

## **Agregado IX**

**En rojo: comentários surgidos en la XLV Reunión SGT N°3 Comisión de Alimentos**

**Corchetes [ ]: analisis interno**

**Azul: inclusiones solicitadas por Brasil**

**MERCOSUL\GMC\RES N°77/94**

### **DEFINIÇÕES RELATIVAS AS BEBIDAS ALCOÓLICAS**

**TENDO EM VISTA:** o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação N° 31/94 do SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

#### **CONSIDERANDO:**

Que devem estabelecer-se definições de bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas).

Que existem diferenças normativas nos Estados Partes referentes a estas definições.

Que, é conveniente a harmonização das referidas definições para facilitar o intercâmbio de bens entre os Estados Partes.

### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

**Art. 1** - Aprovar as definições relativas às bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas), que consta no Anexo à presente Resolução.

**Art. 2** - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para o cumprimento da presente Resolução através dos seguintes órgãos:

Argentina :  
Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas Regulación e Institutos  
Ministério de Agricultura Ganadería y Pesca  
Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca

Brasil :  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Paraguai :  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social-MSPyBS

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición-INAN

Uruguai :

Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP).

Ministerio de Salud Pública.

**Art. 3** - A presente Resolução entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1995.

XV GMC, Brasília, 4/XI/94

## ANEXO

### DEFINIÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS), SUAS MATÉRIAS-PRIMAS E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

[Alcance/Ambito de aplicación

El presente reglamento técnico se aplica a las bebidas alcoholicas con excepcion de las fermentadas definidas en el presente Reglamento que sean comercializadas en los territorios de los estados Partes de MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona]

#### 1. ENVELHECIMENTO

1.1 É o processo no qual se desenvolvem naturalmente, em recipientes de carvalho ou outras madeiras apropriadas, com capacidade não superior a 700 litros, certas reações físico-químicas que conferem à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo e que não possuíam anteriormente.

#### 2. COEFICIENTES DE CONGÊNERES

Entende-se por coeficiente de congêneres (componentes voláteis "não álcool" ou substâncias voláteis "não álcool" ou componentes secundários "não álcool" ou impurezas voláteis "não álcool") a soma de: acidez volátil (expressa em ácido acético); aldeídos (expressos em acetaldeídos); [ésteres (expressos em acetato de etilo)]; álcoois superiores (expressos no somatório dos mesmos); e furfural. Todos eles expressos em mg/100 ml de álcool anidro.

**Las delegaciones analizarán internamente La propuesta presentada por Uruguay, justificativa técnica de expresión de acetato de etilo.**

#### 3. ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA

3.1 É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 95% Vol. a 20 °C , obtido pela destilorectificação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardentes ou de destilados alcoólicos simples. Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando se faz referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

#### 3.2

[El alcohol etílico potable de origen agrícola y el destilado alcohólico simple podrá ser hidratado para o seu envelhecimento.]

**Lãs delegaciones acuerdan em lo conceptual y evaluarán su incorporación dentro Del ítem que describa procesos tecnológicos.**

3.3 O álcool etílico potável de origem agrícola deve observar as seguintes especificações técnicas:

3.3.1 Características sensoriais: Não devem ser detectados aromas nem sabores estranhas à natureza do álcool

3.3.2 Aparência: Límpido e incolor antes e depois de diluído com água destilada

3.3.3 Grau alcoólico: mínimo 95% Vol. a 20 °C

3.3.4 Acidez total, em ácido acético mg/100 ml de álcool anidro: máximo 3,0

3.3.5 [ Ésteres, em acetato de etila mg/100 ml de álcool anidro: máximo 10,0]

Uruguay: [ acetato de etilo mg/100 ml de álcool anidro: máximo 10,0]

3.3.6 Aldeídos, em acetaldeído mg/100 ml de álcool anidro: máximo 2,0

3.3.7 Somatório dos Álcoois superiores, em mg/100 ml de álcool anidro: máximo 3,0

3.3.8 Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro: máximo 0,01

3.3.9 Metanol, em mg/100 ml de álcool anidro: máximo 50,0

3.3.10 Resíduo seco, em mg/100 ml de álcool anidro: máximo 1,5

3.3.11 Benzeno: não detectável

#### 4. CATEGORIA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (com exceção das fermentadas)

4.1 Entende-se por categoria de bebidas alcoólicas o conjunto das bebidas correspondentes a essa definição.

#### 5. AQUAVIT ou AKVAVIT

5.1 Aquavit é a bebida de graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida pela destilação e/ou redestilação do álcool etílico potável de origem agrícola em presença de sementes de alcaravia (***Carum carvi L.***) ou pela aromatização de álcool etílico potável de origem agrícola retificado com extratos de sementes de alcaravia (***Carum carvi L.***) podendo, em ambos os casos, ser adicionada de outras substâncias vegetais aromáticas.

