

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

BINAGRI - SISLEGIS

Portaria SDA/MAPA 374/2014

(D.O.U. 28/11/2014)

Portaria em consulta pública - (**Válida até 27/01/2015**)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 374, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2014

Nota: Portaria em Consulta Pública - Prazo de Vigência até 27/01/2015

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.003473/2010-19, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que aprovam as normas referentes à complementação dos padrões de identidade e qualidade do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

Art. 2º As respostas à consulta pública de que trata o art. 1º, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas, somente no idioma português, para o endereço eletrônico dvd@agricultura.gov.br ou para o seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV - 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 Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA, por meio da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB, avaliará as sugestões recebidas e fará as adequações pertinentes, publicando em caráter definitivo no Diário Oficial da União.

Art. 4º O Projeto de Instrução Normativa e Anexo encontram-se disponíveis na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RODRIGO FIGUEIREDO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA No , DE DE DE 2014.

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 na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, alterada pela Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.003473/2010-19, resolve:

Art. 1º A presente Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer a COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO

VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 2º Esta Instrução Normativa aplica-se ao vinho e derivados da uva e do vinho: suco de uva, polpa de uva, fermentado de uva desalcoolizado, filtrado doce, jeropiga, mistela, conhaque bagaceira, grappa ou graspa, aguardente de vinho, pisco, licor de conhaque fino ou de brandy, licor de bagaceira, grappa ou graspa, cooler, sangria, coquetel ou bebida alcoólica mista, alcoólico composto e vinagre.

Art. 3º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por borra, o resíduo proveniente do processo de industrialização da uva, depositado após a fermentação, no armazenamento ou após prática enológica autorizada;

Art. 4º O vinho e derivados da uva e do vinho deverão respeitar no que couber, os limites de contaminantes inorgânicos a seguir indicados, quando não especificado no padrão de identidade e qualidade:

I - arsênio, máximo de vinte centésimos de miligrama por litro;

II - chumbo, máximo de trinta centésimos de miligrama por litro;

III - cobre, máximo de um miligrama por litro;

IV - estanho, máximo de duzentos e cinquenta miligramas por litro;

V - ferro, máximo de quinze miligramas por litro;

VI - zinco, máximo de cinco miligramas por litro; e

VII - no caso de vinho, conteúdo total de metais, expresso em ferro, máximo de vinte miligramas por litro.

Art. 5º O vinho e derivados da uva e do vinho comercializados em todo o território nacional deverão obedecer aos padrões de identidade e qualidade previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 6º O vinho e derivados da uva e do vinho alcoólicos e não alcoólicos utilizados na elaboração das bebidas derivadas da uva e do vinho deverão obedecer aos respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 7º Para o adoçamento do derivado da uva e do vinho cujo padrão de identidade e qualidade permite a adição de açúcares, será permitida a adição de sacarose, a qual poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose, ou seus derivados reduzidos ou oxidados.

Art. 8º Ao derivado da uva e do vinho destilado é permitido o corte com destilado de igual natureza, na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites admitidos.

Art. 9º No caso do derivado da uva e do vinho destilados, a destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

Art. 10. O aditivo, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias utilizadas na elaboração do vinho e derivados da uva e do vinho deverão atender à legislação específica.

Parágrafo único. A adição de corante e aromatizante de qualquer natureza no vinho,

somente será permitida quando previsto no padrão de identidade e qualidade.

Art. 11. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão apresentar características sensoriais dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

§ 1º É vedada a adição de qualquer substância que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos nesta Instrução Normativa e em legislação específica.

§ 2º O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão ter a sua característica sensorial e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento, envasilhamento e comercialização.

Art. 12. O vinho e derivados da uva e do vinho deverão ser elaborados por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. O estabelecimento que elabora vinho e derivados da uva e do vinho deverá apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

Art. 13. A água utilizada na elaboração do derivado da uva e do vinho deverá obedecer às normas e aos padrões previstos na legislação específica para água potável.

Art. 14. O vinho e derivados da uva e do vinho não poderão conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana.

Art. 15. O vinho e derivados da uva e do vinho não deverão apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos nesta Instrução Normativa e em legislação específica em vigor; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a matéria-prima utilizada na elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho.

Art. 16. Os pesos e as medidas deverão atender à legislação específica.

Art. 17. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pela legislação complementar.

§ 1º Na rotulagem de vinhos e derivados da uva e do vinho somente serão autorizadas expressões qualificativas que estejam previstas nos padrões de identidade e qualidade.

