.13). No primeiro momento o Sacro Império Romano da Nação Germânica, legitimou-se através da igreja como o renascido Império Romano do ocidente, sempre tendo forte relação com a igreja católica e tendo o território estendido abrangendo praticamente a atual Europa inteira (ELIAS, 1997, p. 18).

Os saxões ficaram no poder por três sucessões até a morte de Enrique, o Santo em 1024. Nos próximos 100 anos, os imperadores foram escolhidos entre os

francos que habitavam a Franconia, fundando a Dinastia Saliana. Conrado II, o Sálico, primeiro integrante da nova casa real, teve forte relação com os cavaleiros e tornou-se um verdadeiro nobre. Seu sucessor foi Henrique III, o Negro. Em seguida, Henrique IV, com apenas seis anos de idade, foi sucessor de seu pai durante o reinado de sua mãe Inês de Poitiers, que cedeu várias terras para poder manter seu poder. Quando adulto, Henrique IV tentou a recuperação do poder perdido, provocando conflitos dentro do próprio Império durante 20 anos (CIVILIZAÇÃO... 2015).

Henrique iniciou o conflito contra a Igreja, inclusive instalou o antipapa Clemente III. Henrique IV foi coroado Imperador em 1084, mas mais tarde chegou a ser preso pelo próprio filho (Henrique V), forçado então a abdicar do trono. Henrique V então tentou continuar as lutas do pai, principalmente tentando manter a possibilidade de imperador nomear os bispos, que eram em sua maioria senhores feudais. Tal conflito foi somente resolvido em 1122, com o Concordato de Worms, acordo feito entre o Papa e Henrique em que o Imperador poderia participar na escolha dos bispos, podendo ou não dar-lhes os “símbolos de poder temporal”, e o Papa daria ao bispo os “símbolos de poder sagrado” (CIVILIZAÇÃO... 2015).

Durante os séculos XII e XIII, houve um grande conflito. De um lado os a família dos príncipes Hohenstafen, da Suábia (chamados de gibelinos) e do outro os príncipes da família dos Welfs, da Saxônia, conhecidos como guelfos. Após a morte de Henrique V, Lotario II da família dos guelfos foi eleito. Após sua morte, Conrado dos Gibelinos, é que foi eleito. Isso iniciou uma nova guerra interna, entre os Saxões e os Hohenstafen (CIVILIZAÇÃO... 2015). Frederico I, Barba-roxa, foi o sucessor ao título de Imperador, continuando com o conflito entre igreja e Império. Ele declarou a paz após subjugar os guelfos (CHACON, 1992. p. 13).

Mais tarde vieram Henrique VI e Frederico II, que buscaram a conquista da Itália. Para isso deu mais autonomia aos príncipes alemães, conseguindo então conquistar Roma. Após isso, vários foram os conflitos de conquista e reconquista de território. Os príncipes estavam cada vez mais autônomos e preocupavam-se em incentivar o comércio. Surgiu, por exemplo, a Liga Hanseática com os estados do norte da Alemanha (CIVILIZAÇÃO... 2015).

Surgiram por volta do século XIII novas famílias, as de Habsburgo, Wittelsbach e Luxemburgo, que passaram a ter voz e vez no Sacro Império Romano Germânico. Dessa forma ocorreu o fim ao *Gran Interregnum*, que foi o período que a

casa de Hohenstafen, ficou no poder. A partir de 1273 houve a eleição de Rodolfo I da casa de Habsburgo (CIVILIZAÇÃO... 2015).

A partir de Luís IV da Baviera, no ano de 1328, houve uma grande mudança na política do Sacro Império. Os imperadores agora poderiam ser escolhidos pelos príncipes sem a intervenção papal. Após esse fato os príncipes começaram a desenvolver o colégio eleitoral e organizar o parlamento (*Reichstag*). O Sacro Império Romano Germânico era a nação alemã (*Reich*) nos moldes do Império Romano do Ocidente (CHACON, 1992. p. 13).

Até o século XVI, surgiram outros imperadores, como Sigismundo de Luxemburgo, Alberto V, o ilustre, Frederico III da Estíria, Maximiliano I, Felipe I o Belo, mas o “Estado Alemão” continuou com as mesmas premissas: conflitos entre igreja e imperador, conflitos contra os povos não germânicos e casamentos entre príncipes que diminuía ou aumentava as terras do Sacro Império Romano Germânico (CIVILIZAÇÃO... 2015).

Cabe destacar ainda, que essa tão enfatizada falta de centralização política tornou os príncipes germânicos fracos política e militarmente, fazendo com que povos católicos de outras partes da Europa invadissem os territórios germânicos. Além disso, internamente, o Sacro império, lutava entre si pela conquista de principados, por armas, campos e alojamentos. Esse período foi denominado guerra dos 30 anos, e acredita-se que a Alemanha perdeu cerca de 1/3 de sua população. (ELIAS, 1997, p.19).

Diante de tudo que fora exposto até então, se buscou relatar a história da Alemanha na busca de caracterizar um estado alemão no seu todo. Por vezes pode-se ver a tentativa do povo alemão em criar ou buscar uma nação alemã em sua plenitude. Porém, segundo Chacon, a cultura de uma Alemanha unificada só se deu a partir do século XVI, com Martinho Lutero e a Reforma protestante. Até as 95 teses de Lutero, a língua oficial era o latim, e toda a herança cultural vinha do Império Romano. Mas a partir de então, a Bíblia foi traduzida para o alemão, e padronizou todos os dialetos dos povos que viviam na Alemanha, ou seja, foi uma forma de unificar o estado alemão que era tão dividido num interesse e num bem comum (CHACON, 1992. p. 9).

Mas o que foi a Reforma Protestante? A Reforma protestante, movimento liderado por Martinho Lutero, em 1517 foi mais que um movimento religioso, ou seja, contra a igreja católica, era um movimento social que surgia na Alemanha, feito

pelos pobres camponeses, que almejavam melhores condições de vida. Talvez o foco principal nem tenha sido a religião. Mas sim toda a estrutura política e social em que o império germânico estava inserido. (MARQUES, 2008, p. 117).

Se for verificado o contexto da época pode-se entender a situação dos alemães, conforme Marques, a Alemanha de 1517 era composta de:

(...) terras férteis, poderosos recurso materiais, cidades orgulhosas e opulentas; por outro lado, trabalho, iniciativa, riquezas; mas de maneira nenhuma unidade, que moral, quer política. Uma anarquia. Milhares de vontades, muitas vezes contraditórias; o amargo pesar de uma situação confusa, e, em muitos aspectos, humilhante; além disso, uma impotência total pra remediar o mal (MARQUES, 2001. p. 113).

Resumidamente a falta de unidade no estado alemão, a situação das classes mais pobres, perante aos príncipes ricos, a falta de uma teologia mais concentrada e mais palpável para os fiéis e um clero despreparado e que abusava dos poderes da igreja em benefício próprio, fez com que a Reforma acontecesse nessa Alemanha ainda ligada ao Sacro Império Romano Germânico (MARQUES, 2001. p.112).

Em todo esse contexto, surgiu a cerveja. Segundo Elias (1997, p. 19), Toda essa confusão política e as constantes mudanças de poder tiveram reflexos muito sérios tanto economicamente quanto culturalmente no povo Alemão. Carentes de uma nacionalidade e de uma unidade, os alemães encontraram uma solução, que não é política ou revolucionária. Surgiu então o costume alemão de beber, sendo que os principados além de permitir essas atitudes, ensinava aos bebedores como controlar-se quando bêbado:

O peculiar costume de beber dos alemães, que sobreviveu como regra e ritual estudantil, nos séculos XIX e XX, teve precursores no século XVII (e provavelmente ainda mais cedo), sendo então observados nas cortes principescas, grandes e pequenas. Permitia que os indivíduos se embriagassem e se intoxicassem em boa companhia. Ao mesmo tempo ensinava um individuo a controlar-se mesmo quando excessivamente bêbado, protegendo assim o próprio bebedor e seus companheiros dos perigos implícitos na perda de todas as inibições. [...] Os costumes sociais que incentivam o uso excessivo de bebida e, ao mesmo tempo, habitam o bebedor a uma certa dose de disciplina e embriaguez indicam um elevado grau de infelicidade: segundo parece um transe social doloroso mas inevitável torna-se desse modo mais suportável.

Com essa visão, pode-se associar a produção ao consumo de cerveja como um fator cultural da Alemanha. Mais que isso, a necessidade de regularizar e

de colocar uma padronização na produção de cerveja, trata-se de uma questão de identidade para a cultura Alemã.

3 REINHEITSGEBOT E LEGISLAÇÃO

Objeto central do estudo, a Lei da Pureza da Cerveja, Reinheitsgebot, tem que ser analisada no contexto em que ela está inserida. Mas para poder entender qual o significado de uma lei, precisa-se voltar ao passado e compreender como o direito surgiu e seu caminho até a lei que está sendo analisada.

3.1 DO DIREITO A REINHEITSGEBOT

Para se estudar o direito, se faz necessário observar sua ação no tempo e não somente o momento em que o mesmo fora aplicado. Nesse sentido:

(...) não é possível ater unicamente ao momento em que o ato acaba de ser praticado e ao dispositivo legal que o regulamenta ou sanciona; é preciso ir mais além, colhendo este e aquele na sua inteira extensão e plenitude, para visualizá-los sob um critério amplo e abrangente; na verdade, se o direito constitui uma expressão inseparável de qualquer meio social civilizado; e se este direito não se conserva estático, mas se dinamiza e se transforma na medida em que as condições sociais assim exigem; não há como desvinculá-lo da realidade histórica, pois é preciso saber como este direito foi, até ontem, para entendê-lo, hoje e melhorá-lo, amanhã (AZEVEDO, 2013. p. 21).

Definir como surge o direito é matéria difícil, mas o que se sabe é que o direito e as transformações da sociedade não podem ser analisados separadamente, pois não existe um sem o outro (PINTO, 2014. p. 16). Assim como a humanidade surge na pré-história, acredita-se que o direito também tenha surgido no mesmo momento. Mesmo sabendo que o direito escrito só surgiu com a invenção da escrita, não é possível afirmar que antes da escrita não havia direito (WOLKMER, 2014. p. 2). Nesse sentido, se na pré-história a organização da sociedade tem como fundamento o parentesco, nada mais evidente que encontrar o direito nas relações de famílias com graus de parentesco, ligadas pelas crenças e tradições (WOLKMER, 2014. p. 2).

Como o direito se manifesta sem o uso da escrita? Possivelmente essa transmissão do direito se dava de forma oral. Além da oralidade, o direito antigo é marcado pelas revelações sagradas e divinas. Neste sentido, os primeiros intérpretes e executores do direito são os sacerdotes, que além de criar as leis de caráter divino, são os responsáveis pela execução das próprias leis. Por ter esse caráter divino e sagrado, o medo da punição pelos deuses, gerava o cumprimento

efetivo de qualquer medida imposta por esses sacerdotes. Isso justificaria aos reis/sacerdotes insistirem com a explicação de que determinada lei tem caráter divino (WOLKMER, 2014. p. 3-4).

Nesse sentido, as regras de conduta na terra visam a garantia de uma vida melhor *pos mortem*, pois desta forma, o correto cumprimento das regras impostas pela entidade divina, através dos seres humanos providenciais como os/as profetas/profetizas e os/as sacerdotes/sacerdotisas, aqui na terra, além de preservar a ordem terrestre, preservam uma outra vida após a morte do indivíduo (ARAÚJO, 2005. p. 290).

Partindo disso, castigos violentos aos que desrespeitavam as leis eram práticas comuns e defendidas pelas regras vigentes. Portanto, era muito difícil viver nesse tipo de sociedade, sendo poucos os que sobreviviam as pesadas regras. Com o tempo os sobreviventes impunham novas regras e costumes, que eram adaptados aos que já existiam. Seguindo a premissa de que o mais forte sobrevive e impõe sua vontade (ARAÚJO, 2005. p. 274).

