

**Portaria Nº 62, DE 23 DE ABRIL DE 2008****Situação: Vigente****Publicado no Diário Oficial da União de 25/04/2008 , Seção 1 , Página 5****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 por mistura: licor, bebida alcoólica mista, batida, caipirinha, bebida alcoólica composta, aperitivo e aguardente composta.**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 62, 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 21000.002761/2008-31, 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 por mistura: licor, bebida alcoólica mista, batida, caipirinha, bebida alcoólica composta, aperitivo e aguardente composta.

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, 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 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.

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

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 21000.002761/2008-31, resolve:

Art. 1º Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA LICOR (ANEXO I), BEBIDA ALCOÓLICA MISTA (ANEXO II), BATIDA (ANEXO III), CAIPIRINHA (ANEXO VI), BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA (ANEXO V), APERITIVO (ANEXO VI) E AGUARDENTE COMPOSTA (ANEXO VII).

Art. 2º No rótulo das bebidas alcoólicas por mistura ficam proibidas as seguintes designações: branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, bianco, suave, seco, demisec , meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto os casos previstos na presente Instrução Normativa.

Art. 3º 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 LICOR

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

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

Art. 3º Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 1º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebida alcoólica.

§ 2º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: extrato ou substância de origem vegetal, de extrato ou substância de origem animal.

§ 3º Será denominada de licor 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 mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares por litro.

§ 4º Será denominada de licor fino ou licor doce 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 mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

§ 5º Será denominada de licor creme 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 mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

§ 6º Será denominada de licor escarchado ou licor cristalizado 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, saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

§ 7º A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da substância de origem vegetal ou animal que caracteriza a bebida.

§ 8º Observado o disposto no parágrafo anterior, as denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras, só serão permitidas aos licores que, em suas preparações, predomine o aroma e o sabor da matéria-prima que justifique essas denominações.

§ 9º Observado o disposto no parágrafo quinto deste artigo, o licor com denominação específica de café, de chocolate e outras que caracterizem a bebida, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outra bebida alcoólica, poderá conter a denominação licor de, seguida da denominação específica do licor e da bebida alcoólica utilizada. Neste caso, deverá ser declarada no rótulo principal o percentual em volume da bebida alcoólica utilizada.

§ 10. Serão permitidas, ainda, as denominações cherry, apricot, peach, curaçau, prunelle, maraschino, peppermint, kummel, noix, cassis, ratafia, anis e outras

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

§ 11. O licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de licor de ervas, licor de frutas ou outras denominações que caracterizem a bebida.

§ 12. O licor que contiver em sua composição no mínimo cinquenta por cento em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas, poderá conter o nome da bebida destilada acrescida ao final da denominação do licor, desde que o nome da bebida destilada possua a mesma dimensão, forma, padrão e cor dos caracteres utilizados no termo licor.

§ 13. Poderá ser denominado de advocat, avocat, advokat, advocaat, o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida uma graduação alcoólica mínima de quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, com teor mínimo de cento e cinquenta gramas por litro de açúcares, expresso em sacarose.

I - Os ingredientes, para o licor previsto neste parágrafo, são a gema de ovo, a clara de ovo e o açúcar ou mel. O teor mínimo de gema de ovo pura é de cento e quarenta gramas por litro de produto acabado. Adicionalmente, na elaboração do licor à base de ovo poderá ser utilizado aroma natural ou idêntico ao natural.

§ 14. Poderá ser denominado de licor de ouro o licor que contiver lâminas de ouro puro.

§ 15. Poderá ser denominado de anisete, o licor de anis que contiver no mínimo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

§ 16. Poderá ser denominado de triple sec ou extra seco, independentemente do seu teor de açúcares, o licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de aroma.

§ 17. Poderá ser denominado genericamente de licor de ervas, licor de frutas ou outras denominações que caracterizem a bebida, o licor que contiver por base mais de uma substância vegetal, desde que não haja predominância de alguma delas.

Art. 4º O licor que tiver o nome da substância de origem animal ou vegetal, deverá conter essa substância, obrigatoriamente, proibida a sua substituição por aditivo aromatizante sintético.

Parágrafo único. Será denominada de licor, seguida da palavra aromatizado, a bebida definida no parágrafo primeiro deste artigo e que tenha a matéria-prima de origem animal ou vegetal que caracteriza a bebida, substituída, total ou parcialmente, por aditivo aromatizante natural ou por aromatizante idêntico ao natural.

