

**Portaria Nº 63, DE 23 DE ABRIL DE 2008****Situação: Vigente****Publicado no Diário Oficial da União de 24/04/2008 , Seção 1 , Página 6****Ementa:** Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexos, que aprovam os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas retificadas: aquavit, corn, genebra, gim, steinhaeger e vodca.**Histórico:**

**Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.**

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA****PORTARIA Nº 63, DE 23 DE ABRIL DE 2008**

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 9º e 42, Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, tendo em vista o disposto no Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, alterada pela Lei nº 8.936, de 24 de novembro de 1994, e o que consta do Processo nº 21000.002760/2008-97, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexos, que aprovam os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas retificadas: aquavit, corn, genebra, gim, steinhaeger e vodca.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e Anexos encontram-se disponíveis na página do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br), link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As respostas à Consulta Pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas, preferencialmente, para o endereço eletrônico: [dbeb@agricultura.gov.br](mailto:dbeb@agricultura.gov.br) ou para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo B - Sala 333 - CEP 70.043-900 - Fax 55(61) 3224 8961.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**INÁCIO AFONSO KROETZ**

## **ANEXO - PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA**

Copyright © 2003 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Coordenação de Informática  
Dúvidas e sugestões devem ser encaminhadas para o e-mail: [sislegis@agricultura.gov.br](mailto:sislegis@agricultura.gov.br)

## **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 21000.002760/2008-97, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AQUAVIT (ANEXO I), CORN (ANEXO II), GENEVRA (ANEXO III), GIM (ANEXO IV), STEINHAEGER (ANEXO V) E VODCA (ANEXO VI).

Art. 2º Esta 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 AQUAVIT**

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

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

Art. 3º Aquavit é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação ou redistilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (*Carun carvi*), ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extratos de sementes de alcarávia, podendo em ambos os casos ser adicionadas outras substâncias vegetais aromáticas e açúcares, na proporção de até trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 1º Será denominada de aquavit (*akuavit* ou *acquavitae*) 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 seu consumo.

§ 2º Será denominada de aquavit (*akuavit* ou *acquavitae*) aromatizado, 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 seu consumo, e que tenha sido adicionada de aroma natural.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do aquavit são:

- a) ingredientes básicos - álcool etílico potável de origem agrícola e sementes de alcarávia (*Carun carvi*) ou extratos de sementes de alcarávia;
- b) ingredientes opcionais - água, açúcares e substância vegetal aromática, desde que não altere a sua coloração original:

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.

Art. 5º A composição química do aquavit deverá obedecer aos seguintes limites:

- a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinquenta 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 máximo de cento e cinquenta;
- c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;
- d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 6º O aquavit não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram aquavit devem atender as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O aquavit 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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 CORN

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

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

Art. 3º Corn é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereais, ou pela retificação de uma mistura mínima de trinta por cento de destilado alcoólico simples de cereais com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

§ 1º Será denominada de corn (korn) 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 corn (korn), seguido da palavra aromatizado, 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 seu consumo e que tenha sido adicionado de aroma natural.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do corn são:

a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples de cereais retificado ou mistura retificada de, no mínimo, trinta por cento de destilado alcoólico simples de cereais com álcool etílico potável de origem agrícola;

b) ingredientes opcionais - água e aroma natural:

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 aroma natural não deverá alterar a coloração original da bebida.

Art. 5º A composição química do corn deverá obedecer aos seguintes limites:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinquenta 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 máximo de cento e cinquenta;

c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;

d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 6º O corn não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram corn devem atender as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O corn 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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 GENEBRA

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

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

Art. 3º Genebra é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilados alcoólicos simples de cereais, redestilados, total ou parcialmente, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outras substâncias aromáticas naturais e de açúcares na proporção de até quinze gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 1º A característica organoléptica do zimbro deverá ser perceptível, mesmo quando atenuada.

§ 2º Será denominada de genebra 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.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da genebra são:

a) ingredientes básicos - bagas de zimbro (*Juniperus communis*) e destilados alcoólicos simples de cereais, redestilados;

b) ingredientes opcionais - água, álcool etílico potável de origem agrícola, substâncias aromáticas naturais e açúcares:

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.

Art. 5º A composição química da genebra deverá obedecer aos seguintes limites:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinquenta 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 máximo de cento e cinquenta;

c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;

d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 6º A genebra não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram genebra deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em v i g o r.

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

§ 2º A genebra 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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 GIM

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

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

Art. 3º Gim é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), com adição ou não de outras substâncias vegetais aromáticas, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outras substâncias vegetais aromáticas, ao álcool etílico potável de origem agrícola, e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até quinze gramas por litro.

§ 1º Será denominada de gim (gin) destilado 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 obtida exclusivamente por redestilação.

§ 2º Será denominada gim (gin) seco ou dry gin 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 possua um teor máximo de seis gramas por litro de sacarose.

§ 3º Será denominada de london dry gin 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, quando gim (gin) destilado seco.

§ 4º Será denominada gim (gin) doce ou old ton gin ou gim (gin) cordial, 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 possua um teor superior a seis gramas por litro de sacarose e um teor máximo de quinze gramas por litro de sacarose.

§ 5º O uso das expressões gim destilado ou london dry gin é facultativo.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do gim são:

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável de origem agrícola, bagas de zimbro (*Juniperus communis*) ou extrato de bagas de zimbro;

b) ingredientes opcionais - água, açúcares e substâncias vegetais aromáticas:

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.

Art. 5º A composição química do gim deverá obedecer aos seguintes limites:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinquenta 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 máximo de cento e cinquenta;

c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;

d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 6º O gim não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram gim deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O gim 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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 DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA STEINHAEGER

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

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

Art. 3º Steinhaeger é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela retificação de destilados alcoólicos simples de cereais, ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substâncias aromáticas naturais, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (*Juniperus communis*).

§ 1º Será denominada de steinhaeger 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.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do steinhaeger são:

- a) ingredientes básicos - substâncias aromáticas naturais provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro e destilados alcoólicos simples retificados de cereais ou álcool etílico potável de origem agrícola retificado;
- b) água como ingrediente opcional:

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.

Art. 5º A composição química do steinhaeger deverá obedecer aos seguintes limites:

- a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e cinco e máximo de cinquenta 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 máximo de cento e cinquenta;
- c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;
- d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco.

Art. 6º O steinhaeger não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram steinhaeger deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O steinhaeger 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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 VODCA

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

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

Art. 3º Vodca é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples de origem agrícola retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal, e adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

§ 1º Será denominada de vodca (vodka ou wodka) 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 vodca (vodka ou wodka) aromatizada 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 tenha sido adicionada de aroma natural que não altere a sua coloração original.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da vodca são:

- a) ingredientes básicos - álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado;
- b) ingredientes opcionais - aroma natural, água e açúcares.

- 1. o aroma natural não deverá alterar a coloração original da vodca;
- 2. 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;
- 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.

Art. 5º A composição química da vodca deverá obedecer aos seguintes limites:

- a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e seis e máximo de cinquenta 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 máximo de cinquenta;
- c) o álcool metílico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de vinte e cinco décimos;
- d) o ácido cianídrico, expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro, deverá possuir um valor máximo de cinco;
- e) o teor de açúcar deverá possuir concentração máxima de dois gramas por litro.

Art. 6º A vodca não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Parágrafo único. 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.

Art. 7º 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. 8º Os estabelecimentos que elaboram vodca deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º A vodca 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. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

Parágrafo único. 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.

Art. 11. 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. 12. 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.