

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

AGREGADO VII-c

En rojo: comentarios surgidos durante a XLVIII Reunión Ordinaria da Comissão de Alimentos (Porto Alegre, dezembro de 2012)

Corchetes []: analisis interno

En azul comentarios y propuesta de texto de Brasil

Violeta: novas sugestões do Brasil conforme discussão do Agregado VII-d.

En verde propuesta de Uruguay

Em marrom proposta Argentina e Uruguai

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 :

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

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

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); acetato de etila; álcoois superiores (expressos no somatório dos mesmos); e furfural. Todos eles expressos em mg/100 ml de álcool anidro.

3. ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA

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.

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

As delegações acordaram que este parágrafo será incluído como complementação à definição de Hidratação, em procesos de elaboração, quando forem unificadas as Resoluções RES. Nº 77/94, 20/94 e 143/96.

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

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

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

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

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

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

Acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro: máximo 10,0

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

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

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

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

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

Benzeno: não detectável

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

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

5. AQUAVIT ou AKVAVIT

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.

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

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

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoolicas_junio 2012.doc”.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo, exceto caramelo, e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

A Delegação do Brasil apresentará na próxima reunião justificativas para inclusão da previsão de aditivos e coadjuvantes de tecnologia que servirá para todos os casos marcados em violeta.

6. GENEBRA

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.

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

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

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

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.

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

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

Gim destilado é a bebida obtida exclusivamente por redestilação.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

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.

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

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

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo, exceto caramelo, e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

8. CORN ou KORN

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.

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo, exceto caramelo, e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

9. STEINHAEGER

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.)

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

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo, exceto caramelo, e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

10. VODKA, VODCA OU WODKA

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.

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

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

Na bebida é permitido o uso de aditivo, exceto caramelo, e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

11. ARAK ou ARAC

[É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol., a 20 °C, obtida pela adição de extrato de anis a destilados alcoólicos simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionado também de outros extratos de substâncias vegetais odoríferas.

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

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

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

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 260 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

[XX. ARRAK

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol., a 20 °C, que provem da fermentação alcoólica e destilação de mostos fermentados de arroz ou outros cereais, frutas, suco de palma e/ou melaço de cana de açúcar aromatizada com aniz ou outras substâncias vegetais.

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

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

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

Definição apresentada pela Delegação da Argentina. Permanece em análise interna.

12. 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.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

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".

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

O Ácido cianídrico, não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 260 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

13. [SOCHU, SOJU ou SHOCHU

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

A sacarificação é feita por *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Aspergillus kawachi*, *Aspergillus luchuensis*, *Aspergillus usami* ou *Aspergillus saitoi*, em conjunto ou separadamente.

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

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

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.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro, nem superior a 500 mg/100 ml de álcool anidro.]

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butilico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A Delegação Argentina propõe que seja excluída a palavra "SOJU" como sinônimo para denominação da bebida, bem como não criar obrigatoriedade da utilização de arroz como matéria prima para o Sochu. Todas as Delegações analisarão internamente.

15. [TEQUILA

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).

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.

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.

O coeficiente de **congêneres** ~~congenéricos~~ 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 **na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro do produto até 30 g/litro**.

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")~~.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

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

La Delegación de Uruguay reiteró su pedido de retirar la definición. Las Delegaciones de Argentina y Brasil manifestaron que el tema se encuentra en consulta interna.

16. LICOR

[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 **obrigatoriamente** de extratos ou substâncias de origem vegetal e/ou animal e ~~e/ou~~ **opcionalmente** de aromatizantes, corantes e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL].

As Delegações da Argentina e Uruguai manifestaram que pretendem manter a definição original de licor a respeito da obrigatoriedade da utilização de extratos ou substâncias de origem vegetal e/ou animal.