Por isso, o conteúdo desse direito não era muito diferente do que pregava a religião ou os costumes ancestrais, pois assim facilitaria o cumprimento de todos. Tem-se como exemplo, o incesto, a apropriação de bens de outros, a proibição de matar, entre outros. Regras essas que se mantêm até os dias de hoje (ARAÚJO, 2005. p. 279).

O marco da Idade Antiga, também tem reflexo no direito. Com a invenção da escrita, por volta do ano 3.000 a.C., fez com que houvessem sensíveis mudanças no direito. O surgimento da escrita foi a materialização dos costumes e das tradições dos povos antigos. A partir daí, surgiram os primeiros códigos da antiguidade, como o de Hamurabi, o de Manu, o de Sólon e a Lei das XII Tábuas (WOLKMER, 2014. p. 5). Além dos códigos, surgiram também as preceituações jurídicas, elaboradas e utilizadas pelos anciões de comunidades, para resolver conflitos de um mesmo tipo, quando ocorressem, sendo o caso dos provérbios e adágios, ainda presentes em nossa cultura (WOLKMER, 2014. p. 7-8).

As leis impostas pelos costumes, nada mais são do que imposições de poder. Isso fica claro no comentário de Araújo (2005. p. 409), no que se refere a relação do poder com a normatização:

Se o Poder é o conjunto de ideias de organização existentes no Grupo, é ele o ponto de partida dos julgamentos, e assim o Poder, difuso e confuso na

comunidade primitiva, impunha a normalidade e a normatividade, independentemente de centros individuais de comando, provando, desde então, que não há poder sem normatividades, porque é da natureza dele regular-se por normas, ofertadas a aceitação de todos ou a imposição sobre muitos e por isso mesmo as idéias primitivas de organização comunitária, forjadas a níveis quase que instintivos no homem e no grupo, geraram a primeira ordem normativa, a costumeira pré-histórica, em que os fatos inconscientemente normalizados, normatizados e valorados em torno da comunidade primitiva, deixava o indivíduo inteiramente submetido às suas normas.

Com o passar do tempo, houve mudanças dos grupos primitivos para a sociedade/civilização. Isso se deu principalmente pela fixação desses grupos em um território delimitado, em que nele podem ser constituídas as primeiras cidades. Outra mudança foi o aprimoramento da possibilidade de dominar a natureza, que fez com que os indivíduos pudessem permanecer fixos no mesmo local. Nesse sentido, o domínio da linguagem e mais tarde da escrita foi o fator que possibilitou o domínio da lógica, do raciocínio, da cultura e da consciência (ARAÚJO, 2005. p. 288).

Cronologicamente falando, as sociedades arcaicas se transformaram nas civilizações antigas. Isso se deu levando em consideração o surgimento das cidades, a invenção da escrita e o surgimento do comércio e da moeda. (PINTO, 2014. p. 17). Destacam-se as civilizações da Mesopotâmia e Egito, que passaram a desenvolver um direito mais abstrato do que o costumeiro. Direito baseado na escrita buscando uma previsibilidade das ações dos subordinados. Não se pode esquecer que o direito das civilizações antigas, ainda tem por base a revelação divina, dada ao rei/sacerdote, que assim estipula a codificação em seu território (PINTO, 2014. p. 16).

A Mesopotâmia “terra entre rios” é a estreita faixa de terra entre o Rio Tigre e o Rio Eufrates, atualmente onde fica o Iraque. Essa região pertence ao crescente fértil (assim como o Egito). Por conta disso, vários povos invadiam esse território e dominavam essas terras, se misturando ou expulsando os que lá já habitavam. Caldeus, Assírios, Babilônios, Hititas e Sumérios, são exemplos de povos que viveram naquela região (GOULART, 2015a).

Cabe destacar, que o povo Sumério, foi o responsável pela criação da Escrita Cuneiforme (primeira forma de escrita registrada) e dos zigurates (templos religiosos). Já os Babilônios, foram os responsáveis pelo primeiro conjunto de leis escritas, o Código de Hamurábi. A sociedade era dividida em estamentos (classes

sociais) devido ao nascimento do indivíduo. A religião era politeísta e a economia era basicamente a agricultura (GOULART, 2015a).

O Egito se localiza no deserto do Saara no nordeste da África, fazendo parte do crescente fértil, devido ao famoso Rio Nilo. A economia era basicamente a agrícola, sendo que no período de cheias os camponeses tinham que trabalhar em obras públicas, como as pirâmides e os canais de irrigação. O líder religioso e político era o Faraó e as classes abaixo dele eram muito desiguais havendo pouca possibilidade de ascensão social (GOULART, 2015b).

A religião dos egípcios era politeísta com a crença na vida após a morte, por isso existia o processo de mumificação para a preservação do corpo do indivíduo. Destacam-se as pirâmides que eram os túmulos dos Faraós, que eram locais sagrados em que o líder era colocado, geralmente com todos os seus pertences, pois o Faraó era muito importante. Além de preservar a ordem terrestre com as leis, ele era a figura de um Deus na terra e suas ordens deveriam ser seguidas sob pena de castigos divinos (GOULART, 2015b).

A revelação divina fica mais clara a esses povos, ao se analisar o Código de Hamurábi:

(...) num extenso prólogo, fica ali explicitado que o conjunto de leis foi oferecido ao povo da Babilônia pelo seu deus Samas, por intermédio do rei Hammurábi, e por decisão deste (...). O mesmo raciocínio se aplica, com maior evidência, ao Direito egípcio. Como o faraó é a própria encarnação da divindade, e dele emanam todas as normas, não será possível conceber qualquer decisão política que vincule o soberano pelo seu simples poder temporal. O Direito terá de se originar num plano superior: a revelação divina (PINTO, 2014. p. 16).

Nas sociedades antigas, fica muito evidente que a aplicação do direito estava ligada ao critério divino de justiça. Sempre na figura do soberano, que prezava pela paz, equilíbrio e principalmente a justiça, terrena e divina (PINTO, 2014. p. 36-37). Como esses povos desenvolveram a escrita, o direito passou então a ser colocado na forma de escrita. Houve a colocação das ordens costumeiras já socializadas em pedras, tábuas, papiros de acordo com o desenvolvimento técnico de cada país (ARAÚJO, 2005. p. 289-290).

Outro povo do mesmo período, os Hebreus, tinha um direito muito próximo aos das civilizações antigas. Os judeus possuíam um direito único, com bases divinas, que pode ser comprovado através da Bíblia Hebraica (Velho Testamento). Para poder estudar esse povo, tem-se como fonte principal a própria

Bíblia Hebraica a chamada *Tanakh*. Mas cabe ressaltar que por ser um livro sagrado, tem que se buscar separar bem o que é real do que é sagrado (SOUZA, M. A. 2014. p. 47).

Os hebreus são um povo que viveu na palestina, como uma sociedade seminômade. Possuía patriarcas como líderes de clãs que são responsáveis por qualquer falha que vinha a ocorrer com seus subordinados, cabendo a esses líderes aplicar as leis pré-fixadas, que podem ser encontradas no próprio livro sagrado. O líder era sacerdote, líder militar, juiz, e representante do seu clã (SOUZA, M. A. 2014. p. 55). Mais tarde esse poder passou aos tribunais formados pelos anciões que julgavam em cada cidade (SOUZA, M. A. 2014. p. 62).

Também viviam no chamado crescente fértil, em torno do Rio Jordão. Eram um povo nômade e viviam basicamente do pastoreio. Ao contrário dos povos que já foram vistos, os Hebreus seguiam o judaísmo, religião monoteísta. O patriarca era o líder religioso e político no início da civilização dos hebreus. Os 10 mandamentos, revelados a Moisés pode ser considerado um exemplo do direito estritamente relacionado com a religião. Mais tarde, após a saída do povo judeu do cativeiro do Egito, os juízes foram os principais líderes da cidade até a ida para Canaã (Palestina). Após se fixarem em território fixo, os Judeus passaram a ser comandados por monarquias (GOULART, 2015c).

Por isso pode-se considerar como principal característica do Direito hebraico as mesmas características do Direito antigo, que é a forte religiosidade em forma de leis. Não quer dizer que são as mesmas coisas, mas sim possuem muita coisa em comum. Uma diferença com os demais povos é a não existência de um rei divino que estava submisso às leis e não as criava (SOUZA, M. A. 2014 p. 72).

Mudando um pouco de localidade, tem-se a civilização grega como referência. Os Gregos se autodenominavam Helenos, pois viviam na Heláde, viviam no sudeste da Europa, numa região montanhosa, isso dificultou a unidade de todo o território, mas ajudou na constituição das cidades estados as Pólis. Várias ondas migratórias ajudaram a formar o povo grego e mais tarde houve conquistas de outras ilhas e territórios aumentando o território dos Helenos. Importante ressaltar que os Gregos eram Politeístas (GOULART, 2015d).

Os estudos sobre a Grécia se resumem a Pólis de Atenas, pois a maioria das fontes que sem tem foram deixadas por eles. Em Atenas, o direito se manifestou de uma forma quase que perfeita, sendo então matéria essencial do estudo da

História do Direito (SOUZA, R. 2014. p. 78). Assim como nos povos vistos anteriormente, a escrita tem uma forte relação com o Direito, principalmente, se for pensado que com a escrita o direito deixou de ser monopólio dos chefes de família e passou a contar com a participação popular, a chamada Democracia Grega. Essa mudança se deu com o trabalho dos legisladores, que passaram a escrever os costumes e as tradições em forma de códigos, que passaram a ser divulgados nos muros das cidades, com acesso a todos, e assim evitar conflitos entre a população (SOUZA, R. 2014. p. 72).

Cabe destacar as figuras de Drácon, que em 621 a.C., tratou de estabelecer o primeiro código de leis escritas de Atenas. Mais tarde em 594 a.C., houve uma ampliação da legislação, feito por Sólon, acabando com a escravidão por dívida e dividiu a população de acordo com a renda de cada indivíduo. Em 507, Clístenes, continuou ampliando o sistema de leis que já vigorava. Por fim, Péricles, foi outro governante ateniense que desenvolveu a democracia ateniense no séc. V (GOULART, 2015d).

Na cultura grega, assim como os seus tribunais, era formado por cidadãos comuns, que exerciam essa atividade rotineiramente, na maioria das cidades gregas, processo esse muito incomum na época, mas fazia parte do sistema jurídico Grego (SOUZA, R. 2014. p. 99). Desta forma os gregos não só transformaram o direito, como serviram de base ao direito grego e conseqüentemente ao direito atual (SOUZA, R. 2014. p. 109).

Quando se fala sobre a história da Grécia, não se pode esquecer de analisar a história de Roma e a sua relação com o direito.

Roma está localizada na Península Itálica, sua origem é dos povos latinos que viviam na região, que mais tarde foram dominados pelos Etruscos, que basearam sua política na monarquia e na divisão de classes, de acordo com a propriedade de terras. Mais tarde, Roma transformou-se numa república comandada por Cônsules e pelos Senadores e por fim se tornou um Império. Cabe destacar a criação de leis como a Lei das Doze Tábuas, Lei da Canuléia e os Tribunos da Plebe (GOULART, 2015e).

A guerra de conquista, ou seja, a pilhagem a escravidão aos povos conquistados mantinham todo o sistema econômico desse povo (MARTINS, 2014. p. 197). Roma montou toda a sua estrutura fundada nos pequenos proprietários de terras e na escravidão dos inimigos derrotados, isso aliado as constantes crises da

população, que era pobre e que almejava terras, porém somente os militares as tinham, pois eram oriundas de saques aos adversários (MARTINS, 2014. p. 198-199).