5.2 A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro do produto.

5.3 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida da expressão “adoçada” (en português) “abocada” (en español).

5.4

5.5 O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

## 6. GENEBRA/(GINEBRA em español)

6.1 Genebra é a bebida de graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida de destilados alcoólicos simples de cereais redestilados, total ou parcialmente, em presença de bagas de zimbro (***Juniperus communis L.*** e/ou ***Juniperus oxicedrus L.***) misturada ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outras substâncias odoríferas naturais.

As características sensoriais do zimbro devem ser perceptíveis.

6.2 A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 15 g (quinze gramas) por litro do produto e de [colorante caramelo para correção da cor].

Las delegaciones evaluarán internamente la pertinencia de mantener el agregado de colorante caramelo .

6.3 O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

## 7. GIM ou GIN (en portugués)/ Gin ( en español)

7.1 Gim é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, em presença de bagas de zimbro (***Juniperus communis L.***) com adição ou não de outras substâncias aromáticas, ou pela adição de extrato de zimbro, com ou sem outras substâncias vegetais aromáticas ao álcool etílico potável de origem agrícola.

7.2 Em ambos os casos o sabor do zimbro deverá ser preponderante.

7.3 A bebida poderá ser adicionada de açúcares até um máximo de 15 g (quinze gramas) por litro do produto.

7.4 Gim destilado é a bebida obtida exclusivamente por redestilação.

7.5 Gim doce, Old Ton Gin ou Gim Cordial é a bebida que contém mais de 6g (seis gramas) e até 15g (quinze gramas) de açúcar por litro do produto.

7.6 Gim seco ou Dry Gin é a bebida que contém até 6 g (seis gramas) de açúcar por litro do produto.

7.7 London Dry Gin é o Gim destilado seco, sendo optativo o uso das denominações "Gim destilado" ou "London Dry Gin".

7.8 O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 50 mg/100 ml de álcool anidro.

## 8. CORN ou KORN

8.1 Corn é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida pela retificação de destilados alcoólicos simples de cereais ou pela retificação de uma mistura de um mínimo de 30% (trinta por cento) de destilados alcoólicos simples de cereais com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

8.2 O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

## 9. STEINHAEGER

9.1 Steinhaeger é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida pela retificação de destilados alcoólicos simples de cereais e/ou pela retificação de álcool etílico potável adicionado de substâncias aromáticas naturais, provenientes, em ambos os casos, de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (***Juniperus communis L.***).

9.2 O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

## 10. VODKA (en español)/ VODKA, VODCA OU WODKA (en portugués)

10.1 Vodka é a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54%, Vol. a 20°C, obtida de álcool etílico potável ou de destilados alcoólicos simples de origem agrícola retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativado como forma de atenuar as características sensoriais das matérias-primas originais. A bebida poderá ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

10.2 O coeficiente de congêneres não pode ser superior a 50 mg/100 ml de álcool anidro.

10.3 A bebida pode ser adicionada de açúcares até 2 g (dois gramas) por litro do produto.

## 11. ARRAK ou ARAC

11.1 É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida pela adição a destilados alcoólicos simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extratos de substâncias vegetais odoríferas tais como pinha, catecu, anis, cascas aromáticas, etc.

11.2 O coeficiente de congêneres não pode ser superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.

11.3 A bebida pode ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro do produto

11.4 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida da expressão “adoçada” (en português) “abocada” (en español).

La Delegación de Argentina manifestó inquietud acerca de si Arrak y Arac son sinónimos. Las delegaciones lo analizarán internamente.