§ 2º No rótulo do derivado da uva e do vinho é proibido usar expressões relativas à classificação do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres, exceto na lista de ingredientes, quando o vinho fizer parte da composição da bebida e quando previsto no padrão de identidade e qualidade.

Art. 18. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Seção II

Do Suco de Uva

Art. 19. O suco de uva é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uvas sãs, frescas e maduras.

§ 1º O suco de uva poderá ter os seguintes ingredientes opcionais:

I - açúcares com a finalidade de adoçamento, na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto;

II - água para fim de reconstituição; e

III - dióxido de carbono.

§ 2º Ao suco de uva adicionado de açúcar é proibida a adição de acidulante.

§ 3º O suco de uva adicionado de açúcar teve ter sua denominação acrescida pela designação adoçado.

Art. 20. Será denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 21. A composição química do suco de uva integral, adoçado, reconstituído ou gaseificado deverá obedecer aos limites fixados na tabela 1 constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Art. 22. O suco de uva deverá apresentar as características próprias da uva e não poderá conter substâncias estranhas à fruta.

Art. 23. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

Art. 24. Poderão ser reincorporados ao suco de uva concentrado e ao suco de uva reconstituído os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento.

Parágrafo único. À exceção do previsto neste artigo, é proibida a adição ao suco de uva de qualquer tipo de corante e aromatizante.

Art. 25. O suco de uva, quando desidratado, deverá ser denominado, no rótulo, de suco de uva desidratado.

Art. 26. O suco de uva reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco de uva concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído.

Art. 27. É vedado o uso da designação integral ou simples para o suco de uva reconstituído.

Art. 28. Poderá ser inserida na rotulagem do suco de uva integral ou simples, sem presença de aditivos, de forma isolada, a expressão natural, 100% natural ou outra semelhante.

Art. 29. É expressamente proibido o armazenamento, o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria.

Parágrafo único. É permitida a utilização desta água imediatamente após sua obtenção na higienização das instalações e equipamentos em procedimento previsto no manual da qualidade do estabelecimento.

Seção III

Da Polpa de Uva

Art. 30. Polpa de uva é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (*Vitis* spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais.

Art. 31. A composição química da polpa de uva deverá obedecer aos limites fixados na tabela 2 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 32. A polpa de uva será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto.

Art. 33. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados.

Art. 34. A polpa de uva deverá apresentar as características próprias da uva e não poderá conter substâncias estranhas à fruta.

Art. 35. A polpa de uva não adicionada de conservadores químicos poderão trazer em seu rótulo a expressão: "sem conservador químico".

Art. 36. O rótulo da polpa de uva não poderá apresentar desenhos ou figuras de outros tipos de frutos, não presentes na composição da polpa.

Seção IV Do Fermentado de Uva Desalcoolizado Art. 37. Fermentado de uva desalcoolizado é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva, desalcoolizado por meio de processo tecnológico físico adequado em frio, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 38. O fermentado de uva desalcoolizado deverá ter como ingrediente básico o mosto simples de uva.

Art. 39. A composição química do fermentado de uva desalcoolizado deverá obedecer aos limites fixados na tabela 3 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A quantidade de álcool etílico presente no fermentado de uva desalcoolizado deverá ser inferior a meio por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Art. 40. Será denominado fermentado de uva desalcoolizado adoçado, o fermentado de uva desalcoolizado adicionado de açúcares na quantidade superior a quatro gramas por litro.

Art. 41. Será denominado fermentado de uva desalcoolizado gaseificado, o fermentado de uva desalcoolizado adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 42. Será denominado de fermentado de uva desalcoolizado adoçado gaseificado, o fermentado de uva desalcoolizado adicionado de açúcares e de dióxido de carbono.

Seção V

Do Vinho

Art. 43. A denominação do vinho, na rotulagem, deverá iniciar com a expressão vinho seguida de suas classificações quanto à cor, classe e teor de açúcares totais.

Art. 44. Na rotulagem do vinho envasilhado é permitido adicionar à sua denominação o nome de apenas uma variedade de uva desde que:

I - represente, no mínimo, setenta e cinco por cento das uvas utilizadas em sua elaboração; e

II - o restante das uvas seja de variedades da mesma espécie.

Parágrafo único. Quando o vinho for elaborado com mais de uma variedade de uva da mesma espécie, poderá ser citado no rótulo o nome dessas variedades, em ordem decrescente de quantidade, sendo que a variedade de menor participação não poderá ser inferior a vinte e cinco por cento.