Com relação ao direito em Roma, o direito passou por algumas etapas, ou seja, em primeiro lugar na Roma arcaica ele era consuetudinário e tinha por base a religião. Em um segundo momento, com a invenção da escrita o direito também se modificou e passou a ser codificado, mas ainda com o apego religioso, tem-se como exemplo as Leis das XII Tábuas. No terceiro momento, com as transformações de Roma para a sociedade clássica, o direito também se modifica, passando a ser laico e individualizado. Surgiram os juristas e os juízes e o direito passou a ser visto como legislação positivada, não mais como consuetudinário (MARTINS, 2014. p. 204-205). O que também mudou durante o tempo foi quem podia legislar. No começo quem realizava essa atividade eram as assembleias populares, compostas pelos plebeus, mais tarde o Senado e por fim o Imperador é que tinha a possibilidade de criar as leis (MARTINS, 2014. p. 205).

O direito romano passou a ser fundamental também no oriente, pois o Império Romano Oriental conseguiu resistir às invasões Germânicas que, com a figura do Imperador Justiniano, se esforçou imensamente em construir uma codificação das leis romanas. Tal codificação recebeu o nome de *Corpus Juris Civilis*, que viveu até 1.453, quando os Turcos Otomanos invadiram o território bizantino (MARTINS, 2014. p. 209).

O Império Romano do Oriente, conhecido como Império Bizantino surgiu da tentativa de Constantino, Imperador Romano, de amenizar a crise do Roma. Constantino escolheu a região de Bizâncio, que se localiza entre o Mar Negro e o Mar de Mármara e fundou a cidade de Constantinopla (que significa cidade de Constantino) como capital. Sua economia era baseada no Comércio, isso tornou o reino muito rico e organizado. Como o Império Bizantino queria resgatar a cultura e o poder do extinto Império romano, as leis eram as romanas, a religião era Católica e o Imperador era uma figura sagrada. Dessa forma, toda a arte e cultura eram voltadas para a religiosidade. Atualmente Bizâncio pertence à Turquia e Constantinopla se tornou Istambul. (GOULART, 2015f).

Após o fim do Império Romano do Ocidente, a Europa passou por uma mudança jurídica e política muito grande, pois os povos Germânicos é que impuseram sua cultura aos demais povos. Os germânicos eram os povos que

viviam na região da Germânia, além do Rio Reno. Os romanos os consideravam bárbaros, pois como não tinham língua escrita, eram politeístas e não viviam em locais fixos. Os germânicos viviam do pastoreio e da agricultura de subsistência (GOULART, 2015g).

Anteriormente houve um aprofundamento sobre os povos germânicos, no capítulo anterior (2.2 DA ALEMANHA A CERVEJA) foi explanado mais sobre as características dos povos germânicos, haja vista, que esses povos ajudaram a formar o “Estado Alemão”.

O direito com os povos germânicos voltou a ser baseado nos costumes. Segundo essas legislações, cada senhor feudal, cada chefe de família, cada feudo, cada território era responsável pela elaboração de sua lei, sem ser escrita, mas pelos costumes. (RÁO, 2004, p. 138).

O direito costumeiro passou a ser escrito, e assim como no passado também foi associado à religião, surgindo então uma nova fase do direito. Por exemplo, o direito encontrado em coletâneas, nele se reúnem alguns direitos romanos e canônicos. Está legislação está presente no século XIV. Um pouco mais tarde, entre o século XV e XVI, foi possível encontrar também o direito romano de forma escrita, mesmo muito tempo após o fim do Império Romano (RÁO, 2004, p. 138).

Com o passar do tempo, o direito entrou em uma nova etapa. Esta fase se deu com a afirmação do Estado e a partir dele com o surgimento das estâncias legislativas, executivas e judiciárias, que passaram a estabelecer elas mesmas as normas e as leis que são consideradas válidas, pois são retransmissões dos costumes que já existiam (ARAÚJO, 2005. p. 280).

O processo de afirmação do Estado se iniciou pela divergência entre os reinos cristãos e o poder religioso. Essa disputa por poder é evidenciada:

Não obstante o cosmopolitismo cristão, a Europa Medieval não era submissa à Igreja de Roma, nem do ponto de vista religioso nem do ponto de vista político da pretendida submissão dos reinos temporais ao Papado. Reinos, cristãos ou não, mantinham relativa ou total independência política do Papado, não raro entrando em guerra com ele (ARAÚJO, 2005. p. 452).

Portanto, a disputa de poder entre a Igreja e os reinos cristãos ficou muito claro, pois justamente o Estado como uma espécie de formação política, vai se moldando através dessa disputa. A partir de então surgiu a figura do estado

legislador, mas as leis ainda continuavam com base nos costumes e preso a linha feudal (ARAÚJO, 2005. p. 452).

Nesse contexto de direito é que surgiu a *Reinheitsgebot*, uma lei que tinha validade apenas no reino em que foi instalada, sem o vínculo com a igreja, mas pautada na noção de um estado que estava iniciando.

3.2 DA REINHEITSGEBOT AO DIREITO

Ao chegar ao direito Medieval, encontra-se historicamente a lei *Reinheitsgebot*. Mais que uma lei que regulamenta a produção de cerveja, tal lei demonstra várias características do direito da época. Como foi visto, o direito passou por constantes transformações até chegar aos dias de hoje. Tais mudanças ocorreram de acordo com o local e com o momento histórico.

Cabe destacar no caso da *Reinheitsgebot*, é uma legislação escrita, no qual foi determinada por um nobre da região da Baviera, na não unificada Alemanha. A determinação de uma lei é importante para a sociedade independente de quem a escreve, pois ela regula condutas e serve de comunicação entre uma mesma sociedade (SEIDL, 2003, p. 24).

A legislação tem uma influência enorme sobre a vida social, pois através das leis é que se cria a necessária justiça. Ocorre uma harmonia entre os desejos íntimos de cada indivíduo com a vontade da humanidade (PICARD, 2004. p.187). Essa legislação vem acompanhada de um dever jurídico que se faz necessário a chamada coação. Uma forma de intervenção, exercida pelo estado, que surge todas as vezes em que o direito for contrariado, uma forma de reparação. Tanto para coagir quem viola o direito, quanto para proteger quem tem o direito violado (PICARD, 2004. p.48).

Portanto, cabe agora o estudo da legislação específica a *Reinheitsgebot*. Para entender o significado e o alcance de certa lei ou ordenamento jurídico, o pesquisador precisa impor etapas, como o conteúdo das normas e instituições, depois, para as condições sociais que levaram ao estabelecimento da legislação, verificar ainda se tal direito foi devidamente efetivado no meio em que foi inserido. Verificar ainda se os termos de tal direito ainda se encontram válidos, se ainda existem ou porque deixaram de existir, e por fim, se ainda exercem alguma influência no meio em que foi inserido (AZEVEDO, p. 21. 2013).

Como primeiro passo, proposto na pesquisa, passa-se a estudar a lei especificamente, demonstrando o conteúdo dela e suas características. A Reinheitsgebot foi escrita em 1516. Nesse sentido, é necessário considerar que esta foi uma lei escrita no séc. XVI por um nobre de uma província alemã, que deveria ter influência apenas naquele local. Porém, a mesma passou a ter uma vigência nacional (após a formação centralizada do estado Alemão), e perdurou como regra até o fim da Segunda Guerra Mundial (MORADO, 2009. p.54)

A lei nos dizeres originais, é da seguinte maneira:

Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Maß oder ein Kopf Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (gewöhnlich ein halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.

Wo aber einer nicht Märzen sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.

Wer diese unsere Androhung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtig weggenommen werden.

Wo jedoch ein Gastwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (enthält etwa 60 Liter) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemand erlaubt und unverboden sein, die Maß oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschenken.

Auch soll uns als Landesfürsten vorbehalten sein, für den Fall, dass aus Mangel und Verteuerung des Getreides starke Beschwerden entstünde, nachdem die Jahrgänge auch die Gegend und die Reifezeiten in unserem Land verschieden sind, zum allgemeinen Nutzen Einschränkungen zu verordnen, wie solches am Schluss über den Verkauf ausführlich ausgedrückt und gesetzt ist." (RIECK, 2014)

Para ficar mais fácil a compreensão, se faz necessário fazer a tradução da lei na sua íntegra, conforme segue abaixo:

Como a cerveja deve ser elaborada e vendida neste país, no verão e no inverno: Decretamos, firmamos e estabelecemos, baseados no Conselho Regional, que daqui em diante, no principado da Baviera, tanto nos campos como nas cidades e feiras, de São Miguel até São Jorge, uma caneca de 1 litro (1) ou uma cabeça (2) de cerveja sejam vendidos por não mais que 1 Pfennig da moeda de Munique, e de São Jorge até São Miguel a caneca de 1 litro por não mais que 2 Pfennig da mesma moeda, e a cabeça por não mais que 3 Heller (3), sob as penas da lei. Se alguém fabricar ou tiver cerveja diferente da Märzen, não pode de forma alguma vende-la por preço superior a 1 Pfennig por caneca de 1 litro . Em especial, desejamos que

daqui em diante, em todas as nossas cidades, nas feiras, no campo, nenhuma cerveja contenha outra coisa além de cevada, lúpulo e água. Quem, conhecendo esta ordem, a transgredir e não respeitar, terá seu barril de cerveja confiscado pela autoridade judicial competente, por castigo e sem apelo, tantas vezes quantas acontecer. No entanto, se um taberneiro comprar de um fabricante um, dois ou três baldes (4) de cerveja para servir ao povo comum, a ele somente, e a mais ninguém, será permitido e não proibido vender e servir a caneca de 1 litro ou a cabeça de cerveja por 1 Heller a mais que o estabelecido anteriormente.”

(1) A caneca da Baviera tinha na época 1,069 litros.

(2) Tigela em forma semicircular para líquidos, com pouco menos de uma caneca de 1 litro.

(3) O Heller geralmente equivale a meio Pfennig

(4) Equivalente a 60 canecas de 1 litro. (SEIDL, 2003, p. 24).

A lei tem em seu conteúdo inicial a seguinte inscrição já traduzida, “Como a cerveja deve ser elaborada e vendida neste país, no verão e no inverno”. Tal frase serve como título e introdução, determinando limitações impostas pelo Duque Wilhelm IV e Ludwig X, em 23 de abril de 1516 os promulgadores da Reinheitsgebot (MORADO, 2009. p.41). Isso pode ser visto com o texto que segue: “Decretamos, firmamos e estabelecemos, baseados no Conselho Regional, que daqui em diante, no principado da Baviera, tanto nos campos como nas cidades e feiras, de São Miguel até São Jorge” (SEIDL, 2003, p. 24).

Com isso, fica evidente, que a lei tinha uma abrangência no território da Baviera, e nas cidades e feiras da região, por interesse em denominar o direito daquela sociedade.

Seguindo com a lei, cabe ressaltar aqui a estipulação da quantidade e do preço, que o nobre estipulou para a comercialização da cerveja:

(...) uma caneca de 1 litro ou uma cabeça de cerveja sejam vendidos por não mais que 1 Pfennig da moeda de Munique, e de São Jorge até São Miguel a caneca de 1 litro por não mais que 2 Pfennig da mesma moeda, e a cabeça por não mais que 3 Heller, sob as penas da lei. Se alguém fabricar ou tiver cerveja diferente da Märzen, não pode de forma alguma vendê-la por preço superior a 1 Pfennig por caneca de 1 litro. (SEIDL, 2003, p. 24).

Para melhor compreensão, o valor de uma caneca na Baviera da época 1,069 litros, e uma cabeça é uma tigela com pouco menos de 1 litro (SEIDL, 2003, p. 24). Nessa parte a ideia era realmente regulamentar o preço cobrado em cada feira, para limitar o ganho do produtor. Neste sentido, a lei era uma medida de controle realmente e como será visto posteriormente, passível de punição.

No que diz respeito aos famosos ingredientes de pureza, o próximo trecho vem demonstrar quais ingredientes eram permitidos para a produção de cerveja:

“Em especial, desejamos que daqui em diante, em todas as nossas cidades, nas feiras, no campo, nenhuma cerveja contenha outra coisa além de cevada, lúpulo e água.” (SEIDL, 2003, p. 24). O decreto estipula que a cerveja deve ser feita exclusivamente a partir de cevada e lúpulo e água. A levedura ainda não havia sido descrita, isso ocorreu só com Louis Pasteur, por isso com certeza apareceria na legislação (STINCHFIELD, 2011).