## 12. [AGUARDENTE DE VEGETAL TIQUIRA

12.1 É a bebida com graduação alcoólica de 36% 38% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida de destilado alcoólico simples de vegetal mandioca ou pela destilação de mosto fermentado de vegetal mandioca.

12.2 A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

12.3 A bebida poderá ser adicionada de açúcares na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro do produto.

12.4 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida da expressão “adoçada”.

~~O coeficiente de congêneres congêneros não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro, nem superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.~~

~~A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30g/litro.~~

~~Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6g/litro do produto, a denominação deverá ser acompanhada pelo termo "aveludada" ("abocada").]~~

## TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

El coeficiente de congêneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g (treinta gramos) por litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g (seis gramos) por litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada". ]

### 13.[SOCHU ou SHOCHU

13.1 É a bebida com graduação alcoólica de 15% a 35%, Vol. a 20 °C, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raiz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente.

13.1.1 A bebida poderá ser adicionada de açúcares na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro do produto.

13.1.2 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida da expressão “adoçado”.

13.2 Será denominado de Sochu envelhecido, a bebida que for envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.]

Brasil complementar a la definición considerando la inclusión de los microorganismos sacarificadores.

### 14.[AGUARDENTE DE CEREAL

14.1 É a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação de mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida.

14.2 A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.]

Uruguay elaborará una propuesta alternativa de aguardiente de cereal.

### 15.[TEQUILA

15.1 É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida de destilado alcoólico simples de Agave ou pela destilação de mosto fermentado de Agave (Amarilidácea).

15.2 A destilação deverá ser efetuada de modo que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, ~~tenha o aroma e o sabor~~ dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

[BRASIL: As expressões aroma e sabor remetem à utilização de aditivos aromatizantes. Esta sugestão será repetida em outros pontos da norma.]

15.3 A bebida poderá ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola sempre que o conteúdo de destilado alcoólico simples de Agave não for inferior a 51%, Vol. a 20 °C, expresso em álcool anidro.

15.4 O coeficiente de ~~congenéres~~ congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro, nem superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.

15.5 A bebida poderá ser adicionada de açúcares na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro do produto até 30 g/litro.



15.6 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto ~~6g/litro~~, sua denominação será seguida da expressão “adoçada”. ~~acompanhada pelo termo "aveludada" ("abocada")~~.

15.7 A bebida poderá ser envelhecida, permitindo-se o uso de caramelo para a correção da cor.】

La Delegación de Uruguay solicita La exclusión de Tequila De este RTM. Las demás delegaciones llevaran esta solicitud a consulta interna.

## 16.LICOR

**16.1** [É a bebida com graduação alcoólica de 15% a 54%, Vol. a 20 °C , e um conteúdo de açúcares superior a 30 g (trinta gramas) por litro do produto, elaborada com álcool etílico potável de origem agrícola e/ou destilado alcoólico simples de origem agrícola e/ou bebidas alcoólicas adicionadas de extratos ou substâncias de origem vegetal e/ou animal e/ou (saborizantes/aromatizantes español) (aromatizantes portugueses), corantes e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL].

[

16.2 Se denominará, (será denominado português):

16.2.1 Licor Seco: o licor que contenha mais de 30g (trinta gramas) e até 100 g (cem gramas) de açúcares por litro do produto.

16.2.2 Licor Fino: o licor que contenha mais de 100 g (cem gramas) e até 350 g (trezentos e cinquenta gramas) de açúcares por litro do produto.

16.2.3 Licor Creme (crema): o licor que contenha mais de 350 g (trezentos e cinquenta gramas) de açúcares por litro do produto.

16.2.4 Licor Escarchado ou licor cristalizado: o licor saturado de açúcares parcialmente cristalizados.

16.3 -As denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras, somente serão permitidas em licor que, em sua preparação, predomine a matéria-prima que justifique tais denominações. (Queda El párrafo em español de La 77/94)

16.4 Serão permitidas as denominações Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunella, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anis e denominações de uso corrente aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas que justifiquem essas expressões.

16.5 Se denominará Anisette al licor de Anis que contenga como mínimo 350 g (trescientos cincuenta gramos) de azúcares por litro de producto.

16.6 O licor que tiver como base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente Licor de Ervas, Licor de Frutas [o Licor de...(aquellas sustancias que caracterizen o producto)].

