ANEXO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº, DE DE DE 2008

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.002762/2008-86, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos para a Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Melaço (Anexo I), Aguardente de Cereal (Anexo II), Aguardente de Vegetal (Anexo III), Aguardente de Rapadura (Anexo IV), Aguardente de Melado (Anexo V), Aguardente de Fruta (Anexo VI), Arac (Anexo VII), Rum (Anexo VIII), Sochu (Anexo IX), Tequila (Anexo X), Tiquira (Anexo XI) e Uísque (Anexo XII).

Art. 2ºEsta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE MELAÇO

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de melaço.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de melaço comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de melaço é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 1º Será denominada de aguardente de melaço a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 2º Será denominada de aguardente de melaço adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de melaço envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de melaço ou pelo armazenamento da aguardente de melaço, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de melaço adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para a correção ou padronização da cor da aguardente de melaço submetida ao processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de melaço são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de melaço ou destilado do mosto fermentado de melaço e açúcar:

1. o açúcar é ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de melaço adoçada e para a aguardente de melaço adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente de melaço e para a aguardente de melaço envelhecida.

Art. 7º A composição química da aguardente de melaço deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de melaço envelhecida e na aguardente de melaço adoçada envelhecida.

Art. 9º A aguardente de melaço não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de melaço deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de melaço não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de melaço não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar do rótulo da aguardente de melaço prevista nos §§ 3º e 4º do art. 3º deste Anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de melaço que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de melaço que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de melaço que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO II
REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CEREAL

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de cereal.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de cereal comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de cereal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 1º Será denominada de aguardente de cereal a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 2º Será denominada de aguardente de cereal adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de cereal envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de cereal, ou pelo armazenamento do destilado do mosto fermentado de cereal, ou ainda, pelo armazenamento da aguardente de cereal, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de cereal adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para a correção ou padronização da cor da aguardente de cereal submetida ao processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de cereal são: a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de cereal ou destilado do mosto fermentado de cereal e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de cereal adoçada e para a elaboração da aguardente de cereal adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou

parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente de cereal e para a aguardente de cereal envelhecida. Art. 7º A composição química da aguardente de cereal deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de cereal envelhecida e na aguardente de cereal adoçada envelhecida.

Art. 9º A aguardente de cereal não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de cereal deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de cereal não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de cereal não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo da aguardente de cereal prevista nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de melaço que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de cereal que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de cereal que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE VEGETAL

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de vegetal.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de vegetal comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de vegetal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar.

§ 1º Será denominada de aguardente de vegetal a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de aguardente de vegetal adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de vegetal envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de cereal, ou pelo armazenamento do destilado do mosto fermentado de cereal, ou ainda, pelo armazenamento da aguardente de cereal, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de vegetal adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para correção ou padronização da cor da aguardente de vegetal submetida a processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de vegetal são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de vegetal ou destilado do mosto fermentado de vegetal e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de vegetal adoçada e na aguardente de vegetal adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente de vegetal e para a aguardente de vegetal envelhecida.

Art. 7º A composição química da aguardente de melaço deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de vegetal envelhecida e na aguardente de vegetal adoçada envelhecida.

Art. 9º A aguardente de vegetal não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de vegetal deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de vegetal não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de vegetal não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo da aguardente de vegetal prevista nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de melaço que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de vegetal que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de vegetal que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE RAPADURA

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de rapadura.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de rapadura comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de rapadura é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 1º Será denominada de aguardente de rapadura a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de aguardente de rapadura adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de rapadura envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de rapadura ou pelo armazenamento da aguardente de rapadura, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de rapadura adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para correção ou padronização da cor da aguardente de rapadura submetida ao processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de rapadura são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de rapadura ou destilado do mosto fermentado de rapadura e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de rapadura adoçada e para aguardente de rapadura adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou

parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente de rapadura e para a aguardente de rapadura envelhecida. Art. 7º A composição química da aguardente de rapadura deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

Art. 7º A composição química da aguardente de rapadura deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de rapadura envelhecida e na aguardente de rapadura adoçada envelhecida.