Com relação ao descumprimento da legislação, a Reinheitsgebot, também tem a punição descrita em seu texto: “Quem, conhecendo esta ordem, a transgredir e não respeitar terá seu barril de cerveja confiscado pela autoridade judicial competente, por castigo e sem apelo, tantas vezes quantas acontecer” (SEIDL, 2003, p. 24). Portanto o descumprimento dos preceitos da lei levaria a apreensão dos barris de cerveja. Porém havia uma exceção que se dava ao vendedor, dono de um estabelecimento como as tabernas, como pode ser visto:

No entanto, se um taberneiro comprar de um fabricante um, dois ou três baldes de cerveja para servir ao povo comum, a ele somente, e a mais ninguém, será permitido e não proibido vender e servir a caneca de 1 litro ou a cabeça de cerveja por 1 Heller a mais que o estabelecido anteriormente (SEIDL, 2003, p. 24).

Para deixar bem claro, um balde representa o equivalente a 60 canecas (SEIDL, 2003, p. 24), somente nesse caso de uma revenda da cerveja é que se pode cobrar um valor um pouco mais do que estipulado pela lei. Ou seja, há uma previsão da revenda das cervejas nas tabernas, já pensando nas possibilidades de certo lucro.

Seguindo pela metodologia de análise do autor Luiz Carlos Azevedo (2013, p. 21), agora é necessário analisar o contexto da Legislação. Já foi visto anteriormente que a lei foi instituída por um Duque da Baviera em 1516. Mas qual a intenção de elaborar tal lei? Alguns historiadores, ao pensar tal lei, afirmaram que ela existiu para assegurar a suficiência de trigo e centeio para a fabricação de pães. Mas outros autores demonstram que tal lei foi criada para a utilização de cevada dos campos do próprio Duque (STINCHFIELD, 2011).

Além dessa possibilidade mencionada, é importante levar em consideração que manter a pureza da cerveja, era manter a qualidade dos ingredientes, impedindo que sejam colocados outros ingredientes, para baratear a produção e assim ser insalubres ao consumidor (INSTITUTE, 2014).

O que estava ocorrendo na Alemanha nesse período era a falta de centralização política, que tornou os príncipes germânicos fracos política e militarmente e a Reforma protestante, movimento liderado por Martinho Lutero, em 1517 (como visto no capítulo anterior) (MARQUES, 2008, p. 117).

Como outro parâmetro estipulado pelo autor Luiz Carlos de Azevedo (2013, p. 21), tem-se a vigência e as modificações durante o tempo. O decreto teve vigência somente na região feudal da Baviera. Com o passar do tempo, a legislação foi se espalhando para o norte e para os outros 300 feudos em que a atual Alemanha se estabeleceu. Mas cabe ressaltar que a ideia principal da lei era a regulação dos preços e dos impostos, mas não a pureza da cerveja (STINCHFIELD, 2011). Isso ficou evidente em 1803, quando as cidades de Bamberg, Nürnberg (Nuremberg) e Bayreuth, foram adicionadas a Baviera e também passaram a ter a efetividade da Reinheitsgebot.

Desde a sua publicação, a lei sofreu alteração durante o século XVII, em que ficou permitido a adição de trigo, porém só era permitido esse tipo de produção aos nobres. Cabe destacar aqui também o casamento em 1810, do príncipe herdeiro Ludwig com a princesa Therese de Saxônia-Hildburghausen, dessa festa de casamento foi que surgiu a tradicional Oktoberfest (STINCHFIELD, 2011).

Em 1871, com o surgimento do segundo Império Alemão, estipulado por Otto Von Bismark, a Reinheitsgebot estava em vigor nos diversos principados dessa união. Na virada do Séc. XX, mais dois estados foram adicionados ao estado Bávaro, também a eles foi atribuída a lei, os estados foram o de Baden e o de Württemberg, ao sudoeste da Alemanha (STINCHFIELD, 2011).

Já no ano de 1906, a lei se tornou oficial em todo o reino, mas com alterações. Foi acrescentado aos ingredientes naturais originais a levedura. Cabe ressaltar que nos casos de cervejas de alta fermentação, foi possível a adição de malte de trigo na fórmula da cerveja (como a Alt, a Kölsch e a Weissbier) (INSTITUTE, 2014).

Um detalhe, a ser ressaltado, como observado anteriormente, é o de que em nenhum momento a lei possuía a expressão “Reinheit” que significa pureza. Até 1918 a lei era conhecida com a “a lei de proibição de aluguel” (INSTITUTE, 2014). Em 1919, com o surgimento da República de Weimar, no pós Primeira Guerra Mundial, no acordo da unificação dos estados independentes para a formação de uma única república, a Baviera só decidiu se unir aos demais, se a lei, agora

denominada *Reinheitsgebot*, passasse a fazer parte do ordenamento jurídico de todo o país (STINCHFIELD, 2011). Permanecendo mesmo com a queima dos livros no Terceiro Reich Alemão nos anos de 1930 (INSTITUTE, 2014).

Como último fato dessa história de mudanças, a Alemanha, em 1987 tentou indicar a aplicação da *Reinheitsgebot* como padrão de referência para a produção de cerveja na União Europeia, pois vários países europeus já se utilizavam de tal parâmetro, como Grécia, Noruega e Suíça, mas tal medida não foi aceita pelo Tribunal de Justiça Europeu, por se acreditar que isso seria um obstáculo a produção e ao comércio de cervejas na Europa (STINCHFIELD, 2011).

Por fim, passa-se agora a analisar como está a situação da lei nos dias de hoje. Atualmente é comum encontrar nos rótulos de cervejas produzidas na Alemanha a inscrição "*Gebräut nach dem deutschen Reinheitsgebot*" ou "*Gebräut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516*", que seria o mesmo que "fabricado de acordo com a Lei de Pureza Alemã ou Lei de Pureza da Bavária de 1516" (INSTITUTE, 2014).

A *Reinheitsgebot* atualmente faz parte do código fiscal alemão, e recebe o nome de "*Deutschen Biersteuergesetz*" que significa "Legislação Tributária da Cerveja na Alemanha". Em seu teor, separa as cervejas em baixa fermentação e alta fermentação (PATTINSON, 2014).

Nas cervejas consideradas de baixa fermentação podem ser usados o malte de cevada, o lúpulo a água e a levedura, dessa forma se proíbe a utilização de milho, arroz, açúcar (da cana de açúcar ou beterraba), grãos não maltados, aditivos químicos e estabilizadores. Logicamente, tal legislação não se aplica a produção caseira (PATTINSON, 2014).

Para as cervejas de alta fermentação (como exemplo a Ale), a lei é um pouco menos rigorosa, permitindo o uso de malte de outros tipos como o trigo (*weissbier*), o açúcar (de beterraba ou de cana-de-açúcar), corantes, mas sem a adição de produtos químicos ou processados (industrializados) (INSTITUTE, 2014).

Desta forma fica evidente na trajetória da *Reinheitsgebot*, que a lei pode ser considerada mais que uma legislação feudal, e sim uma representação de uma tradição Bávara de produção de cervejas. Com o reconhecimento no mundo inteiro, de certa forma ainda influencia a legislação alemã nos dias de hoje. Mesmo com o avanço das tecnologias de caráter alimentar, que são tão frequentes nos países e mercados altamente industrializados, como o alemão.

4 A REINHEITSGEBOT E O BRASIL

O objetivo central do trabalho é buscar a relação existente entre a Reinheitsgebot e a legislação atual sobre cerveja no Brasil. Para se iniciar tal discussão, se faz necessário apontar alguns detalhes que até então não foram abordados, mas que são de grande relevância para a compreensão do tema como um todo.

4.1 A PRODUÇÃO DE CERVEJA ATUALMENTE

Para determinar o que pode ser considerado cerveja, o primeiro passo é determinar o que não é. As bebidas alcoólicas, mesmo que usem fermentação de açúcares, mas que não são oriundos de grãos ou ainda que tenham grãos, mas não utilize ao menos 20% de malte de cevada em sua composição, não pode ser considerada cerveja. Nesses casos se enquadram o Hidromel (feito de mel fermentado), a Sidra (feito de suco de maçã ou pera fermentados), o vinho (suco de uva fermentado) e o saque (arroz fermentado) (MORADO, 2009. p.110).

Portanto, a cerveja por obrigação precisa possuir em seu conteúdo o malte de cevada. Porém, podem ser acrescentados outros tipos de cereais, como trigo, aveia, arroz e milho, apesar das dificuldades de maltar esses grãos. Tal escolha dependerá do cervejeiro, pois esses grãos irão modificar o gosto da cerveja. Posteriormente, os grãos são colocados em um moinho para serem triturados e liberarem o açúcar mais facilmente (HAMPSON, 2014. p.14).

A cevada é a fonte principal de amido, que é transformado durante o processo de maltagem, que transforma o grão em malte (MORADO, 2009. p.110). Na maltagem, ocorre a liberação dos açúcares presentes na cevada, conforme pode ser visto:

Para dar início ao processo de liberação dos açúcares, o malteador molha os grãos, depois aquece lentamente a mistura para estimular a germinação. Quando a semente começa a crescer, o amido é quebrado em substâncias mais simples. Após alguns dias, a germinação é interrompida; o malte seca e esquenta no forno. Quanto mais intenso o calor, mais escuro o malte (HAMPSON, 2014. p.14).

O nome desse processo é brassagem por infusão. A mistura da água com a cevada forma um líquido pastoso tipo uma “papa”. O descanso dessa “papa” em

conjunto com o calor é que inicia o processo de liberação do açúcar. Quanto mais alta a temperatura, se extraem açúcares mais doces do malte. Essa prática é muito comum e tradicional nas cervejarias europeias (HAMPSON, 2014. p.14).

A água utilizada na produção de cerveja tem um papel fundamental. Historicamente a água de qualidade foi um dos fatores principais para que a produção cervejeira iniciasse nas cidades de Pilsen (atual República Tcheca), de Munique (Alemanha) e em Buton e Tadcaster (ambas na Inglaterra), pois na época em que não havia nenhum controle bioquímico esses eram os únicos locais com água considerada “de confiança” (MORADO, 2009. p.115).

Com o fim da brassagem, o malte, cheio de açúcares, é coado. Nesse momento pode ser colocado o lúpulo que funciona como anti bactericida. Cabe destacar que esse processo pode ser diferente para cada cervejaria, alguns cervejeiros colocam o lúpulo somente no final de todo o processo, outros colocam outros tipos de ervas e especiarias, de certa forma isso modifica o gosto da bebida (HAMPSON, 2014. p.15).

O lúpulo é uma planta encontrada em grandes quantidades na Europa. Pode medir até sete metros de altura formando uma espécie de cone. Essa planta é considerada noturna, podendo crescer vários centímetros por noite. Sua origem botânica é da mesma família da maconha. Curiosamente só os cones das plantas femininas é que são usados na produção de cerveja. Seu uso se dá devido a capacidade de conservar o líquido, não deixando com que a cerveja estrague com o tempo. Além disso, o seu gosto amargo contrapõe o gosto adocicado do malte puro (MORADO, 2009. p.116).

Após essa etapa, o líquido chamado agora de “mosto” é coado e passa para outro tanque. No caminho, a substância passa por uma serpentina com difusor de calor, para o resfriamento mais rápido. No novo tanque, o líquido frio inicia a fermentação com a adição da levedura. A temperatura é fato essencial para a fermentação, se for baixa o fermento demora a reagir e se for alta o fermento morre (HAMPSON, 2014. p.15). Da fermentação se produzirá o álcool, o gás carbônico e mais fermento (MORADO, 2009. p.110).