16.7 Poderá ser denominado Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, o Licor à base de ovo, admitindo-se para esta bebida uma graduação alcoólica mínima de 14%, Vol. a 20 °C .

16.8 O licor contendo lâminas de ouro puro será denominado Licor de Ouro.

16.9 Os licores preparados por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionados ou não de substâncias aromatizantes/saborizantes (**aromatizantes em português**) permitidas no âmbito do MERCOSUL, poderão denominar-se Triple Sec ou Extra Seco, independentemente de seu conteúdo de açúcares.

16.10 Os licores que contenham em sua composição não menos do que 50% em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas, poderão chamar-se "Licor de...", preenchendo-se o espaço em branco com o nome da bebida utilizada.

16.11 Os licores com denominação específica de café, chocolate, ou outras que caracterizem o produto, que contenham em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderão denominar-se "Licor de..... ao/com.....", preenchendo-se o primeiro espaço em branco com a denominação específica do licor e o segundo com a bebida alcoólica utilizada. Ex.: Licor de Café ao Conhaque. Neste caso, deverá ser declarada a porcentagem de bebida utilizada junto à categoria da bebida.

16.12 Poderá denominar-se "Cana Queimada – Licor" o licor elaborado à base de álcool etílico potável de melaço e/ou de destilado alcoólico simples de melaço, adicionado de substâncias edulcorantes ligeiramente carameladas.

16.13 Poderá denominar-se Cana com Mel ou Licor o licor elaborado à base de álcool etílico potável de melaço e destilado alcoólico simples de melaço, adicionado de não menos de 10% (peso/volume) de mel.

16.14 Poderá ser denominado Cana de.....Licor (preenchendo-se o espaço em branco com o nome da fruta correspondente ao licor elaborado à base de álcool etílico potável de melaço e/ou destilado alcoólico simples de melaço adicionado de macerado de frutas, ou suas partes, em álcool da mesma origem.

16.15 [Se denominara Licor sabor a ..... cuando fuese elaborado con alcohol etílico potable de origem agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionado de saborizantes/aromatizantes (**aromatizantes português**), colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito do MERCOSUR]

## 17. AGUARDIENTE DE FRUTAS O BRANDY DE FRUTAS

17.1 É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54%, Vol. a 20 °C , obtida de destilados alcoólicos simples de frutas ou por destilação de mostos fermentados de frutas.

17.2 A destilação deverá ser efetuada de modo que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados dos processos fermentativos ou formados durante a destilação.

17.3 O coeficiente de congêneres não deverá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro, nem superior a [650 ]mg/100 ml de álcool anidro.

Uruguay solicita evaluar el limite superior de congêneres en función de la existencia de aguardientes de frutas com niveles mayor a 650.

17.4 A bebida deverá ser elaborada com a matéria-prima que corresponde ao nome do produto.

17.5 Los aguardientes elaborados a partir de las siguientes frutas podrán tener las siguientes denominaciones:

- Kirsch o Kirschwasser o Aguardiente de guindas y/o cerezas.
- Cherry Brandy o aguardiente de cerejas
- Quetsch Brandy, Katzch Brandy, Silibowiyz, Slibowika , Mirabelle o Aguardiente de ciruelas .
- Peach Brandy o Aguardiente de durazno.
- Calvados, Apple Brandy o Aguardiente de manzana.
- Pear Brandy o Aguardiente de pera.

## 18. Bebida Alcohólica de Jurubeba

18.1 É a bebida com graduação alcoólica de 13% a 18%, Vol. a 20 °C , obtida pela mistura de um macerado alcoólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum* ) com álcool etílico potável de origem agrícola.

18.2 Poderá ser adicionada de açúcares, sendo denominada Suave ou Doce quando esse conteúdo for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto.

18.3 Poderá ser adicionada de aromatizantes (**saborizantes/aromatizantes em español**) naturais e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

## 19.BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE/ (**Jengibre español**)

19.1 É a bebida com graduação alcoólica de 13% a 18%, Vol. a 20 °C , obtida pela mistura de um macerado do rizoma de Gengibre (**Zingiber officinalis Rosc**) com álcool etílico potável de origem agrícola.

19.2 Poderá ser adicionada de açúcares, sendo denominada Suave ou Doce quando esse conteúdo for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto.