BRASIL: Originalmente, os princípios sápidos aromáticos dos licores advêm da utilização de ingredientes presentes na natureza ou obtidos da agricultura, sejam frutos, sucos, extratos e até mesmo ouro! A completa substituição destes ingredientes por aromas sintéticos, artificiais ou idênticos ao natural, fere o conceito original e implica em dramática redução de qualidade do produto que será ofertado ao consumidor. Deste modo, a proposta do Brasil é um indicativo claro da necessidade de produção com qualidade. Esclarecemos que: (1) a definição proposta inclui a possibilidade de utilização do aroma natural para atendimento dos ingredientes obrigatórios; e (2) não existem impactos econômicos significativos para a indústria tendo em vista que a utilização da matéria prima de origem vegetal ou animal é prática corrente, sem nenhum indício de dificuldades.

Se denominará, (será denominado português):

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

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.

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

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

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)**

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

[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.]

[Quando denominado de cherry, o licor deverá utilizar **[exclusivamente]** cereja como matéria-prima de origem vegetal.]

Quando denominado de curaçau, o licor deverá utilizar casca de laranja amarga, como matéria-prima predominante de origem vegetal.

[Quando denominado de kummel, o licor deverá utilizar sementes de alcarávia (Carum carvi L.) como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de marasquino ou maraschino, o licor deverá ser incolor, conter destilado de cereja como ingrediente **[exclusivo]** de origem vegetal, apresentar teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcar por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Quando denominado de marasquino ou maraschino, o licor deverá ser incolor e utilizar destilado de cereja e/ou macerados de cereja como ingredientes de origem vegetal, bem como apresentar teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcar por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Quando denominado de peppermint ou piperment, o licor deverá utilizar menta (Mentha piperita L.) como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de ratafia, o licor deverá utilizar **[frutas frescas]** maceradas como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de peach, o licor deverá utilizar pêssego como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de apricot, o licor deverá utilizar damasco como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de prunelle, o licor deverá utilizar ameixas verdes como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de noix, o licor deverá utilizar nozes inteiras verdes (Juglans regia L.) como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

Quando denominado de cassis, o licor deverá utilizar groselha-negra (Ribes nigrum L.) como matéria-prima **[exclusiva]** de origem vegetal.

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

A Delegação da Argentina propõe a exclusão das expressões “exclusiva ou exclusivamente” (marcado em negrito e entre colchetes acima).

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

As Delegações do Brasil e do Uruguai entendem que as propostas de definição para Cherry, Pepermint, Peach, Apricot, Noix e Cassis estão adequadas, mas avaliarão a proposta da Delegação Argentina e se manifestarão na próxima reunião.

A Delegação do Brasil apresentará na próxima reunião justificativa para: (1) a utilização de apenas "ameixas verdes" na proposta da definição de Prunelle; e (2) definição de ratafia contendo exclusividade de frutas frescas.

Os licores de que tratam os itens precedentes não deverão ser adicionados de nenhum ingrediente de origem animal, excetuado o mel quando utilizado como fonte de açúcares.]

As Delegações da Argentina e do Uruguai se manifestarão sobre a proposta na próxima reunião.

Serão permitidas outras denominações de uso corrente aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas que justifiquem essas expressões.

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).

Poderá ser denominado Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, o Licor à base de ovo com um conteúdo de açúcares mínimo de 150 g (cento e cinquenta gramas) por litro do produto e um teor mínimo de gema de ovo pura de 140 g (cento e quarenta gramas) por litro do produto, admitindo-se para esta bebida uma graduação alcoólica mínima de 14% Vol., a 20 °C.

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

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

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.

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.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

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.

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.

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.

[Se denominará 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 idénticos al natural, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito do MERCOSUR.]

As Delegações da Argentina, Brasil e Uruguai manifestaram que a discussão deste parágrafo está vinculada às definições do primeiro parágrafo da definição de licor.

[A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada, caso atendido o disposto nos demais itens deste regulamento referentes à utilização de matéria-prima.

A denominação do licor estará isenta de conter a expressão licor e o nome da matéria-prima utilizada quando for denominado de forma específica, conforme estabelecido nesta Resolução.