O conhecimento do processo de fermentação é recente. Anteriormente, todo o processo da fermentação era visto de uma forma misteriosa e mística. Segundo Morado (2009, p.119):

Até o final do século XIX o processo de fermentação não era compreendido e acreditava-se ser um processo mágico – com conotações até mesmo religiosas. Somente a partir de pesquisas realizadas por cientistas como Leeuwenhoek, Louis Pasteur, Lavoisier e Gay Lussac, é que os cervejeiros descobriram que a fermentação alcoólica ocorre por um fenômeno provocado pela levedura, uma massa de células vivas, na ausência de oxigênio. Isso mudou profundamente a história da cerveja, pois o conhecimento do processo natural permitiu controlá-lo. Cada fábrica pode criar suas próprias colônias de leveduras e combiná-las para produzir tipos de cerveja com sabor e aroma únicos.

O produto da fermentação é denominado “malte verde” ou “cerveja verde”. Após esse processo, ocorre a secagem e a torrefação. O resultado desse processo serve de matéria prima tanto para o uísque quanto para cerveja. Sendo que o malte para a cerveja é fermentado e o malte para o uísque é destilado (MORADO, 2009. p.111). Após isso a cerveja é pasteurizada ou não e vai para o barril, para a garrafa ou a lata dependendo do tipo de cerveja (HAMPSON, 2014. p.15).

A partir de então a cerveja está pronta para o consumo. Como falado anteriormente, o processo de produção varia de acordo com o tipo de cerveja. Para cada cerveja, para cada cervejeiro e para cada cervejaria há uma forma de se produzir a bebida. Portanto existem inúmeras cervejas diferentes, com sabores e modos de produção diferentes.

Tem-se como exemplo a *Porter*, *Imperial Stout* e a *Stout*, surgidas na Inglaterra no início do Século XVIII, a cerveja dos trabalhadores. Essas cervejas eram produzidas nas primeiras fábricas oriundas da revolução industrial. Possui uma coloração escura, pois é fabricada com o malte mais torrado e é acrescida de mais lúpulo, ficando marcada como uma cerveja mais amarga (HAMPSON, 2014. p.16-17).

Outro exemplo que vem da Inglaterra é a *Ale* e a *Bitter*, oriundas da Inglaterra vitoriana eram servidas diretamente do barril, sem nenhum tipo de pasteurização. Possui uma cor acobreada, característica marcante desse tipo de cerveja (HAMPSON, 2014. p.17).

Da Áustria, existe a *Marzenbier*, na tradução seria “cerveja de março”. Essa cerveja é feita com malte do tipo Viena e possui uma cor âmbar avermelhada. Também é feita com baixa fermentação e segue o mesmo método de produção há séculos. O líquido chega a ficar três meses armazenado (MEGA et al., 2011. p. 39).

Existem as cervejas de origem belga como a *Dubbel* e *Tripel*, que são cervejas com maior teor alcoólico (chegando até 10%), são douradas e com gosto

frutado. Porém as mais famosas são as de origem alemã, que tem como exemplos a *Helles* e a *Pilsen*, muito parecidas, ambas tem baixa fermentação, possuem a coloração dourada e um teor alcoólico de no máximo 7%. Essas são atualmente as cervejas mais consumidas no mundo. Outro exemplo é a *Weiss/Weisen* a cerveja feita de malte de trigo, também de origem alemã. (HAMPSON, 2014. p.16-17).

Ainda existem as cervejas sem álcool, que utiliza o mesmo processo das cervejas ditas “normais”, porém é utilizado na fermentação, microrganismos com baixa metabolização do álcool, podendo ainda ocorrer a filtragem do álcool ou a interrupção da fermentação ao atingir o teor limite de álcool (MEGA et al., 2011. p. 41).

Outro ponto de destaque da produção de cerveja se dá pela produção artesanal. Esse movimento surgiu no início do século XX, em conjunto com o fortalecimento da burguesia e da industrialização nos Estados Unidos e se espalhou pelo mundo (MORADO, 2009. p. 56). Era comum a troca de experiências entre os cervejeiros das regiões próximas. Nos dias de hoje tal ato se tornou internacional e engloba várias regiões do planeta (HAMPSON, 2014. p.13).

Historicamente a produção artesanal surgiu na década de 1920, em que a famosa 18ª Emenda, que versa sobre a Lei Seca, fez com que as bebidas nos Estados Unidos sofressem várias restrições. Por isso, houve um elevado índice de falência de cervejarias no período. Estima-se que em 60 anos, houve uma redução de 3.200 para 80 cervejarias. Por isso houve várias tentativas de produções de bebidas de forma caseira. Apesar de que em alguns estados Norte Americanos, ainda é proibido a produção artesanal de cerveja, mesmo nos dias de hoje (HAMPSON, 2014. p.12).

A situação começou a prosperar para os cervejeiros artesanais a partir dos anos de 1970, pois surgiram duas associações para produtores de cerveja: a CAMRA (*Campaign for Real Ale*) e a *American Homebrewers Association*. A primeira na Inglaterra e a última nos Estados Unidos, ambas com o mesmo objetivo, o incentivo à produção caseira de cerveja. Inclusive em 1977, o famoso Michael Jackson, com o seu “Guia Mundial de Cerveja”, trouxe a tona as diversas cervejarias independentes e artesanais espalhadas pelo mundo (HAMPSON, 2014. p.12).

Em meados dos anos de 1980 e 1990, surgiram nos Estados Unidos um grande modelo no ramo comercial, a venda de comidas nas próprias cervejarias, fato esse que até então não era permitido pelas legislações locais. Dessa forma,

surgiram para o mundo a singularidade da produção de cervejas artesanais, passando então a ser um negócio altamente lucrativo e produtivo. (HAMPSON, 2014. p.13).

O critério para definir o que é uma cervejaria artesanal (microcervejaria), pode variar de cada país, pois em alguns países foram criados alguns mecanismos de incentivo e benefícios tributários a essas empresas. Nos Estados Unidos, é microcervejaria a empresa que produz até 2 milhões de hectolitros por ano. No Canadá o limite é bem menor, chega ao máximo de 300 mil hectolitros por ano. Para o Institute of Brewing Studies, microcervejaria tem que produzir menos de 15 mil barris por ano (equivalente a 17.600 hectolitros) (MORADO, 2009. p.306).

Para outra especialista, existem mais critérios para definir o que é uma cerveja artesanal. Conforme a Brewers Association, além da produção mais fatores precisam ser levados em consideração:

(...) uma cervejaria artesanal tem de ser independente, tradicional, e não muito grande. A independência é atestada pela limitação de participação de grupos empresariais do setor de bebidas em no máximo, 25% de seu capital; a tradição é medida pela existência de produtos “puro malte” em seu portfólio e o volume de produção total não pode ultrapassar 2,4 milhões de hectolitros/ano (MORADO, 2009. p.307).

Ainda hoje as cervejarias artesanais são grandes responsáveis pela diversidade de cervejas e de modos de produção, pois ainda existem vários tipos de produtores que buscam fazer uma cerveja diferente com base nos seus conhecimentos e experiências. Porém, em comparação com as grandes indústrias o mercado ainda é muito pequeno. No Brasil, por exemplo, a produção chega a apenas 1% do total produzido no país inteiro (SANTA CATARINA, 2012. p.17).

4.2 A CERVEJA NO BRASIL

Atualmente a produção de cerveja no Brasil é em torno de 10 bilhões de litros por ano, com um comprovado crescimento de 15% ao ano (SANTA CATARINA, 2012. p.17). Segundo o Sindicato Nacional da Indústria de Cerveja (SNIC), o Brasil está em quarto lugar no mundo, como maior produtor da bebida. Ficando atrás da China (35 bilhões de litros por ano), Estados Unidos (23,6 bilhões de litros por ano) e Alemanha (10,7 bilhões de litros por ano) (MEGA et al., 2011. p. 35).

Nesse mesmo conjunto, são atualmente mais de 100 cervejarias artesanais em todo o país. Um exemplo é Santa Catarina (local com grande concentração de microcervejarias), que alia elementos da cultura e a gastronomia local com a produção de cerveja (SANTA CATARINA, 2012. p.17). Cabe destacar que no ano de 2014, a cerveja Brasileira Wäls Dubbel, foi eleita a melhor cerveja do mundo na World Beer Cup, na categoria “Belgian Dubbel”, trazendo reconhecimento mundial para a produção das cervejas brasileiras (CARVALHO, 2014).

A Cerveja veio para o Brasil muito tempo depois do resto do mundo. O primeiro contato do país com a cerveja nos moldes europeus se deu no século XVII através dos holandeses trazida pela companhia das Índias Orientais (MORADO, 2009. p.56). Maurício de Nassau trouxe um mestre cervejeiro a Recife para montar uma cervejaria em sua própria residência (SANTA CATARINA, 2012. p.11).

Porém, após a expulsão dos Holandeses do Brasil, pelos portugueses em 1654 (episódio conhecido como Brasil Holandês), levou também por 150 anos a cultura da cerveja (MORADO, 2009. p.56). Só voltando ao cenário nacional com a vinda a família real em 1808. A comitiva real trouxe muitas cervejas na bagagem, e a importação da cerveja inglesa iniciou em ritmo acelerado nos anos seguintes (SANTA CATARINA, 2012. p.11).

Cabe desatacar também a vinda através de importação de vinhos portugueses e licores franceses para satisfação da nobreza de Portugal (MORADO, 2009. p.56). Aos pobres restava apenas a bebida alcoólica nacional, a cachaça feita da cana-de-açúcar, abundante na época (MORADO, 2009. p.56). Também era comum um outro tipo de bebida, parecido com uma cerveja rudimentar, porém com ingredientes bem tropicais como “ farinha de milho, gengibre, açúcar, casca de limão e água, com direito a algumas variações. Tratava-se da popular gengibirra” (SANTA CATARINA, 2012. p.11).

A cerveja começou a se popularizar no país devido ao grande número de imigrantes que começaram a vir para o país a partir do século XIX. Esses imigrantes Europeus trouxeram o gosto pela bebida e a oportunidade de iniciar uma produção de cerveja. Além disso, surgem os bares, a malandragem e a vida boemia como fator que relaciona a cultura com o consumo de cerveja (MORADO, 2009. p. 56).

Os colonos, principalmente os alemães, tinham em suas mulheres a principal fonte de produção cervejeira. As *Hausfrau* (dona de casa em alemão) produziam uma espécie de cerveja caseira. Além da bebida, era comum a

elaboração de pratos que acompanhavam a cerveja ou eram feitas com a própria bebida, como a *biersuppe*, uma sopa de cerveja com passas (SANTA CATARINA, 2012. p.13).

A produção de cerveja no Brasil até o século XIX era feita de forma artesanal e com muitas dificuldades. Isso se dava pela falta dos ingredientes básicos como a falta da cevada e do lúpulo que eram importados de outros países europeus, como a Alemanha e a Áustria. Porém, para suprir tais dificuldades era comum adaptar a receita com outros tipos de grãos como o arroz, o milho e o trigo (MORADO, 2009. p.56).

Outro problema para a produção de cervejas se dava pela falta de refrigeração adequada para a conservação da bebida. Por ser o Brasil um país tropical, manter a temperatura de conservação da bebida era muito difícil, o uso de máquinas de refrigeração era bem rudimentar, pois essas máquinas eram a vapor e possuíam um elevado custo, eram difíceis de ser encontradas e a manutenção era impossível para os brasileiros (MORADO, 2009. p.56).

Dessa forma, a primeira cervejaria catarinense que se tem informações foi construída somente em 1852, na Colônia Dona Francisca, que seria atualmente Joinville. O responsável pela empresa foi o suíço Gabriel Schmalz, que como já mencionado anteriormente encontrou grandes dificuldades para a produção da cerveja. Ele, por exemplo, substituiu o malte de cevada (que não existia no Brasil) pelo milho (SANTA CATARINA, 2012. p.13).