19.3 A bebida alcoólica de gengibre deverá apresentar as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, das substâncias naturais do rizoma.

19.4 Poderá ser adicionada de aromatizantes/~~saborizantes~~ naturais e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

## 20. BEBIDAS ALCOÓLICAS DE CANA DE AÇÚCAR

20.1 Son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados [caldo de caña de açúcar] [de jugos de caña (guarapo)] o de [melazas o de mieles] de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas.

**Brasil y Paraguay elaborarán definiciones de los ingredientes de producción de bebidas alcohólicas de caña de azúcar a los efectos de este reglamento técnico.**

### 20.2 1) AGUARDENTE DE MELAÇO OU CACHAÇA

20.2.1 É a bebida com uma graduação alcoólica de 38% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida de destilados alcoólicos simples de melaço ou pela destilação de mosto fermentado de melaço, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g (seis gramas) por litro de bebida.

20.2.2 A aguardente de melaço ou cachaça que contenha açúcares em quantidades superiores a 6 g (seis gramas) por litro até uma quantidade inferior a 30 g por litro de bebida será denominada aguardente de melaço adoçada. ou Cachaça "aveludada" ("abocada").

20.2.3 Será denominada aguardente de melaço ou Cachaça envelhecida a que tiver um mínimo de 1 (um) ano de envelhecimento, podendo ser adicionado de caramelo para correção da cor.

20.2.4 O coeficiente de congêneres congêneros não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml nem superior a 650 mg/ml de álcool anidro.

**[BRASIL: Suprimir a expressão "cachaça", pois a definição não corresponde a bebida produzida e por se tratar de indicação geográfica brasileira.]**

### 20.3 2) AGUARDENTE DE CANA OU CANINHA

**[BRASIL: Suprimir o termo caninha por causar confusão em consumidores. Por exemplo, devido à sua semelhança com a caña.]**

20.3.1 É a bebida com uma graduação alcoólica de 38% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida de destilados alcoólicos simples de cana de açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar (sucos), podendo ser adicionada de açúcares até 6 g (seis gramas) por litro de bebida.

20.4 A aguardente de cana ou Caninha que contenha açúcares em quantidades superiores a 6 g (seis gramas) por litro até uma quantidade inferior a 30 g (trinta gramas) por litro de bebida, será denominada aguardente de cana adoçada. ou Caninha "aveludado" ("abocado").

20.4.1 Será denominada aguardente de cana **envelhecida** ou Caninha "envelhecida" a **bebida** que ~~contiver um mínimo de 50% de aguardente de cana envelhecida por~~ **for envelhecida** por um período não inferior a 1 (um) ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

[BRASIL: Alteração visando à melhoria da qualidade do produto.]

20.4.2 O coeficiente de **congêneres** ~~congenéricos~~ não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml nem superior a 650 mg/ml de álcool anidro.

## 20.5 AGUARDENTE DE RAPADURA

20.5.1 É a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54%, Vol. a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida.

20.5.2 A bebida poderá ser adicionada de açúcares na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro do produto.

20.5.3 Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida da expressão "adoçada".

[BRASIL: Adicionar nova previsão de bebida.]

## 20.6 3)-CAÑA

20.6.1 É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), obtida da fermentação alcoólica e destilação de sucos, melados, melaços (com ou sem a adição de açúcar cru). Poderá ser envelhecida e adicionada ou não de caramelo.

20.6.2 O coeficiente de **congêneres** ~~congenéricos~~ não deverá ser inferior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

## 20.7 4)-CAÑA ARGENTINA

20.7.1 É a bebida com graduação alcoólica de 34% a 54%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), obtida a partir de álcool etílico potável do melaço de cana de açúcar, adicionado de substâncias aromatizantes/~~saborizantes~~ e caramelo. A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (**trinta gramas**) por litro.

20.7.2 Poderá ser denominada Caña Doble Argentina quando a graduação alcoólica for superior a 45%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~).

## 20.8 5)-CAÑA PARAGUAIA

20.8.1 É a bebida com graduação alcoólica de 42% a 45%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), obtida da destilação do líquido fermentado preparado exclusivamente com mel de cana (Sirope), concentrado a fogo direto em evaporadeiras abertas. A graduação do destilado não deverá ser superior a 70%, Vol. a 20°C (~~CELSIUS~~).