Subseção I

Do Vinho de Mesa

Art. 45. Vinho de mesa é a bebida definida no art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho de mesa poderá ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida; e

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva.

Art. 46. A composição química do vinho de mesa deverá obedecer aos limites fixados na tabela 4 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 47. Em função de características adicionais de qualidade, o vinho de mesa poderá ser classificado como:

§ 1º Reservado:

I - vinho jovem pronto para consumo.

§ 2º Reserva:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses.

§ 3º Reserva Especial:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de seiscentos litros e o restante do período em garrafa.

§ 4º Gran Reserva:

I - quando o vinho tinto passar por um período mínimo de envelhecimento de vinte e quatro meses, dos quais ao menos doze tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa; e

II - quando o vinho branco ou rosado passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, dos quais ao menos seis meses tenham sido em recipiente de madeira apropriada com capacidade máxima de trezentos e trinta litros e o restante do período em garrafa.

§ 5º Típico:

Serão considerados típicos, os vinhos elaborados na região produtora do Vale do Rio São Francisco e aqueles elaborados sob o regime de inversão do ciclo da videira com colheita de inverno, produzidos nas regiões produtoras da Chapada Diamantina, Sudeste brasileiro e Centro-oeste, que apresentarem teor alcoólico de 14,1% (quatorze inteiros e um décimo por cento) a 15,0% (quinze por cento) em volume.

Art. 48. O estabelecimento que optar pela qualificação de produtos descrita no art. 47 desta Instrução Normativa deverá manter atualizados os registros de produção, movimentação e

estoque desses produtos.

Art. 49. Os produtos qualificados na forma do art. 47 desta Instrução Normativa não podem ser obtidos através do processo de chaptalização.

Art. 50. Na rotulagem do vinho de mesa, a informação adicional de qualidade de que trata o art. 47 desta Instrução Normativa, com exceção do § 5º, deverá constar em caracteres uniformes em fonte e cor, não fazer parte da denominação do vinho e não ser de dimensão gráfica superior à marca comercial.

Subseção II

Do Vinho Fino

Art. 51. Vinho fino é a bebida definida no § 2º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples da uva, a qual deverá atender ao padrão de identidade e qualidade do vinho de mesa.

Subseção III

Do Vinho Frisante

Art. 52. Vinho frisanter é a bebida definida no § 1º do art. 9º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir:

I - de mosto simples de uva;

II - de vinho de mesa ou vinho fino;

III - de vinho leve; ou IV - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II e III deste artigo.

Parágrafo único. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho frisanter são os mesmos admitidos para o vinho que lhe deu origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono.

Art. 53. A composição química do vinho frisanter deverá obedecer aos limites fixados na tabela 5 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 54. Quanto ao teor de açúcares totais, calculados em gramas de glicose por litro, o vinho frisanter será classificado de acordo com a classificação do vinho de mesa.

Art. 55. O vinho frisanter que for adicionado de dióxido de carbono deverá apresentar na rotulagem, de forma isolada, a expressão "com adição de gás" ou "adicionado de gás", com caracteres uniformes em fonte e cor e de dimensão gráfica igual ou superior à denominação do produto.

Subseção IV

Do Vinho Gaseificado

Art. 56. Vinho gaseificado é a bebida definida no art. 13 da Lei nº 7.678, de 1988, adicionada de dióxido de carbono e elaborada a partir:

I - do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa;

III - do vinho fino;

IV - do vinho leve; ou

V - da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos incisos I, II, III e IV deste artigo.

Parágrafo único. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho gaseificado são os mesmos admitidos para os vinhos que lhe deram origem.

Art. 57. A composição química do vinho gaseificado deverá obedecer aos limites fixados na tabela 6 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 58. Quanto ao teor de açúcares totais, calculados em gramas de glicose por litro, o vinho gaseificado será classificado em:

I - seco o que contiver até vinte gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce o que contiver quantidade superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou III - doce o que contiver quantidade superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Subseção V

Do Vinho Leve

Art. 59. Vinho leve é a bebida definida no art. 10 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O vinho leve poderá ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida; e

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva.

Art. 60. A composição química do vinho leve deverá obedecer aos limites fixados na tabela 7 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VI

Do Vinho Espumante

Art. 61. Espumante ou espumante natural é a bebida definida no art. 11 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborado a partir:

I - do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa com graduação alcoólica mínima de nove por cento, em volume; ou III - da mistura dos ingredientes previstos nos incisos I e II deste artigo.