Art. 9º A aguardente de rapadura não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de rapadura deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de rapadura não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de rapadura não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas

por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo da aguardente de rapadura prevista nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de rapadura que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de rapadura que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de rapadura que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO V

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DEIDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE MELADO

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de melado.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de melado comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de melado é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 1º Será denominada de aguardente de melado a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de aguardente de melado adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de melado envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de melado ou pelo armazenamento da aguardente de melado, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de melado adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para correção ou padronização da cor da aguardente de melado submetida ao processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de melado são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de melado ou destilado do mosto fermentado de melado e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de melado adoçada e na aguardente de melado adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente melado e para a aguardente de melado envelhecida.

Art. 7º A composição química da aguardente de melado deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de melado envelhecida e na aguardente de melado adoçada envelhecida.

Art. 9º A aguardente de melado não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de melado deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de melado não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de melado não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo da aguardente de melado prevista nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de melado que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de melado que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de melado que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE FRUTA

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a aguardente de fruta.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à aguardente de fruta comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Aguardente de fruta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de fruta, ou pela destilação de mosto fermentado de fruta.

§ 1º Será denominada de aguardente de fruta a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de aguardente de fruta adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 3º Será denominada de aguardente de fruta envelhecida a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado alcoólico simples de fruta, ou pelo armazenamento da aguardente de fruta, em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano.

§ 4º Será denominada de aguardente de fruta adoçada envelhecida a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para correção ou padronização da cor da aguardente de fruta submetida ao processo de envelhecimento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente de fruta são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples fruta ou destilado do mosto fermentado de fruta e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da aguardente de fruta adoçada e na aguardente de fruta adoçada envelhecida;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a aguardente fruta e para a aguardente de fruta envelhecida.

Art. 7º A bebida deverá ser obtida a partir de uma única espécie de fruta, do seu respectivo suco integral ou concentrado, ou da sua polpa, onde poderá, nestes casos, ser adicionada de água.

Art. 8º A composição química da aguardente de fruta deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e seis e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cem;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos e cinqüenta;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de trinta;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos e sessenta.

Art. 9º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total na aguardente de fruta envelhecida e na aguardente de fruta adoçada envelhecida.

Art. 10. A aguardente de fruta não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 11. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 12. Os estabelecimentos que elaboram aguardente de fruta deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A aguardente de fruta não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A aguardente de fruta não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

§ 6º A concentração de ácido cianídrico, expressa em miligrama por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 13. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 14. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo da aguardente de melado prevista nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 4º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

§ 5º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para a aguardente de fruta que for armazenada em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 6º Poderá ser associada à marca comercial a expressão prata, clássica ou tradicional para a aguardente de fruta que for armazenada em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 7º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para a aguardente de fruta que for armazenada em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 15. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 16. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO VII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ARAC

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o arac.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao arac comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Arac é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela adição, ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substâncias vegetais aromáticas.

§ 1º Será denominada de arac seco a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade não superior a seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 2º Será denominada de arac adoçado a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 4º 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.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção do arac são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola, extrato de substância vegetal aromática e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração do arac adoçado;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para o arac seco.

Art. 6º A composição química do arac deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e seis e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cem;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de vinte;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de duzentos.

Art. 7º O arac não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 8º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º Os estabelecimentos que elaboram arac deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vi-g o r.

§ 1º O arac não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O arac não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte e cinco miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 10. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 3º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO VIII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA RUM

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o rum.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao rum comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Rum é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos, total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.

§ 1º Será denominada de rum (rhum ou ron) a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 2º Poderá ser denominada de rum leve (light rum) a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha o coeficiente de congêneres inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro.

§ 3º Será denominada de rum pesado (heavy rum) a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

a. o momento do consumo, e que contenha o coeficiente de congêneres superior a duzentos e inferior a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço.

§ 4º Será denominada de rum (rhum ou ron) envelhecido ou rum (rhum ou ron) velho a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por um período mínimo de dois anos.

Art. 4º 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.

Art. 5º É permitido o uso de caramelo somente para a correção ou padronização da cor e de carvão ativado para a descoloração.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção do rum são:

a) ingredientes básico - destilado alcoólico simples de melaço ou a mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço;

b) ingredientes opcionais - açúcares, água e caramelo:

1. a quantidade de açúcar é limitada a seis gramas por litro;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

Art. 7º A composição química do rum deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) no rum leve, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor superior a quarenta e inferior a duzentos;

c) no rum pesado, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor superior a duzentos e inferior a quinhentos;

d) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

e) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

f) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de vinte;

g) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

h) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de duzentos.