20.8.2 O coeficiente de **congêneres** ~~engenéricos~~ não poderá ser inferior a 140 mg/100 ml de álcool anidro, nem superior a 524 mg/100 ml de álcool anidro.

20.8.3 Poderá ser denominada **Caña Paraguaya Añejada** ou Caña Paraguaia Envelhecida, a bebida obtida a partir de um destilado envelhecido durante 2 anos em recipientes de carvalho, de madeira paraguaia ou similar apropriada, de capacidade não superior a 600 litros, admitindo-se, neste caso, o uso de caramelo para a correção da cor.

## 20.9 ~~XX~~-RUM, RHUM ou RON

20.9.1 É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), obtida de destilado alcoólico simples **de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço** ~~ou da destilação de mostos fermentados de sucos, méis ou melaços de cana-de-açúcar ou suas combinações~~, de modo que se mantenham aqueles princípios aromáticos aos que o produto deve suas características **sensoriais peculiares** ~~organolépticas específicas~~, envelhecidos total ou parcialmente.

[BRASIL: Criar uma definição que faça uma diferenciação objetiva entre o Rum e a Aguardente de cana.]

20.9.2 Admite-se o uso de caramelo para a correção da cor e de carvão ativado para descoloração.

20.9.3 O produto poderá ser adicionado de açúcares até 6 g (**seis gramas**) por litro.

20.9.4 O coeficiente de **congêneres** ~~engenéricos~~ não poderá ser inferior a 40 mg/100 ml de álcool anidro nem superior a 500 mg/100 ml de álcool anidro.

20.9.5 Poderá ser denominado:

**20.9.5.1** Rum Leve (**Light Ron**) o Rum cujo coeficiente de **congêneres** ~~engenéricos~~ não superar 200 mg/100 ml de álcool anidro.

**20.9.5.2** Rum Pesado (**Heavy Ron**) o Rum cujo coeficiente de **congêneres** ~~engenéricos~~ for superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e inferior a 500 mg/100 ml de álcool anidro, **obtido exclusivamente do melaço**.

**20.9.5.3** Rum Envelhecido ou Rum Velho aquele que tiver sido envelhecido em sua totalidade por um período mínimo de 2 (dois) anos.

## 21. ~~XXI~~-BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL

21.1 É a bebida com graduação alcoólica de 0,5% a 54%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), obtida da mistura de uma ou mais bebidas alcoólicas ou álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilados alcoólicos simples com outras bebidas **não alcoólicas** e/ou sucos de frutas e/ou frutas maceradas e/ou xaropes de frutas e/ou leite e/ou ovo e/ou de outras substâncias de origem vegetal ou animal permitidas no âmbito do MERCOSUL.

21.2 Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares e também de aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.



21.3 A bebida alcoólica mista ou coquetel poderá ser gaseificada; neste caso, sua graduação alcoólica não poderá ser superior a 15%, Vol. a 20 °C (CELSIUS).

21.4 Poderá ser denominada "Batida" a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15% a 36%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida pela mistura de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples de cana **de açúcar** ou álcool etílico potável de origem agrícola **ou de outras bebidas destiladas** com sucos ou polpas de frutas ou outras substâncias de origem vegetal e/ou animal permitidas no âmbito do MERCOSUL, com no mínimo 50 g **(cinquenta gramas) de açúcares** por litro de **bebida-açúcares**.

## 22.XXII)-APERITIVOS

22.1 São as bebidas com uma graduação alcoólica de 0,5% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), que contêm certos princípios amargos e/ou aromáticos aos quais pode-se atribuir a propriedade de serem estimulantes do apetite, obtidas a partir de extratos de um ou mais vegetais ou de partes deles permitidos no âmbito do MERCOSUL.

22.2 O produto final deve cumprir a limitação estabelecida para os princípios ativos no âmbito do MERCOSUL, provenientes das substâncias vegetais utilizadas em sua elaboração.