Parágrafo único. Ao espumante ou espumante natural poderá ser adicionado, para fim de adoçamento, os mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa.

Art. 62. Vinho moscato espumante ou moscatel espumante é a bebida definida no art. 12 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do mosto simples ou do mosto conservado ou sulfitado de uva moscato.

Art. 63. A composição química do vinho espumante, espumante natural e do vinho moscato espumante ou moscatel espumante deverá obedecer, respectivamente, aos limites fixados nas tabelas 8 e 9 constantes do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VII

Do Vinho Licoroso

Art. 64. Vinho licoroso é a bebida definida no art. 14 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborado a partir:

I - do mosto simples de uva;

II - do vinho de mesa ou vinho fino; ou III - da mistura dos ingredientes previstos nos

incisos I e II deste artigo.

Parágrafo único. O vinho licoroso poderá ter como ingrediente opcional:

I - álcool etílico potável de origem agrícola;

II - mosto concentrado;

III - mistela;

IV - sacarose na forma sólida; e

V - caramelo para correção da cor.

Art. 65. O álcool etílico potável de origem agrícola poderá ser adicionado até o limite de dez por cento sobre o volume final do produto.

Art. 66. A composição química do vinho licoroso deverá obedecer aos limites fixados na tabela 10 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Subseção VIII

Do Vinho Composto

Art. 67. Vinho composto é a bebida definida no art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988, que deverá ter como ingredientes básicos:

I - vinho de mesa;

II - macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas;

III - substâncias de origem animal ou mineral;

IV - álcool etílico potável de origem agrícola;

V - sacarose na forma sólida;

VI - caramelo; e

VII - mistela.

Art. 68. A composição química do vinho composto deverá obedecer aos limites fixados na tabela 11 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 69. A denominação do vinho composto deverá observar a classificação prevista no § 2º do art. 15 da Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 70. O álcool etílico potável de origem agrícola poderá representar, no máximo, sessenta por cento do teor alcoólico final do vinho composto, expresso em álcool anidro.

Art. 71. O teor de tuiona e de quinina do vinho composto vermute e quinado, respectivamente, deverá atender ao limite previsto em legislação específica.

Art. 72. É proibida a adição de aroma sintético ao vinho composto.

Seção VI Filtrado Doce

Art. 73. Filtrado doce é a bebida definida no art. 6º da lei nº 7.678, de 1988 elaborada a partir do mosto simples de uva.

Parágrafo único. O filtrado doce poderá ter como ingrediente opcional:

I - vinho de mesa; e

II - dióxido de carbono.

Art. 74. A composição química do filtrado doce deverá obedecer aos limites fixados na tabela 12 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 75. Será denominado filtrado doce gaseificado, o filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Seção VII

Jeropiga

Art. 76. Jeropiga é a bebida definida no art. 16 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - mosto simples de uva parcialmente fermentado; e

II - álcool etílico potável de origem agrícola.

Parágrafo único. A jeropiga poderá ser adicionada de sacarose na forma sólida como ingrediente opcional.

Art. 77. A composição química da jeropiga deverá obedecer aos limites fixados na tabela 13 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção VIII

Mistela

Art. 78. Mistela é a bebida definida no art. 7º da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - mosto simples de uva não fermentado; e

II - álcool etílico potável de origem agrícola.

Art. 79. A composição química da mistela deverá obedecer aos limites fixados na tabela 14 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 80. Quando adicionada de vinho de mesa e de substâncias amargas ou aromáticas, a mistela será denominada mistela composta.

Parágrafo único. A composição química da mistela composta deverá obedecer aos limites fixados na tabela 15 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção IX

Do Conhaque

Art. 81. Conhaque é a bebida definida no art. 18 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho; ou II - aguardente de vinho.

Parágrafo único. O conhaque poderá ser adicionado de:

I - água; e

II - açúcares;

Art. 82. A composição química do conhaque deverá obedecer aos limites fixados na tabela 16 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 83. O conhaque poderá ser adicionado de açúcares em quantidade igual ou inferior a dois gramas por cem mililitros de produto.

Art. 84. Será denominado de brandy ou conhaque fino o conhaque envelhecido pelo

período mínimo de seis meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus* sp.) com capacidade máxima de seiscentos litros.

I - o brandy ou conhaque fino envelhecido por dois anos, no mínimo, poderá ser qualificado de reserva; e

II - o brandy ou conhaque fino envelhecido por quatro anos, no mínimo, poderá ser qualificado de especial.