Já no século XX, mudanças significativas ocorreram com relação à produção de cerveja no país. Surgiram então as grandes indústrias que de certa forma inibiram as microcervejarias, haja vista que a maior produção nacional se remete exclusivamente a um tipo apenas de cerveja, a do tipo Pilsen. Essas empresas ainda hoje impõe a grande maioria da produção nacional de cerveja e ajudaram a criar a cultura cervejeira do Brasil (SANTA CATARINA, 2012. p.17).

Para que a cerveja tenha uma boa qualidade, é necessário o uso de ingredientes bons, principalmente com a água. No Brasil o uso da água na produção de cerveja é realizado através de muita tecnologia. Algumas empresas dão um tratamento especial na água que irá ser destinada a produção da bebida. São realizados tratamento fisicoquímicos, para que a água tenha as mesmas propriedades e a mesma qualidade da água usada na região de Pilsen na República Tcheca, local da origem da cerveja com o mesmo nome (MEGA et al., 2011. p. 36).

Assim como a água, o lúpulo também é fundamental. No Brasil as condições climáticas também não favorecem a produção da planta. Todo o lúpulo utilizado no Brasil é importado de outros países como da Europa e dos Estados Unidos. Ao vir para o Brasil, o lúpulo vem em forma de pellets (cortado em pequenos pedaços da flor prensada). Dessa forma ocupa menos volume para a importação e não perde a essência da planta, mantendo a qualidade da cerveja. Mas nada impede que seja usada na produção da cerveja a planta de forma normal, assim como é colhida na lavoura (MEGA et al., 2011. p. 36).

Porém a partir da década de 1980, houve uma nova mudança na produção e na cultura cervejeira do país. Apoiadas pelo surgimento de cervejarias artesanais pelo mundo todo, o Brasil também começou a entrar nesse mercado. Segundo Morado:

Diversas microcervejarias são abertas no país, modernas choperias renovam o ambiente do tradicional boteco, opções de estilos se ampliam e as mulheres se incorporam ao mercado de consumo modificando o perfil predominantemente masculino até então. (MORADO, 2009. p.57).

Essa movimentação foi sentida no mundo todo, e ficou conhecida por *The Craft Beer Renaissance* (o renascimento da cerveja artesanal), ou seja, um resgate da tradição e da cultura da cerveja produzida artesanalmente. O processo se iniciou com o surgimento das microcervejarias (ou cervejarias artesanais), que criaram novas receitas e modos de produzir a cerveja. Após isso foi incluída a gastronomia aliada a esses produtos, com ambientes propícios para o consumo de alimentos e de cerveja, mas sempre resgatando a ideia de tradição e cultura. Tanto a cultura tradicional europeia trazida pelos imigrantes, quanto à cultura mais moderna, com os botecos e a vida boemia (SANTA CATARINA, 2012. p.17).

4.3 A LEGISLAÇÃO ATUAL DO BRASIL E A REINHEITSGEBOT

Atualmente, existem algumas legislações que versam sobre a produção de cerveja no Brasil. Uma delas é a lei 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, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências” (BRASIL, 2015a)

A lei estabelece a classificação de algumas bebidas (não se inclui a cerveja nesse primeiro momento), mas a legislação estabelece em seu artigo 11 que o poder executivo irá dispor de outras classificações de outras bebidas, como pode ser visto:

Art. 11. O Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei (BRASIL, 2015a).

Portanto, a partir do decreto 6.871 de 4 de junho de 2009, há uma regulamentação da lei 8.918/94, que padroniza, classifica e determina e da outras disposições sobre a produção de bebidas no Brasil (BRASIL, 2015b).

A fábrica de cerveja/chope é caracterizada de acordo com a legislação nacional como atividade potencialmente poluidora, sendo necessário o licenciamento junto aos órgãos ambientais competentes. A produção e o produto necessitam de registro junto ao Ministério da Agricultura, conforme artigos 6º e 7º do decreto 6.871/09. Conforme pode ser visto a seguir:

Art. 6º - Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

Art. 7º As bebidas definidas neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvadas as bebidas importadas.

§ 1º O registro da bebida será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou do ingrediente, nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico da bebida (BRASIL, 2015b).

Dessa forma, fica evidente que se faz necessário o registro junto ao ministério da fazenda de qualquer produtora de bebidas no Brasil, incluindo as grandes indústrias e as microcervejarias. Cabe ressaltar ainda, que esse registro é temporário, sendo necessária a renovação do mesmo, a cada dez anos em conformidade com § 1º do art. 6º do decreto (SEBRAE, 2010. P. 17).

A partir da seção III no artigo 36, a lei estabelece o conceito do que é cerveja. No parágrafo 1º do mesmo artigo, há mais uma determinação do que pode ser usado na produção de cerveja, mas que não prejudica o produto principal que versa o caput. Como pode ser visto:

Art. 36. Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo.

§ 1º O malte de cevada usado na elaboração de cerveja e o lúpulo poderão ser substituídos por seus respectivos extratos (BRASIL, 2015b).

A partir da determinação do conceito atual da cerveja, pode-se perceber que existe relação com a Reinheitsgebot. Como visto anteriormente, a Lei da Pureza da Cerveja, determina que a cerveja em 1516, deveria ser feita com cevada, lúpulo e água. Logicamente, conforme fora explicitado anteriormente, não se conhecia na época a ação da levedura, mas atualmente já se tem esse conhecimento, e fora registrado no decreto como determinante do conceito de cerveja.

Por isso pode-se perceber que para ambas as legislações o conceito de cerveja é o mesmo. Para a legislação atual, a cerveja é a bebida fermentada por ação da levedura que vem do malte de cevada, água potável e do lúpulo (MEGA et al., 2011. p. 35). Portanto fica evidente, a existência de certa influência da Reinheitsgebot na legislação atual brasileira.

Nos próximos parágrafos (2º e 3º) do artigo 36, estabelecem o conceito do que é o malte de cevada, indo de encontro com o que fora exposto nesse trabalho até então. Isso fica evidente:

§ 2º Malte é o produto obtido pela germinação e secagem da cevada, devendo o malte de outros cereais ter a designação acrescida do nome do cereal de sua origem.

§ 3º Extrato de malte é o resultante da desidratação do mosto de malte até o estado sólido, ou pastoso, devendo, quando reconstituído, apresentar as propriedades do mosto de malte (BRASIL, 2015b).

Ao ler o § 2º, fica evidente a possibilidade de substituir a cevada por outros cereais, porém nesse caso a cerveja deverá ser acrescida do nome do cereal que substitui a cevada. Tem-se como exemplo a cerveja do tipo Weiss (trigo), feita com malte de trigo.

Existe a possibilidade de crescer outros tipos de produtos junto com o malte de cevada. Sobre esses substitutos da cevada, eles são considerados, segundo a lei, como “adjuntos cervejeiros”, conforme os § 4º e 5º do mesmo artigo:

§ 4º Parte do malte de cevada poderá ser substituído por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a quarenta e cinco por cento em relação ao extrato primitivo.

§ 5º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não-malteados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal (BRASIL, 2015b).

Nesse sentido a Reinheitsgebot também se manifesta na quantidade de malte de cevada que pode ser usada na bebida. Para a lei brasileira, a cerveja terá que conter o malte primitivo de cevada na proporção de no mínimo 55%. Permite-se a mistura de outros cereais (como arroz, milho e aveia), numa proporção inferior a metade do malte de cevada. Isso é usado nas grandes indústrias para tornar a bebida mais barata e de qualidade inferior. Já nas cervejas feitas somente com malte de cevada e de trigo, existe nelas um caráter de qualidade para os cervejeiros (SANTA CATARINA, 2012. p.23).

Cabe ressaltar, que poderá usar vários tipos de produtos como “adjuntos cervejeiros”, desde que aptos para o consumo humano, mesmo que esses não sejam maltados, ou seja, que originariamente não conseguem formar o malte.

O próximo parágrafo (§ 6º) regulamenta o uso do açúcar vegetal, que não vem do próprio cereal que foi utilizado na produção de cerveja, como “adjunto cervejeiro” descrito no parágrafo anterior. O uso do açúcar vegetal recebe limitações de acordo com o tipo de cerveja e o tipo de malte. Isso fica evidente conforme segue:

§ 6º Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcar empregada em relação ao seu extrato primitivo será:

I - na cerveja clara, menor ou igual a dez por cento em peso;

II - na cerveja escura, menor ou igual a cinquenta por cento em peso, podendo conferir ao produto acabado as características de adoçante; e

III - na cerveja extra, menor ou igual a dez por cento do extrato primitivo (BRASIL, 2015b).

Nos três parágrafos seguintes do artigo 36 (§ 7º, 8º e 9º) do decreto 6.871/09, se evidencia a conceituação de alguns termos comuns na produção de cerveja. Descreve-se o que são os carboidratos transformados, o que é o mosto cervejeiro, o que é o mosto lupado e o extrato primitivo. Esses termos (não com as mesmas denominações) já foram descritos anteriormente nesse trabalho:

§ 7º Carboidratos transformados são os derivados da parte amilácea dos cereais obtidos por meio de transformações enzimáticas.

§ 8º Mosto cervejeiro é a solução, em água potável, de carboidratos, proteínas, glicídios e sais minerais, resultantes da degradação enzimática dos componentes da matéria-prima que compõem o mosto.

§ 9º Mosto lupulado é o mosto fervido com lúpulo ou seu extrato, e dele apresentando os princípios aromáticos e amargos, ficando estabelecido que:

I - lúpulo são os cones da inflorescência do **Humulus lupulus**, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano; e

II - extrato de lúpulo é o resultante da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não, devendo o produto final estar isento de solvente.

§ 10º Extrato primitivo ou original é o extrato do mosto de malte de origem da cerveja (BRASIL, 2015b).

A partir do artigo 37 do decreto 6.871/09, determinam-se algumas características na produção de cerveja. Como a cor da cerveja, que deverá ser característica do malte de cevada. Podendo ser usado alguns tipos de corantes para regular a cor da cerveja e torná-la padrão, de acordo com o tipo de cerveja. Já no inciso II do mesmo artigo, se faz referência ao uso da levedura apropriada para a cerveja, a levedura cervejeira. Como segue:

Art. 37. Das características de identidade da cerveja deverá ser observado o seguinte:

I - a cor da cerveja deverá ser proveniente das substâncias corantes do malte da cevada, sendo que:

a) para corrigir ou intensificar a cor da cerveja, é permitido o uso do corante caramelo, e de corantes naturais previstos em legislação específica;

b) na cerveja escura será permitido somente o uso de corante caramelo; e

c) admite-se a utilização de corante natural, autorizados pela legislação própria, com a finalidade de padronizar a cor das cervejas definidas nos arts. 40, 41 e 42;

II - para fermentação do mosto, será usada a levedura cervejeira (BRASIL, 2015b).

No inciso III do artigo 37, surge o conceito do Chope (ou Chopp), que nada mais é do que a cerveja que não passou por um processo de pasteurização antes de ser envasada. Com relação a cerveja vendida tradicionalmente, a diferença fica pelo gosto e a sua validade que é significativamente menor. Nos incisos IV e V do mesmo artigo, tem-se a possibilidade de modificar quimicamente a bebida e a água para adequá-la ao consumo humano, questão essa abordada anteriormente. Como descreve o decreto:

III - a cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominada de Chope ou **Chopp** a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase;

IV - a água potável empregada na elaboração da cerveja poderá ser tratada com substâncias químicas, por processo físico ou outro que lhe assegure as características desejadas para boa qualidade do produto, em conjunto ou separadamente; e

V - a cerveja deverá apresentar, a vinte graus **Celsius**, pressão mínima de atmosfera de gás carbônico proveniente da fermentação, sendo permitida a correção por dióxido de carbono ou nitrogênio, industrialmente puros (BRASIL, 2015b).