22.3 Estas bebidas poderão ser adicionadas de açúcares, assim como de substâncias aromatizantes/saborizantes, corantes e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

22.4 Os produtos cujo sabor seja predominantemente amargo serão denominados **Fernet, Bitter, Amargo, Amaro**.

22.5 As bebidas em cuja composição predominar um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderão empregar em sua denominação o nome do componente principal, por exemplo: Aperitivo.....Bitter,....., Bitter, preenchendo-se o espaço em branco com a matéria-prima principal. Quando não houver predominância de uma matéria-prima, pode-se indicar o nome dos vegetais de forma genérica, por exemplo: Aperitivo de Ervas Aromáticas.

22.6 Denomina-se Ferroquina, Ferro Quina, Hierro Quina, a bebida que possui teores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de ferro amoniacal e 5 mg/100 ml de quinina, expressos como sulfato de quinina.

22.7 ~~O~~ **Aos** aperitivos pode-se **ser** adicionados **de** água e gás carbônico (CO<sub>2</sub>), mantendo sua denominação seguida da palavra soda, por exemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda **e assim por diante**. ~~etc., e terão uma~~ **Neste caso a graduação alcoólica deverá ser no** máximo de 15%, Vol. a 20 °C (CELSIUS).

22.8 Quando a graduação alcoólica do Aperitivo for inferior a 0,5%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), a bebida será denominada: aperitivo sem álcool ou amargo sem álcool. **aperitivo Analcohólico" ou "Amargo Analcohólico"**.

22.9 Com exceção da graduação alcoólica, serão admitidas para os Aperitivos sem álcool todas as especificações atribuídas aos Aperitivos em geral.

### 23.XXIII)-PISCO

23.1 É a bebida com uma graduação de 35% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados com suas borras.

23.2 Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro<sup>4</sup>.

23.3 O coeficiente de congêneres congênericos não poderá ser inferior a 250 mg/100 ml de álcool anidro.

### XXIV)-BAGACEIRA, GARAPA OU GRAPPA

~~É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54%, Vol. v/v a 20 °C (CELSIUS), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaços de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva.~~

~~O coeficiente de congêneres congênericos não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.~~

~~Admite-se o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres congênericos.~~

~~Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares em até 0,3 g (três décimos de grama) por litro. até 30 mg/100 ml.~~

[BRASIL: Esta bebida já encontra definição no regulamento vitivinícola do MERCOSUL (Resolução GMC/MERCOSUL 45/96).]

### 24.XXV)-BEBIDA ALCOÓLICA ANISADA, BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

24.1 É a bebida com graduação alcoólica de 24% a 54%, Vol. a 20 °C (CELSIUS), obtida por aromatização de álcool etílico potável de origem agrícola com um ou mais extratos dos seguintes vegetais, ou suas misturas: de anis verde ou comum (**Pimpinella anisum**), e/ou anis estrelado (**Illicium verum**), e/ou funcho (**Foeniculum vulgare**), e/ou outros vegetais ou partes deles que contenham a mesma constituição aromática principal.

24.2 A bebida poderá ser adicionada ou não de outros extratos vegetais e/ou aromatizantes realçadores de sabor/ aroma permitidos no âmbito do MERCOSUL, devendo predominar o sabor do anis.

24.3 Estas bebidas poderão ser adicionadas de açúcares até uma quantidade máxima de 30 g (trinta gramas) por litro<sup>4</sup>, e também de outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.



24.4 Será denominada:

24.4.1 ANIS TURCO ou ANIS ÁRABE, a bebida alcoólica anisada cuja graduação mínima seja de 40%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~).

24.4.2 AGUARDENTE ANISADO, a bebida alcoólica anisada obtida por redestilação de um destilado alcoólico simples de vinho na presença de anis verde e/ou estrelado.

24.4.3 ANIS DESTILADO, quando no mínimo 20% do álcool absoluto que a bebida acabada contém seja um álcool que tenha sido redestilado na presença de anis verde e/ou estrelado.

24.4.4 PASTIS, a bebida alcoólica anisada com uma graduação alcoólica mínima de 40%, Vol. a 20 °C (~~CELSIUS~~), que contenha extratos provenientes de madeira de alcaçur (**Glicyrrhiza glabra**) e um conteúdo de anetol entre 1,5 g (um grama e cinco décimos) e 2,0 g (dois gramas) por litro<sup>4</sup>, admitindo-se para esta bebida um conteúdo máximo de açúcares de 100 g (cem gramas) por litro<sup>4</sup>.