Os licores denominados Marasquino, Anisette ou Advocat estarão isentos de conter em sua denominação a expressão licor, o nome da matéria-prima utilizada e a classificação quanto ao teor de açúcar.]

17. AGUARDIENTE DE FRUTAS O BRANDY DE FRUTAS

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.

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.

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.

A Delegação do Uruguai propõe revisar o limite superior de coeficiente de congêneres para esta bebida em conjunto com a revisão dos demais parâmetros discutidos no Agregado VII-d.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

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

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.

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 400 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 360 mg/100 ml de álcool anidro.

O Ácido cianídrico, não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 30 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 250 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

18. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

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.

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

Poderá ser adicionada de aromatizantes naturais e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

A concentração de álcool metílico na bebida alcoólica de jurubeba não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

Deverá observar os valores mínimos para os seguintes parâmetro anaíticos:

Teor de cinzas: 250 mg/l;

Acidez Total: 40 mEq/l; e

Extrato seco reduzido: 15 g/l.

19. BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE/ (Jengibre español)

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.

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

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

Poderá ser adicionada de aromatizantes naturais e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

A concentração de álcool metílico na bebida alcoólica de gengibre não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Deverá observar os valores mínimos para os seguintes parâmetro analíticos:

Teor de cinzas: 250 mg/l;

Acidez Total: 40 mEq/l; e

Extrato seco reduzido: 12 g/l.

20. [BEBIDAS ALCOÓLICAS DE CANA DE AÇÚCAR

Son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados 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.]

[BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS DE CANA DE AÇÚCAR

São as bebidas alcoólicas obtidas a partir de destilados alcoólicos simples ou da destilação de mostos fermentados das seguintes matérias primas:

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

Caldo de cana de açúcar: Substância líquida com teor de sacarose, destinada à produção de bebidas alcoólicas, extraída da cana-de-açúcar (*Saccharum spp*) mediante de processos tecnológicos adequados;

Melaço de cana de açúcar: Substância xaroposa com teor de sacarose obtida como produto residual da produção de açúcar cristalizado de cana-de-açúcar (*Saccharum spp*) mediante de processos tecnológicos adequados;

Melado de cana de açúcar: Substância xaroposa com teor de sacarose obtida como resultado da concentração do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum spp*) mediante de processos tecnológicos adequados; e

Rapadura: Substância sólida com teor de sacarose obtido pela concentração mediante aquecimento do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum spp*), por meio de processos tecnológicos adequados.

Estão compreendidas dentro da presente definição as seguintes bebidas.】

AGUARDENTE DE MELAÇO OU CACHAÇA

É a bebida com uma graduação alcoólica de 38% a 54% Vol., a 20 °C, 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.

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

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.

O coeficiente de congêneres 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.

La Delegación de Brasil solicitó el retiro del término CACHAÇA. Las Delegaciones de Argentina y Uruguay manifestaron que el tema continúa en análisis.

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 360 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 30 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

AGUARDENTE DE CANA [OU CANINHA]

A Delegação do Brasil propõe suprimir o termo caninha por causar confusão em consumidores. A utilização do termo caninha tornou-se demasiadamente genérica, por isso não é adequado que se denomine bebidas com esta expressão. O Decreto n. 6871/2009 que definiu aguardente de cana não internalizou a expressão caninha, sendo assim, não existe nenhuma previsão legal ou regulamentação que trate expressamente da utilização deste termo.

A Delegação do Uruguai manifestou concordancia com a eliminação da expressão Caninha.

A Delegação da Argentina manifestou que o tema continua em análise interna.

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

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

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

A Delegação do Brasil propõe a substituição do texto tachado e inclusão da palavra em azul, visando à melhoria da qualidade do produto.

La Delegación de Uruguay aceptó la propuesta de la Delegación de Brasil sobre el tiempo de añejamiento.

A Delegação da Argentina manifestou que analisará a proposta tendo em vista que diversos produtores elaboram seus productos conforme previsto no RTM.