Art. 8º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total no rum envelhecido.

Art. 9º O rum não deverá ter não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram rum deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O rum não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O rum não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte e cinco miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo do rum envelhecido previsto neste anexo, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Poderá ser associada à marca comercial a expressão branca, prata, clássica ou tradicional para o rum que for envelhecido em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida.

§ 4º Poderá ser associada à marca comercial a expressão ouro para o rum que for envelhecido em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração.

Art. 14. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 15. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO IX

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA SOCHU

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o sochu.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao sochu comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Sochu é a bebida com graduação alcoólica de quinze a trinta e cinco por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, podendo ser adicionada de açúcares.

§ 1º Será denominada de sochu (shochu) a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade inferior a seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 2º Será denominada e sochu (shochu) adoçado a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§3º Será denominada de sochu (shochu) envelhecido a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pelo armazenamento do destilado do mosto fermentado de arroz em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano, ou pelo armazenamento do sochu em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a um ano, ou, ainda, que contenha no mínimo cinqüenta por cento de sochu envelhecido em sua composição. A bebida poderá ser adicionada de caramelo para correção da cor e de açúcares em quantidade inferior a seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 4º Será denominada de sochu (shochu) adoçado envelhecido a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e terceiro deste artigo.

Art. 4º 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.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção do sochu são:

a) ingrediente básico - destilado do mosto fermentado de arroz e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração do sochu adoçado e para a elaboração do sochu adoçado envelhecido;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água, açúcar e caramelo:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar é ingrediente opcional para o sochu e para o sochu envelhecido.

3. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

4. o uso de caramelo é permitido somente para a correção ou padronização da cor do sochu submetido ao processo de envelhecimento.

Art. 6º A composição química do sochu deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de quinhentos;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cem;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de vinte;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de duzentos.

Art. 7º Deverá ser detectada a presença de composto fenólico total no sochu envelhecido e no sochu adoçado envelhecido.

Art. 8º O sochu não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 9º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 10. Os estabelecimentos que elaboram sochu deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O sochu não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O sochu (shochu) não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 11. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 12. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo do sochu previsto nos parágrafos terceiro e quarto do artigo terceiro deste anexo e que for envelhecido em sua totalidade, a idade ou o tempo de envelhecimento.

§ 3º Será obrigatório declarar no painel principal do rótulo a expressão: armazenada em, seguida do nome do recipiente, seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado. Essa expressão terá validade apenas para o sochu que for armazenado em recipiente de madeira, porém que não se enquadre nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e em outros atos administrativos próprios. A dimensão mínima para a referida expressão será de dois milímetros, inscrita de forma visível, legível, de cor única e contrastante com a do fundo do rótulo.

§ 4º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 5º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

Art. 13. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 14. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO X

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA TEQUILA

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a tequila.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à tequila comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Tequila é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de agave, ou pela destilação do mosto fermentado de agave.

§ 1º Será denominada de tequila a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha até seis gramas por litro de açúcares.

§ 2º Será denominada de tequila adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro.

Art. 4º 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.

Art. 5º 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 cinqüenta e um por cento em volume, em álcool anidro.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção da tequila são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de agave (Agave sp.) ou destilado do mosto fermentado de agave e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da tequila adoçada;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) os ingredientes opcionais - álcool etílico potável de origem agrícola, água e açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a tequila.

Art. 7º A composição química da tequila deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e seis e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramaspor cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de vinte;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos.

Art. 8º A tequila não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 9º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, coposmedidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 10. Os estabelecimentos que elaboram tequila deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A tequila não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A tequila não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 10. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 3º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO XI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA TIQUIRA

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer a tiquira.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à tiquira comercializada em todo o território nacional.

Art. 3º Tiquira é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de mandioca, ou pela destilação de seu mosto fermentado.

§ 1º Será denominada de tiquira a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha até seis gramas por litro de açúcares.

§ 2º Será denominada de tiquira adoçada a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro.

Art. 4º 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.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção da tiquira são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de mandioca ou destilado do mosto fermentado de mandioca e açúcar:

1. o açúcar será ingrediente básico obrigatório para a elaboração da tiquira adoçada;

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope.

b) ingredientes opcionais - água açúcar:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final.