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

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebidas alcoólicas adicionados de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal e açúcar:

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

2. quando denominado de cherry, o licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal, não devendo ser adicionado nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item anterior desta alínea;

3. quando denominado de curaçu, o licor deverá conter casca de laranja amarga como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

4. quando denominado de kmmel, o licor deverá conter sementes de alcarvia (Carum carvi) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

5. quando denominado de marasquino ou maraschino, o licor deverá ser incolor e conter destilado de cereja como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea; o marasquino deverá conter teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcares por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

6. quando denominado de licor de ouro, o licor deverá conter casca de ctricos como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, e folhas de ouro puro, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

7. quando denominado de peppermint ou pipermint, o licor deverá conter menta (Mentha piperita) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

8. quando denominado de ratfia, o licor deverá conter frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

9. quando denominado de peach, o licor deverá conter pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

10. quando denominado de apricot, o licor deverá conter damasco ou abric como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

11. quando denominado de prunelle, o licor deverá conter ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

12. quando denominado de noix, o licor deverá conter nozes inteiras verdes (Juglans regia L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

13. quando denominado de cassis, o licor deverá conter groselha-negra (Ribes nigrum L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal, não devendo ser adicionado de nenhum ingrediente de origem animal, salvo o previsto no item um desta alínea;

b) o ingrediente opcional água:

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

Art. 6 A composição química do licor deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) no licor à base de ovo, a graduação alcoólica deverá possuir um valor mínimo de quatorze e máximo de cinquenta e quatro, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

c) o teor de açúcares totais, expressos em sacarose, deverá possuir um valor mínimo de trinta gramas por litro.

Art. 7º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração do licor deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 8º O licor 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 O licor deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

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, copos medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

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

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

§ 2º O licor 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 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º A bebida prevista no parágrafo sétimo do artigo terceiro deverá declarar, no painel principal do rótulo, o percentual em volume da bebida alcoólica utilizada.

§ 2º O nome da substância de origem vegetal ou animal que caracteriza o licor deverá figurar na denominação da bebida, obrigatoriamente, com caracteres gráficos de igual dimensão, forma, padrão e cor daqueles utilizados para a palavra licor.

§ 3º 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. 13. 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. 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 II

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BEBIDA ALCOÓLICA MISTA

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

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

Art. 3º Bebida alcoólica mista é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela mistura de uma ou mais bebidas alcoólicas, ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples com outras bebidas não alcoólicas, ou sucos de frutas, ou frutas maceradas, ou xarope de frutas, ou outras substâncias de origem vegetal ou animal, ou de ambas, permitidas em ato administrativo próprio.

§ 1º A bebida será, necessariamente, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 2º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: álcool etílico potável de origem agrícola, destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebida alcoólica.

§ 3º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: bebida não alcoólica de origem vegetal ou animal, suco de fruta, fruta macerada, xarope de fruta ou substância de origem vegetal ou animal.

§ 4º Será denominada de bebida alcoólica mista ou coquetel ou cocktail 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.

§ 5º Será denominada de bebida alcoólica mista aromatizada ou coquetel aromatizado ou cocktail aromatizado, a bebida definida no parágrafo quarto deste artigo que tenha a matéria-prima de origem animal ou vegetal que caracteriza a bebida, substituída, total ou parcialmente, por aditivo aromatizante natural ou por aditivo aromatizante idêntico ao natural.

§ 6º Será denominada de bebida alcoólica mista gaseificada ou coquetel gaseificado ou cocktail gaseificado, a bebida definida no parágrafo quarto deste artigo que possua graduação alcoólica não superior a quinze por cento em volume, e que tenha sido adicionada de gás carbônico.

§ 7º Será denominada de bebida alcoólica mista aromatizada gaseificada ou coquetel aromatizado gaseificado ou cocktail aromatizado gaseificado, a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos quinto e sexto deste artigo.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da bebida alcoólica mista são:

a) ingredientes básicos - parte alcoólica e parte não-alcoólica previstos no artigo terceiro deste anexo;

b) ingredientes opcionais - açúcar, dióxido de carbono e água:

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

2. a água utilizada deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica para água potável e estar condicionada, exclusivamente, à

padronização da graduação alcoólica do produto final.

3. quando gaseificada, a graduação alcoólica da bebida alcoólica mista não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Art. 5º A bebida alcoólica mista não deverá ter a sua característica organoléptica ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Art. 6º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração da bebida alcoólica mista deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 7º A bebida alcoólica mista 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 A bebida alcoólica mista deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

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-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

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

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

§ 2º A bebida alcoólica mista 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 04 de setembro de 1997 e pela legislação complementar.