No artigo 38 do mesmo decreto, tem-se a classificação das cervejas. Essa classificação permite diferenciar os tipos de cervejas existentes e quais são suas características para que sejam diferentes entre si. Segundo a legislação no inciso I, pode-se diferenciar a bebida através do extrato primitivo, formando 4 tipos: a cerveja light, cerveja comum, cerveja extra e cerveja forte. Como pode ser visto a seguir:

Art. 38. As cervejas são classificadas:

I - quanto ao extrato primitivo, em:

a) cerveja leve, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a cinco por cento em peso e menor que dez e meio por cento em peso, podendo denominar-se cerveja **light** a cerveja leve que cumpra também, cumulativamente, os requisitos constantes dos itens 1 e 2, seguintes:

1. redução de vinte e cinco por cento do conteúdo de nutrientes ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca comercial), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região; e

2. valor energético da cerveja pronta para o consumo deve ser no máximo de trinta e cinco quilocalorias por cem mililitros;

b) cerveja ou cerveja comum, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a dez e meio por cento em peso e menor que doze por cento em peso;

c) cerveja extra, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a doze por cento em peso e menor ou igual a quatorze por cento em peso; ou

d) cerveja forte, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior que quatorze por cento em peso (BRASIL, 2015b).

Portanto cerveja light é aquela que possui extrato primitivo de 5 a 10,5% do peso da bebida com redução de 25% do conteúdo de nutrientes ou valor energético com relação a cervejas similares de outras marcas, desde que o valor calórico não exceda 35 quilocalorias por cada cem mililitros. A cerveja comum (com extrato primitivo de 10,5 a 12% do seu peso), a cerveja extra (com extrato primitivo de 12 a 14% do seu peso) e a cerveja forte (com extrato primitivo maior do que 14% do seu peso), também estão nessa classificação.

A cerveja também poder ser classificada quanto à cor, podendo ser clara escura ou colorida. Curiosamente o padrão para a correspondência das cores é baseado no entendimento da European Brewery Conventian. Conforme segue:

II - quanto à cor, em:

a) cerveja clara, a que tiver cor correspondente a menos de vinte unidades EBC (**European Brewery Convention**);

- b) cerveja escura, a que tiver cor correspondente a vinte ou mais unidades EBC (**European Brewery Convention**); ou
- c) cerveja colorida, a que, pela ação de corantes naturais, apresentar coloração diferente das definidas no padrão EBC (**European Brewery Convention**) (BRASIL, 2015b).

Como descrito no inciso II, e suas alíneas, a cerveja pode ser diferenciada pelas cores, porém, fica evidente a busca de padronização das cervejas para que as mesmas não percam a essência da cor original da cerveja.

Cabe destaque para o inciso III do mesmo artigo, que classifica a cerveja quanto ao seu teor alcoólico, podendo ser classificadas sem álcool (teor alcoólico igual ou menor que 0,5% do volume) ou com álcool (com teor alcoólico superior a 0,5% do volume). Cabe desatacar a necessidade de constar o teor alcoólico no rótulo da cerveja, se ela for com álcool, em contrapartida não existe a obrigatoriedade de constar o teor alcoólico no rótulo se ela for não alcoólica. Conforme segue:

III - quanto ao teor alcoólico, em:

- a) cerveja sem álcool, quando seu conteúdo em álcool for menor ou igual a meio por cento em volume, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico; ou
- b) cerveja com álcool, quando seu conteúdo em álcool for superior a meio por cento em volume, devendo obrigatoriamente constar no rótulo o percentual de álcool em volume (BRASIL, 2015b).

No inciso seguinte (IV), se descreve a classificação da cerveja em conformidade com a proporção do malte em cada bebida. Podendo existir a cerveja de puro malte, a cerveja, e a “cerveja de...”. Como pode ser visto a seguir. Conforme pode-se analisar:

IV - quanto à proporção de malte de cevada, em:

- a) cerveja de puro malte, aquela que possuir cem por cento de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;
- b) cerveja, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior ou igual a cinquenta e cinco por cento em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares; ou
- c) “cerveja de ...”, seguida do nome do vegetal predominante, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior que vinte por cento e menor que cinquenta e cinco por cento, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares (BRASIL, 2015b).

Dessa forma, a cerveja puro malte é aquela que possui 100% de malte de cevada, não contendo nenhum outro tipo de produto colocado em sua fórmula durante a produção. Esse tipo de cerveja é considerada a cerveja pura, se levado em consideração a Reinheitsgebot. Em seguida, existe a cerveja, que possui

quantidade de malte de cevada igual 55% ou mais, podendo ser acrescentados outros tipos de “adjuntos cervejeiros” como descrito anteriormente (MORADO, 2009. p.114).

Por fim existe a “cerveja de...”, ou seja, com o nome de cereal predominante nela. Existe a exigência de que a cerveja tenha o malte de cevada na proporção de 20% a 50%. Também se exige que o nome da cerveja, conforme o rótulo, tenha a indicação do cereal que predomina, como por exemplo: cerveja de trigo (MORADO, 2009. p.114).

Além dessa classificação, existe a divisão pela fermentação, presente no inciso V, do mesmo artigo. Nela ilustra os tipos de cerveja através da baixa e da alta fermentação. As cervejas do tipo Pilsen, por exemplo, são de baixa fermentação, já as do tipo Ale, são de alta fermentação (conforme descrito anteriormente), como descreve o inciso que segue:

V - quanto à fermentação, em:
 a) de baixa fermentação; ou
 b) de alta fermentação (BRASIL, 2015b).

No artigo 39 da Lei 6.817/09, estão presentes os tipos de cervejas que existem no Brasil, tal temática já foi explicitada anteriormente. Cabe ressaltar, que no surgimento de novas cervejas, também poderão ser enquadradas no rol desse artigo, desde que as características das novas cervejas não prejudiquem a essência de uma cerveja conforme descrito nos artigos anteriores. É importante entender que o que está descrito no artigo não é um rol taxativo, mas sim exemplificativo.

Art. 39. De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: **Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Alt** e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original (BRASIL, 2015b).

Nos Artigos 40, 41, 42 do decreto, descreve a possibilidade de usar suco ou extrato vegetal em conjunto com cerveja. Para que isso possa ocorrer, o rótulo tem que descrever o que está sendo usado em conjunto com a cerveja. Se for de suco vegetal, vai ser denominado “cerveja com...”, se for por óleo de essência, se denomina “cerveja sabor de...”. Conforme segue:

Art. 40. A cerveja poderá ser adicionada de suco ou extrato de vegetal, ou ambos, que poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem.

Art. 41. A cerveja adicionada de suco de vegetal deverá ser denominada “cerveja com ...”, acrescida do nome do vegetal.

Art. 42. Quando o suco natural for substituído total ou parcialmente pelo óleo essencial, essência natural ou destilado do vegetal de sua origem, será denominada “cerveja sabor de...”, acrescida do nome do vegetal (BRASIL, 2015b).

Por fim, no artigo 43 do Decreto nº 6.817/09, seguem as proibições para a produção da cerveja. A intenção do legislador é não prejudicar o consumo humano, nem prejudicar a essência da produção da cerveja. Segue o artigo abaixo:

Art. 43. Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção de cerveja:

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

II - utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;

III - substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;

IV - adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas;

V - utilizar aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais na elaboração da cerveja;

VI - efetuar a estabilização ou a conservação biológica por meio de processos químicos;

VII - utilizar edulcorantes artificiais; e

VIII - utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente (BRASIL, 2015b).

Fica proibida a adição de qualquer tipo de álcool, usar substância que em contato com o líquido criam espumas, substituir o lúpulo por outra substância amarga, usar água fora da fábrica, usar substâncias que modificam as características originais da cerveja, bem como estabilizar a cerveja quimicamente, com produtos não autorizados.

Esse decreto, que fora exposto até então, tem por base a Instrução Normativa nº 54, de 2001, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que buscou elaborar o regulamento técnico para o MERCOSUL de Produtos de Cervejaria. Tal regulamento buscou padronizar a produção e a comercialização da cerveja nos países do sul. O Decreto nº 6.817/09 é muito fiel ao que dispõe a instrução normativa.

O que fica evidente é que o Decreto nº 6.817/09 é uma norma regulamentadora da lei. Ela busca padronizar a produção de bebidas no Brasil, como já fora explicitado. A preocupação com essa regulamentação para a produção se dá pela tentativa de tornar essa bebida o mais próxima do conceito de cerveja, nos moldes da *Reinheitsgebot*. Sem que as indústrias nacionais transformem a

bebida em um outro tipo de produto bem diferente da essência, que é uma cerveja feita de cevada e lúpulo.

5 CONCLUSÃO

Mesmo após quase 500 anos, desde a sua elaboração a *Reinheitsgebot* ainda está presente na cultura relacionada com a cerveja. Ao perceber essa presença e de certa forma influência da lei da pureza da cerveja nos dias atuais principalmente pelo fato de que a Lei da Pureza da Cerveja pode virar Patrimônio da Humanidade, devido ao impacto que ela ocasionou ao desenvolvimento da bebida no mundo todo.

Após contextualizar a história da cerveja, da Alemanha e do direito e descrever o que foi a *Reinheitsgebot*, sua vigência e ação no tempo, foi possível perceber a influência política e jurídica (pois a lei foi uma das primeiras a regular a produção de alimentos no mundo) que essa lei exerce sobre a produção no mundo. Além disso, cabe destacar a importância da cerveja, como elemento integrante da cultura ocidental. Mais do que uma bebida alcoólica, em muitos momentos foi considerada como um alimento, como um remédio (ao combater a cólera), como uma substância mágica (quando não se entendia como se dava a produção da cerveja), como salário (ao ser dada como pagamento pelo trabalho dos egípcios) ou como elemento cultural. Mas sempre, a bebida foi vista como mais do que uma mera substância, ela faz parte da sociedade.

No Brasil, as cervejarias, principalmente as microcervejarias (cervejarias artesanais), são influenciadas pela Lei da Pureza da Cerveja, haja vista, que essas empresas buscam elaborar produtos diferenciados, com a grande preocupação de produzir cervejas de qualidade. Essas cervejarias fazem questão de divulgar em suas marcas e em seus rótulos a influência da *Reinheitsgebot*, indicando que a lei serve como referencial de qualidade e bom gosto.

Com relação a legislação atual, o Brasil, ao instituir a Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 e mais tarde o Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009, que regulamentou a lei anterior, buscou conceituar e definir o que é cerveja, do que ela se constitui e o que não pode ser acrescentado na bebida. A lei da pureza definiu o que é cerveja, e o Brasil sabendo disso, fez a mesma definição e a instituiu no Decreto nº 6.871/09.

Isso foi uma forma de determinar uma bebida brasileira, com as características do país e de acordo com o gosto nacional. Isso também ocorreu com a *Reinheitsgebot*. Quando ela determinou de que forma a cerveja seria produzida,

ela também determinou as características e determinou uma bebida “alemã”, em um território que ainda não era Alemanha.

Outro fator importante na legislação atual foi a busca pela preservação de um padrão, para que não houvesse uma descaracterização da cerveja. Esse padrão também fora exemplificado pela Lei da Pureza de 1516. A preservação do padrão também tem um lado negativo. Em virtude de o Brasil possuir uma regulamentação tão restritiva, algumas inovações feitas nas cervejarias artesanais, não conseguem chegar ao mercado consumidor.

Portanto, ao analisar toda a pesquisa, fica evidente a relevância histórica e cultural da Reinheitsgebot. Mais clara ainda é a sua importância mediante ao Direito, como legislação feudal de quase 500 anos, mas que constantemente é mencionada como norma regulamentadora.

Além disso, representa culturalmente a Alemanha no que diz respeito à cerveja, com relação à qualidade e tradição. A lei também é vista como uma das primeiras leis que regulamentam a produção e o consumo de alimentos no mundo, servindo como referência para as legislações posteriores sobre alimentação. Teve força política no processo de unificação da Alemanha por ser um dos elementos culturais da “Nação Alemã”. Ela influenciou a produção de bebidas no mundo e principalmente no Brasil, pois ao determinar qual o conceito de cerveja pura, regulamentou toda a produção que viera posteriormente, estabelecendo padrões de qualidade e regulamentações nos ordenamentos jurídicos dos estados e ajudou a manter a tradição e a cultura do consumo no Brasil e no mundo.