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

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 30 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A Soma dos álcoois isobutílico (2-metilpropanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol + 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol) não deverá ser superior a 360 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de Acroleína (2-propenal) não deverá ser superior a 5 mg/100ml de álcool anidro.

A concentração de Álcool sec-butílico (2-butanol) não deverá ser superior a 10 mg/100ml de álcool anidro.

A concentração de Álcool n-butílico (1-butanol) não deverá ser superior a 3 mg/100ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A concentração de arsênio (As) não deverá ser superior a 0,1 mg/l.

AGUARDENTE DE RAPADURA

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.

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

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 nem superior a 650 mg/ml de álcool anidro.

A Delegação do Brasil apresentará uma nova proposta tendo em vista a harmonização das matérias primas de cana de açúcar.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 360 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 30 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

CAÑA

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

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

CAÑA ARGENTINA

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

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

La Delegación de Brasil solicitó mayores precisiones en relación a la definición de la bebida Caña Argentina. La Delegación de Argentina manifestó que se encuentra analizando internamente el tema.

CAÑA PARAGUAIA

É a bebida com graduação alcoólica de 42% a 45% Vol., a 20 °C, 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.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoolicas_junio 2012.doc”.

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

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.

BRASIL: Tendo em vista discussões anteriores sobre os parâmetros mínimos para definição de bebidas, acreditamos que a expressão “obtida a partir de um destilado” está muito genérica e, portanto, deverá ser detalhada.

21. RUM, RHUM ou RON

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol., a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples ~~de melaço ou de melado, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço ou de melado ou de ambos 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.

A Delegação do Brasil propõe ajustar a definição tendo em vista as definições de matérias primas de cana e diferenciar objetivamente entre o Rum e a Aguardente de cana.

As Delegações da Argentina e Uruguai não estão de acordo com a modificação da definição de Rum.

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

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

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

Poderá ser denominado:

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

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

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

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a 5 mg/l.

A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a 0,2 mg/l.

A Acidez volátil, em ácido acético, não deverá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

O Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos) não deverá ser superior a 260 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Aldeídos, em aldeído acético, não deverão ser superiores a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

Os Ésteres, em acetato de etila, não deverão ser superiores a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural não deverá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

22. BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL

É a bebida com graduação alcoólica de 0,5% a 54% Vol., a 20 °C, 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.

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

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

Poderá ser denominada "Batida" a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15% a 36% Vol., a 20 °C, 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.

Na composição da bebida alcoólica mista ou coquetel é vedada a utilização de vinho, bem como outro ingrediente que confira a esta bebida características sensoriais semelhantes ao vinho.

BRASIL: A utilização de vinhos e derivados na composição de coquetel abre a possibilidade de indução ao erro do consumidor. Quando utilizado, mesmo em pequenas quantidades, o vinho e derivados da uva e do vinho conferem sua coloração à bebida alcoólica mista, tornando muito difícil a diferenciação visual dos produtos. Desta forma a indução ao erro ocorre porque são oferecidos ao consumidor dois produtos semelhantes, mas com preços e qualidades distintas. Este

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

ardil foi muito utilizado como prática desleal de comércio e deve ser coibido por meio de regulamentação. Adicionalmente, a Bebida Alcoólica Mista, quando adicionada de açúcar (30 g/L, ou mais) e na faixa de 15 a 54% de álcool, confunde sua composição com a dos licores. Este problema ocorre também no Brasil, o que permite haver no mercado bebidas com a mesma composição, com nomes e tributação diferentes.

As Delegações da Argentina e Uruguai entendem que existem outros produtos incluídos neste RTM elaborados com mescla de bebidas, sejam elas alcoólicas ou não, e que isto não implica em uma concorrência desleal nem engano ao consumidor sempre que as mesmas cumpram com os requisitos de rotulagem em particular ao que se refere a descrição da verdadeira natureza do produto e lista de ingredientes.