§ 1º Na bebida alcoólica mista que for adicionada de aroma e gás carbônico, as palavras aromatizada e gaseificada deverão figurar no rótulo, obrigatoriamente, em caracteres gráficos de igual dimensão, forma e cor daqueles utilizados para a

expressão bebida alcoólica mista.

§ 2º 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. 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 III

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

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

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

Art. 3º Batida é a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtido pela mistura de aguardente de cana, outras bebidas destiladas, destilado alcoólico simples de cana, álcool etílico potável de origem agrícola com sucos, polpas de frutas, ou outras substâncias de origem vegetal ou animal, permitidas em ato administrativo próprio, com no mínimo cinquenta gramas de açúcares, por litro.

§ 1º A bebida será, necessariamente, elaborada com uma parte alcoólica e com uma parte não-alcoólica de origem vegetal ou animal.

§ 2º A parte alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: aguardente de cana, bebidas destiladas, destilado alcoólico simples de origem agrícola álcool etílico potável de origem agrícola.

§ 3º A parte não-alcoólica deverá ser constituída por um ou mais dos seguintes ingredientes: bebida não alcoólica de origem animal ou vegetal, suco de fruta, fruta macerada, xarope de fruta ou substância de origem vegetal ou animal.

§ 4º Será denominada de batida a bebida no caput deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 5º A batida cuja composição predomine uma substância ou matéria-prima determinada deverá ter a sua denominação acrescida do nome dessa substância.

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

a) ingredientes básicos - aguardente de cana, bebida destilada, destilado alcoólico simples de cana, álcool etílico potável de origem agrícola, substância de origem vegetal ou animal e açúcar:

1. os açúcares devem estar presente em uma quantidade mínima de cinquenta 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.

b) ingrediente opcional - água:

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 da batida deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) o teor de açúcares totais, expressos em sacarose, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta gramas por litro.

Art. 6º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração da batida deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 7º A batida 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 A batida deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

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, coposmedidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

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

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

§ 2º A batida 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 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. 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 IV

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

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

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se à caipirinha comercializada em todo o território nacional, como também àquela comercializada no exterior.

Art. 3º Caipirinha é a bebida típica do Brasil, com graduação alcoólica de quinze por cento em volume a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, elaborada com cachaça, limão e açúcar, podendo ser adicionada de água para padronização da graduação alcoólica e de aditivos previstos em ato administrativo próprio.

Parágrafo único. Será denominada de caipirinha 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 caipirinha são:

a) ingrediente básico - cachaça, limão e açúcar:

1. o açúcar aqui permitido é a sacarose - açúcar cristal ou açúcar refinado -, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido e glicose, em quantidade não superior a cento e cinquenta gramas por litro e não inferior a dez gramas por litro, não podendo ser substituída por edulcorantes sintéticos ou naturais;

2. o limão utilizado poderá ser adicionado na forma desidrata e deverá estar presente na proporção mínima de um por cento de suco de limão com no mínimo cinco por cento de acidez titulável em ácido cítrico, expressa em gramas por cem gramas;

b) ingrediente opcional - água:

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

Art. 5º A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração da caipirinha deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

Art. 6º A caipirinha 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 O coeficiente de congêneres da bebida não poderá exceder ao valor mensurado para o mesmo parâmetro na cachaça utilizada na elaboração da caipirinha, e será expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 3º A caipirinha deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais

contidos na matéria-prima utilizada.

§ 4º A caipirinha deverá estar isenta de impurezas e outras substâncias estranhas que indiquem o emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

Art. 7º O aditivo intencional, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias devem atender à legislação específica.

§ 1º É permitida a utilização de estabilizante, conservante, antioxidante e aromatizante natural autorizado pelo órgão competente para as bebidas alcoólicas mistas. É permitida, ainda, a utilização dos seguintes aditivos intencionais:

ANTIOXIDANTES		
	INS	Limite máximo -g/100g ou g/100 ml
Ácido Ascórbico (Ácido L-ascórbico e seus sais de potássio, sódio e cálcio)		0,03
Ácido Isoascórbico ou Eritórbicos e seu sal de sódio		0,01
Citrato de Monoglicerídeos		0,02
CONSERVADORES		
	INS	Limite máximo -g/100g ou g/100 ml
Ácido Benzóico e seus sais de sódio, cálcio e potássio		0,05
Ácido Ascórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio		0,05
Dióxido de Enxofre e derivados que forneçam SO ₂ (metabissulfito de sódio, metabissulfito de potássio, metabissulfito de cálcio, sulfito de sódio, sulfito de cálcio, sulfito de potássio, bissulfito de cálcio, bissulfito de sódio, bissulfito de potássio)		0,01
ESTABILIZANTES		
	INS	Limite máximo -g/100g ou g/100 ml
Ácido algínico e seus sais de amônio, cálcio, sódio e potássio		0,50
Amidos quimicamente modificados; acetato de amido, adipato de diamido acetilado, amido oxidado, amido tratado por ácido, fosfato de diamido fosfato, fosfato de diamido acetilado		1,00
Alginato de propileno Glicol		1,00
Carboximetilcelulose e seu sal sódico		0,50
Gomas (Adragante, Arábica, Caraia, Guar, Jataí)		0,05
Goma Xantana		0,05 ou q.s.p
Musgo Irlandês Carragenana		0,10

§ 2º 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.

§ 3º É proibido o uso de corantes e demais classes de aditivos não previstas no parágrafo primeiro deste artigo.

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

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

§ 2º A caipirinha 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 carbamato de etila não deverá ser superior a cento e cinquenta microgramas por litro.

§ 5º A concentração de acroleína não deverá ser superior a cinco miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 6º A concentração de álcool sec-butílico não deverá ser superior a dez miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 7º A concentração de álcool n-butílico não deverá ser superior a três miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 8º A concentração de arsênio (As) não deverá ser superior a cem microgramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 9º A concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a duzentos microgramas por litro.

§ 10. A concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas 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 BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA

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

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

Art. 3º Bebida alcoólica composta é a bebida alcoólica por mistura, com graduação alcoólica de treze a dezoito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares.

§ 1º Será denominada de bebida alcoólica composta 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 de sacarose por litro.

§ 2º Será denominada de bebida alcoólica composta doce ou suave a bebida definida no parágrafo anterior, e que contenha mais de seis gramas de sacarose por litro.

§ 3º Será denominada de bebida alcoólica de jurubeba, a bebida definida no parágrafo primeiro deste artigo que tenha sido obtida pela mistura de um alcoólico de jurubeba (*Solanum paniculatum*), com álcool etílico potável de origem agrícola e aromatizantes naturais, podendo ser adicionada de açúcares.

§ 4º Será denominada de bebida alcoólica de jurubeba doce ou suave, a bebida definida no parágrafo anterior que contiver mais de seis gramas de sacarose por litro.

§ 5º Será denominada de bebida alcoólica de gengibre, a bebida definida no parágrafo primeiro deste artigo que tenha sido obtida pela mistura de um macerado alcoólico de gengibre (*Zingiber officinalis*), com álcool etílico potável de origem agrícola e aromatizantes naturais, podendo ser adicionada de açúcares, devendo apresentar sabor e aroma das substâncias naturais do rizoma.

§ 6º Será denominada de bebida alcoólica de gengibre doce ou suave, a bebida definida no parágrafo anterior que contiver mais de seis gramas de sacarose por litro.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção da bebida alcoólica composta são:

a) ingredientes básicos - álcool etílico potável, macerado ou infusão de substância vegetal, açúcar, alcoólico de jurubeba, macerado alcoólico de gengibre:

1. o macerado ou a infusão de substância vegetal é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica composta;

2. o açúcar é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica composta suave ou doce, para a elaboração da bebida alcoólica de jurubeba suave ou doce e para a elaboração da bebida alcoólica de gengibre suave ou doce.

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 alcoólico de jurubeba é ingrediente obrigatório para a elaboração da bebida alcoólica de jurubeba.

5. o macerado alcoólico de gengibre é ingrediente obrigatório para a elaboração

da bebida alcoólica de gengibre.

b) ingrediente opcional - água, aromatizante natural 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 é ingrediente opcional para a bebida alcoólica composta, para a bebida alcoólica de jurubeba e para a bebida alcoólica de gengibre.

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 bebida alcoólica composta deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

a) graduação alcoólica com valor mínimo de treze e máximo de dezoito, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

b) na bebida alcoólica composta e na bebida alcoólica de jurubeba, o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de quinze;

c) na bebida alcoólica de gengibre, o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de doze;

d) na bebida alcoólica composta e na bebida alcoólica de jurubeba, o teor de cinzas, em miligramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e cinquenta;

e) na bebida alcoólica de gengibre, o teor de cinzas, em miligramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de duzentos e cinquenta;

f) a acidez total deverá possuir um valor mínimo de quarenta miliequivalentes por litro.