2. o açúcar aqui permitido é a sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por frutose, maltose, açúcar invertido, glicose e seu xarope;

3. o açúcar é ingrediente opcional para a tiquira

Art. 6º A composição química da tiquira deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e seis e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinqüenta;

c) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cem;

d) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de duzentos;

e) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de vinte;

f) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

g) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos.

Art 7º A tiquira não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 8º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º Os estabelecimentos que elaboram tiquira deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º A tiquira não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º A tiquira não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 10. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

§ 3º A inserção prevista no item anterior deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida.

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles

estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO XII

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA UÍSQUE

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o uísque.

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao uísque comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Uísque é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecidos, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola, ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor.

§ 1º Será denominada de uísque (whisky ou whiskey) a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 2º Será denominada de uísque malte puro ou whisky puro de malte ou pure malt whisky a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que seja elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido (malt whisky), com o coeficiente de congêneres não inferior a trezentos e cinqüenta miligramas por cem mililitros em álcool anidro.

§ 3º Será denominada de uísque cortado ou blended whisky a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida pela mistura de, no mínimo, trinta por cento de destilado alcoólico simples de malte envelhecido (malt whisky), com destilados alcoólicos simples de cereais ou álcool etílico potável de origem agrícola ou ambos, envelhecidos ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

§ 4º Será denominada de uísque de cereais ou whisky de cereais ou grain whisky a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diastases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por um período mínimo de dois anos, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro;

§ 5º Será denominada de bourbon whisky ou bourbon whiskey a bebida definida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido elaborada com, no mínimo, cinqüenta por cento de destilado alcoólico simples de milho, sacarificado com cevada maltada, envelhecido por um período mínimo de dois anos, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser envelhecido ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a cento e cinqüenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

Art. 4º 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.

Art. 5º O uísque engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja scotch whisky, canadian whisky, irish whisky, e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações, podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para correção da cor.

Art. 6º A porcentagem do destilado alcoólico simples de malte envelhecido, de milho ou de outros cereais empregados na elaboração do uísque será calculada em função do teor alcoólico em volume, expresso em álcool anidro.

Art. 7º Os ingredientes utilizados na produção do uísque são:

a) ingrediente básico - destilado alcoólico simples de cereais envelhecidos, parcial ou totalmente maltados;

b) ingredientes opcionais - álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de cereais, água, caramelo e bonificadores:

1. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados em legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

2. o caramelo deve ser utilizado somente para a correção oupadronização da cor;

3. o uso de bonificadores se faz permitido mediante a aromatização complementar com vinhos licorosos, maravalhas de carvalho ou madeira equivalente e extrato vegetal aromático permitido em legislação específica.

Art. 8º A composição química do uísque deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito e máximo de cinqüenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) no uísque malte puro, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor não inferior a trezentos e cinqüenta;

c) no uísque cortado, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor não inferior a cem;

d) no uísque de cereais, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor não inferior a cem;

e) no bourbon whisky, o coeficiente de congêneres, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor não inferior a cento e cinqüenta;

f) a acidez volátil em ácido acético, expressa em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

g) os ésteres em acetato de etila, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo de cento e cinqüenta;

h) os aldeídos em aldeído acético, expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverão possuir um valor máximo vinte;

i) o furfural, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;

j) o álcool superior, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de trezentos.

Art. 9º O uísque não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no

seu processamento e comercialização.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

§ 2º É permitido o corte com destilados de igual natureza unicamente na proporção necessária para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelo presente ato.

Art. 10. O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medida ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 11. Os estabelecimentos que elaboram uísque deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em v i g o r.

§ 1º O uísque não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O uísque não deverá apresentar contaminante microbiológico ou resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

§ 3º A concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 5º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 12. Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 13. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º É vedado o uso da expressão artesanal, caseiro, reserva especial e outras expressões similares para designar, tipificar ou qualificar o produto previsto no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o regulamento técnico que fixe os critérios e os procedimentos para o uso dessas expressões.

§ 2º Poderá constar no rótulo do uísque a idade ou o tempo de envelhecimento somente para o produto envelhecido integralmente ou para a mistura de produtos envelhecidos, onde a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.