A Delegação do Brasil esclareceu que existe uma forte demanda para que a regulamentação seja aceita da forma como foi proposta e que a não adoção poderia causar problemas caso os outros países iniciem a exportação deste tipo de produto ao Brasil.

[23. APERITIVOS

São as bebidas com uma graduação alcoólica de 0,5% a 54% Vol., a 20 °C, 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.

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

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

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

La Delegación de Brasil propuso eliminar el ítem precedente y reemplazarlo por los siguientes:

Será denominado bitter, amargo ou amaro, o aperitivo com teor de açúcar de seis a trinta gramas por cem mililitros de produto.

Será denominado fernet o aperitivo com teor de açúcar de até cinco gramas por cem mililitros do produto.

BRASIL: Padrões aplicados no Brasil desde 1980, com modificações em relação aos limites relacionados à graduação Alcoólica.

ARGENTINA E URUGUAY: As Delegações farão consulta interna e se manifestarão na próxima reunião.

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como "CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc".

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.

Denomina-se Ferroquina, Ferro Quina, Hierro Quina, a bebida, **que contém no máximo de 50 g (cinquenta gramas) de açúcar por litro do produto**, 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.

ARGENTINA E URUGUAY: As Delegações farão consulta interna e se manifestarão na próxima reunião.

O aperitivos pode ser adicionados de água e gás carbônico (CO₂), mantendo sua denominação seguida da palavra soda, por exemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda, entre outros. Neste caso a graduação alcoólica deverá ser no máximo de 15% Vol., a 20 °C.

Quando a graduação alcoólica do Aperitivo for inferior a 0,5% Vol., a 20 °C, a bebida será denominada: (aperitivo sem álcool ou amargo sem álcool em português), (aperitivo sin alcohol, o amargo sin alcohol, APERITIVO ANALCOHÓLICO o AMARGO ANALCOHÓLICO en español).

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

BRASIL: Motivado por manifestações do Ministério Público do Brasil, tendo em vista a possibilidade de engano ao consumidor.

URUGUAY: A Delegação manifestou que está de acordo com a proposta.

ARGENTINA: A Delegação manifestou que continua a consulta interna e que pretende se manifestar na próxima reunião.

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

24. PISCO

É a bebida com uma graduação de 35% a 54% Vol., a 20 °C, 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.

Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro.

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

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

[25. BAGACEIRA, GARAPA OU GRAPPA

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol., a 20 °C, 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 ~~congenéricos~~ 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.]

URUGUAI: A Delegação apontou a necessidade de se verificar o teor de açúcar tendo em vista que o documento original não possui as unidades. Também destacou que o texto entre colchetes não está igual ao original.

BRASIL: A Delegação esclareceu que elaborou uma consulta à coordenação sobre a competência do SGT-3 sobre os derivados da uva e do vinho. Manifestou que entende que deve haver apenas um subgrupo de trabalho com competência sobre o tema e que em sua opinião deveria ser o SGT-8.

ARGENTINA: La Delegación de Argentina entiende que tecnicamente, de acuerdo al ámbito de aplicacion de la Res GMC 77/94, corresponde que las bebidas alcoholicas destiladas sean incluídas em este Reglamento.

URUGUAY: A Delegação propôs manter as definições de bebidas alcoholicas destiladas nesta resolução.

26. BEBIDA ALCOÓLICA ANISADA, BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

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

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

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

Será denominada:

Documento de trabalho com comentários Brasileiros inseridos no documento de trabalho oficial emanado da reunião extraordinária da comissão de alimentos ocorrida em junho de 20012. Originalmente o arquivo era nomeado como “CA Agregado VIII-c Bebidas alcoholicas_junio 2012.doc”.

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

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

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.

PASTIS, a bebida alcoólica anisada com uma graduação alcoólica mínima de 40% Vol., a 20 °C, 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 grammas) por litro⁴, admitindo-se para esta bebida um conteúdo máximo de açúcares de 100 g (cem grammas) por litro.