REFERÊNCIAS

A CERVEJA e sua história. 2003. Disponível em:

<<http://www.cervesia.com.br/historia-da-cerveja/410-a-cerveja-e-sua-historia.html>>.

Acesso em: 23 maio 2014.

ARAÚJO , Aloízio Gonzaga de Andrade. O Direito e o Estado como estruturas e sistemas: Um contributo à teoria geral do Direito e do Estado. Belo Horizonte: Faculdade de Direito da UFMG / Movimento Editorial, 2005. 514 p.

AZEVEDO, Luiz Carlos de. Introdução à História do Direito. 4. ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2013. 288 p.

BASTOS PÊPE, Albano marcos; WARAT, Luis Alberto. Filosofia do direito: uma introdução crítica. São Paulo: Editora Moderna, 2004. p.68

BRASIL. Lei nº 8918, de 14 de janeiro de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersectorial de Bebidas e dá outras providências.. Lei. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm>. Acesso em: 15 maio 2015a.

_____. Decreto nº 6.871, de 04 de janeiro de 2009. 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.. Lex. Brasília, Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm>. Acesso em: 15 maio 2015b.

CARVALHO, Luciana. Cerveja brasileira é eleita uma das melhores do mundo. 2014. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/estilo-de-vida/noticias/cerveja-brasileira-e-eleita-uma-das-melhores-do-mundo>>. Acesso em: 15 maio 2015

CASARIN, Rodrigo. Saiba como a cerveja ajudou o desenvolvimento humano através dos séculos. 2014. Guia do Estudante - Aventuras na História. Disponível em: <<http://guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/saiba-como-cerveja-ajudou-desenvolvimento-humano-seculos-781165.shtml>>. Acesso em: 19 mar. 2015.

CIVILIZAÇÃO Alemã: História da Alemanha. História do Mundo. Disponível em: <<http://www.historiadomundo.com.br/germanica/civilizacao-germanica.htm>>. Acesso em: 01 abr. 2015.

CHACON, Vamireh. A questão alemã. São Paulo: Scipione, 1992. 72 p

ELIAS, Norbert. Os Alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

GOULART, Michel. Resumo: Egito Antigo. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-egito-antigo/>>. Acesso em: 05 abr. 2015b.

_____. Resumo: Grécia Antiga. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-grecia-antiga/>>. Acesso em: 05 abr. 2015d.

_____. Resumo: Hebreus. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-civilizacao-hebraica/>>. Acesso em: 05 abr. 2015c.

_____. Resumo: Império Bizantino. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-imperio-bizantino/>>. Acesso em: 05 abr. 2015f.

_____. Resumo: Invasões e Reinos Bárbaros. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-invasoes-e-reinos-barbaros/>>. Acesso em: 05 abr. 2015g.

_____. Resumo: Mesopotâmia. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-mesopotamia/>>. Acesso em: 05 abr. 2015a.

_____. Resumo: Roma Antiga. 2011. História Digital. Disponível em: <<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-roma-antiga/>>. Acesso em: 05 abr. 2015e.

GREY, Sthephany. Reinheitsgebot: Lei da Pureza da Cerveja. 2015. Disponível em: <gourmmelier.com/reinheitsgebot/>. Acesso em: 15 maio 2015.

HAMPSON, Tim. O grande livro da cerveja: informações atualizadas sobre cervejas e as grandes cervejarias em todo mundo. (tradução Celso Nogueira, Rose Marie Ziegelmaier). – São Paulo: Publifolha, 2014.

HISTÓRIA da cerveja: a era medieval. Cerveja do Mundo. Disponível em: <<http://www.cervejasdomundo.com/EraMedieval.htm>>. Acesso em: 29 mar. 2015.

INSTITUTE, German Beer. German Beer Primer for Beginners: Why German Beer is Special. Disponível em: <<http://www.germanbeerinstitute.com/beginners.html>>. Acesso em: 30 out. 2014.

MARQUES, Adhemar Martins, Berutti, Flávio Costa; Ricardo de Moura. A crise do século XVII. In: História Moderna através de textos. 11 Ed. São Paulo: Contexto, 2008.

MARTINS, Agemiro Cardoso Moreira. O Direito Romano e Seu Ressurgimento no Final da Idade Média. In: WOLKMER, Antonio Carlos (Org.). Fundamentos de História do Direito. 8. ed. Belo Horizonte: del Rey, 2014. Cap. 8. p. 195-230.

MEGA, Jéssica Francieli et al. A PRODUÇÃO DA CERVEJA NO BRASIL. Citino: Ciência, Tecnologia, Inovação e Oportunidade, Joinville-sc, v. 1, n. 1, p.34-42, dez. 2011. Bimestral.

MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja. Editora Larousse, São Paulo, 2009.

OLIVEIRA, Graziela. A Revolução da Cerveja. 2014. Revista Época. Disponível em: <<http://epoca.globo.com/ideias/noticia/2014/06/revolucao-bda-cervejab.html>>. Acesso em: 15 maio 2015.

PATTINSON, Ron. The German Reinheitsgebot: - why it's a load of old bollocks. Disponível em: <<http://www.europeanbeerguide.net/reinheit.htm>>. Acesso em: 30 out. 2014.

PICARD, Edmond. O direito puro. Campinas: Romana, 2004. 320 p. Traduzido por Afonso Celso Furtado Rezende.

PINTO, Cristiano Paixão Araújo. Direito e Sociedade no Oriente Antigo: Mesopotâmia e Egito. In: WOLKMER, Antônio Carlos (Org.). Fundamentos de História do Direito. 8. ed. Belo Horizonte: Del Rey, 2014. Cap. 2. p. 15-43.

PORTAL CLICATRIBUNA (Criciúma) (Ed.). Cerveja produzida na região é avaliada por renomado cervejeiro americano. 2014. Disponível em: <<http://www.tribunonet.com/noticia/cerveja-produzida-na-regiao-e-avaliada-por-renomado-cervejeiro-americano-102714>>. Acesso em: 25 maio 2014.

RÁO, Vicente. O direito e a vida dos direitos. 6. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2004. (RT Clássicos). Anotada e atualizada por Ovídio Rocha.
RIECK, Neil. Reinheitsgebot (Rine-hites-ge-boat). Canadá. Disponível em: <<http://www3.sympatico.ca/n.riECK/docs/Reinheitsgebot.html>>. Acesso em: 30 out. 2014.

SANTA CATARINA. Funturismo. Secretaria de Estado de Desenvolvimento Regional da Grande Florianópolis. Rota da Cerveja em Santa Catarina: História, Guia das cervejarias artesanais, Tipos produzidos, Combinações com pratos típicos. Florianópolis, 2012. 83 p.

SEBRAE (Minas Gerais). Saiba como montar: Fábrica de Cerveja e Chop. Minas Gerais, 2010. 31 p. (Sebrae Ponto de Partida).

SEIDL, Conrad. O catecismo da Cerveja. São Paulo: Senac, 2003. 385 p.

SOUZA, Marcos Antônio de. O Direito Hebraico Antigo. In: WOLKMER, Antonio Carlos (Org.). Fundamentos de História do Direito. 8. ed. Belo Horizonte: del Rey, 2014. Cap. 3. p. 45-76.

SOUZA, Raquel de. O Direito Grego Antigo. In: WOLKMER, Antônio Carlos (Org.). Fundamentos de História do Direito. 8. ed. Belo Horizonte: del Rey, 2014. Cap. 4. p. 78-111.

STANDAGE, Tom. História do Mundo em 6 copos. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. Tradução Antônio Braga.

STINCHFIELD, Matt. The Reinheitsgebot is Nonsense. 2011. Disponível em: <http://palatejack.wordpress.com/2011/01/06/reinheitsgebot_nonsense/>. Acesso em: 30 out. 2014.

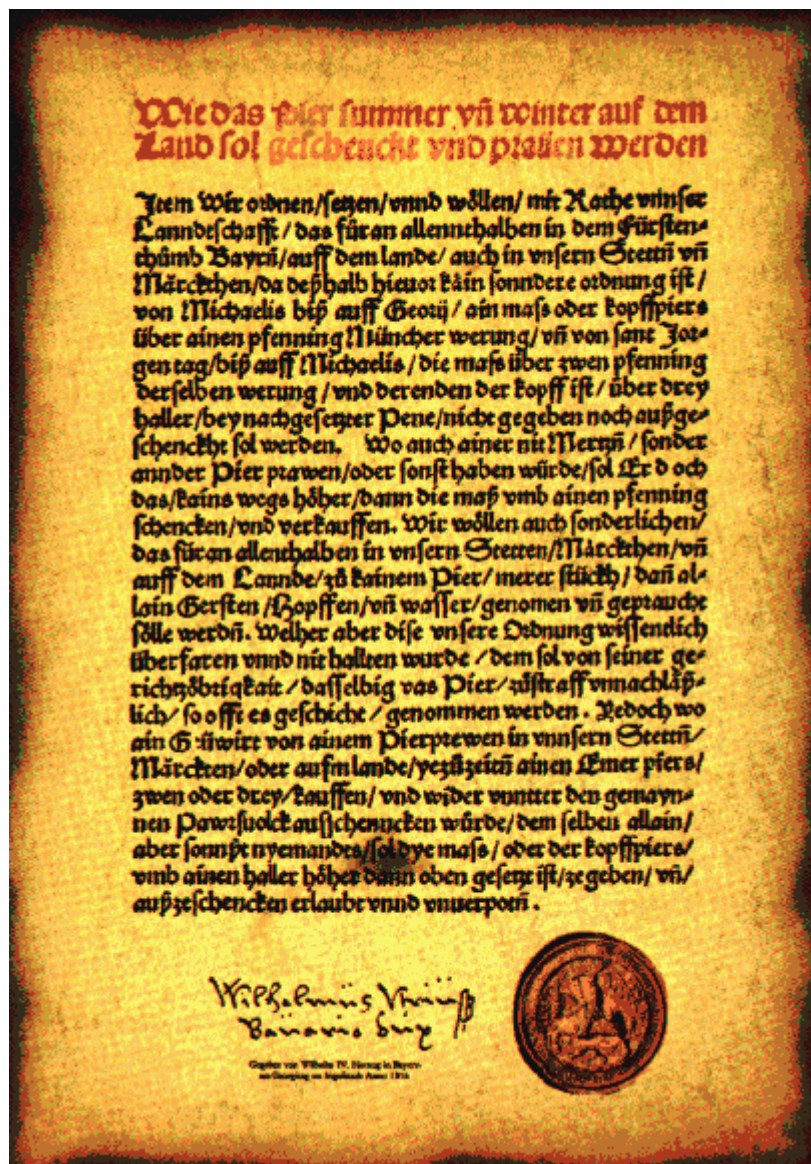
UOL (São Paulo) (Org.). Lei que regulamenta cerveja alemã pode virar Patrimônio da Humanidade. 2013. Disponível em: <<http://noticias.bol.uol.com.br/ultimas-noticias/entretenimento/2013/12/06/lei-que-regulamenta-cerveja-alema-pode-virar-patrimonio-da-humanidade.htm>>. Acesso em: 25 maio 2014.

WOLKMER, Antonio Carlos. Introdução ao pensamento jurídico crítico. São Paulo, Nova Acadêmica, 1995. p. 05

_____. O Direito nas Sociedades Primitivas. In: WOLKMER, Antônio Carlos (Org.). Fundamentos da História do Direito. 8. ed. Belo Horizonte: Del Rey, 2014. Cap. 1. p. 2-13.

ANEXOS

ANEXO A
Figura 1 – A Reinheitsgebot



Fonte: (GREY, 2015)