Art. 6º A bebida alcoólica composta 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 A bebida alcoólica composta deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

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 as bebidas alcoólicas compostas deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º A bebida alcoólica composta 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 APERITIVO

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

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

Art. 3º Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, que contiver princípios amargos ou aromáticos, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais, ou parte dos mesmos.

§ 1º Será denominada de aperitivo 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 fernet, bitter, amargo ou amaro 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 cujo sabor seja predominantemente amargo.

§ 3º Será denominada de ferroquina ou ferro quina 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 contiver teor mínimo de cento e vinte miligramas de citrato de ferro amoniacal e cinco miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por cem mililitros da bebida.

§ 4º Será denominada de aperitivo sem álcool ou aperitivo não-alcoólico 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 possuir graduação alcoólica inferior a meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 5º Será denominada de aperitivo soda, 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 adicionada de água e dióxido de carbono, com graduação alcoólica máxima de quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 6º O aperitivo cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderá ter a sua denominação acrescida exclusivamente do nome da matéria prima principal.

§ 7º Quando não existir predominância de uma matéria prima, a bebida poderá ser denominada genericamente de aperitivo de ervas, aperitivo de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

Art. 4º A bebida deverá estar de acordo com o limite estabelecido para os princípios ativos definidos em legislação específica, provenientes das substâncias vegetais utilizadas em sua elaboração.

Art. 5º A matéria-prima de origem vegetal utilizada na elaboração do aperitivo não poderá ser substituída por aditivo aromatizante sintético.

Art. 6º Com exceção do teor alcoólico, será exigido para o aperitivo não-alcoólico todas as especificações atribuídas aos aperitivos em geral.

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

a) ingredientes básicos - extrato de um ou mais vegetal ou parte de vegetal, que contenha princípio amargo ou aromático com característica aperitiva ou estimulante do apetite;

b) ingredientes opcionais - açúcar, dióxido de carbono e água:

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

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

b) no aperitivo soda, a graduação alcoólica deverá possuir um valor mínimo de meio e máximo de quinze, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius;

c) no aperitivo sem álcool ou aperitivo não alcoólico, a graduação alcoólica, expressa em porcentagem volume alcoólico a vinte graus Celsius, deverá ser inferior a meio.

Art. 9º O aperitivo 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 O aperitivo deverá apresentar o sabor e o aroma dos princípios amargos ou aromáticos utilizados em sua elaboração.

Art. 10. A bebida alcoólica e a não alcoólica utilizada na elaboração do aperitivo deverá atender ao seu respectivo padrão de identidade e qualidade definido na legislação vigente, caso exista.

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-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

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

§ 1º O aperitivo não poderá conter substância tóxica produzida por

microrganismo em quantidade que possa torna-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O aperitivo 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.

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. 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 VII

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

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

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

Art. 3º Aguardente composta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, resultante da adição na aguardente ou no destilado alcoólico simples de substâncias de origem vegetal ou animal.

§ 1º Será denominada de aguardente composta 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 composta adoçada a bebida definida no parágrafo anterior, e que contenha açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 4º A aguardente composta poderá ser colorida com caramelo e adicionada de açúcares, expressos em sacarose, na quantidade inferior a trinta gramas por litro.

Art. 5º Os ingredientes utilizados na produção da aguardente composta são: a) ingredientes básicos - destilado alcoólico simples, aguardente e substâncias de origem vegetal ou animal; b) ingredientes opcionais - açúcares, caramelo e água:

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

a) graduação alcoólica com valor mínimo de trinta e oito 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 mínimo de duzentos e um valor máximo de seiscentos e cinquenta;

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

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. 7º A aguardente composta 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 O coeficiente de congêneres não poderá exceder ao maior valor mensurado para o mesmo parâmetro no ingrediente alcoólico utilizado na elaboração da aguardente composta, respeitados os limites estabelecidos no presente ato.

§ 3º 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-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

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

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

§ 2º A aguardente composta 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 O rótulo de aguardente composta poderá mencionar a expressão conhaque, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal

utilizada, de forma visível, e constará no rótulo principal, em caracteres gráficos de mesma dimensão e cor da expressão conhaque.

§ 4º Quando o rótulo apresentar a expressão conhaque, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, a denominação aguardente composta deverá ser declarada em dimensão gráfica não inferior a um terço dessa expressão.

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.