Parágrafo único. Na rotulagem do brandy ou conhaque fino, a informação adicional de qualidade de que tratam os incisos I e II deste artigo deverá constar em caracteres uniformes em fonte e cor, desde que não façam parte da denominação da bebida e não sejam de dimensão gráfica superior à marca comercial.

Seção X

Da Bagaceira, Grappa ou Grasca

Art. 85. Bagaceira, grappa ou grasca é a bebida definida no art. 20 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir do destilado alcoólico simples de bagaço de uva.

Parágrafo único. A bagaceira, grappa ou grasca poderá ser opcionalmente adicionada de água e de álcool etílico potável da mesma origem.

Art. 86. A composição química da bagaceira, grappa ou grasca deverá obedecer aos limites fixados na tabela 17 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 87. Será permitida a presença de borras no destilado alcoólico simples utilizado na elaboração da bagaceira, grappa ou grasca na proporção de um quarto.

Seção XI

Da Aguardente de Vinho

Art. 88. Aguardente de vinho é a bebida definida no § 1º art. 17 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - destilado alcoólico simples de vinho; ou II - mosto fermentado de uva destilado.

Parágrafo único. A aguardente de vinho poderá ser adicionada de água.

Art. 89. A composição química da aguardente de vinho deverá obedecer aos limites fixados na tabela 18 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XII

Doisco

Art. 90. Pisco é a bebida definida no art. 21 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborado a partir do destilado de mosto fermentado de uvas aromáticas.

Art. 91. A composição química do pisco deverá obedecer aos limites fixados na tabela 19 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XIII

Do Licor de Conhaque Fino ou de Brandy

Art. 92. Licor de conhaque fino ou de brandy é a bebida definida no art. 22 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - brandy ou conhaque fino; e

II - açúcares.

Art. 93. A composição química do licor de conhaque fino ou de brandy deverá respeitar os limites previstos para o brandy ou conhaque fino.

Art. 94. O licor de conhaque fino ou de brandy deverá conter mais de trinta gramas de açúcares por litro.

Parágrafo único. O licor de conhaque fino ou de brandy será classificado de acordo com a quantidade de açúcares em:

I - seco, o que contiver mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares por litro;

II - fino ou doce, o que contiver mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro; e

III - creme, o que contiver mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

Seção XIV

Do Licor de Bagaceira, Grappa ou Grasca

Art. 95. Licor de bagaceira, grappa ou grasca é a bebida definida no art. 23 da Lei nº 7.678, de 1988, elaborada a partir de:

I - bagaceira, grappa ou grasca; e

II - açúcares.

Art. 96. A composição química do licor de bagaceira, grappa ou grasca deverá respeitar os limites previstos para a bagaceira, grappa ou grasca.

Art. 97. O licor de bagaceira, grappa ou grasca deverá conter mais de trinta gramas de açúcares por litro.

Parágrafo único. O licor de bagaceira, grappa ou grasca será classificado de acordo com a quantidade de açúcares em:

I - seco, o que contiver mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares por litro;

II - fino ou doce, o que contiver mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro; e

III - creme, o que contiver mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro.

Seção XV

Cooler

Art. 98. Cooler é a bebida com graduação alcoólica de três a sete por cento em volume, a vinte graus Celsius, elaborado a partir de:

I - vinho de mesa;

II - suco de fruta; e

III - água potável.

§ 1º O cooler poderá ser adicionado de:

I - extrato vegetal aromático;

II - açúcares; e

III - dióxido de carbono.

§ 2º Caso ocorra, a substituição do vinho de mesa por suco de uva deverá ocorrer na

proporção máxima de vinte por cento, em volume.

Art. 99. A composição química do cooler deverá obedecer aos limites fixados na tabela 20 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 100. O cooler deverá conter no mínimo dez por cento de suco de fruta, em volume.

Parágrafo único. No caso da adição exclusiva de suco de limão, o cooler deverá conter no mínimo dois e meio por cento de suco de limão, em volume, com cinco por cento de acidez.

Art. 101. Será denominado cooler gaseificado, o cooler que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Seção XVI

Sangria

Art. 102. Sangria é a bebida com graduação alcoólica de sete a doze por cento em volume, a vinte graus Celsius, elaborada a partir de:

I - vinho de mesa;

II - suco de fruta cítrica; e

III - água potável.

Parágrafo único. A sangria poderá opcionalmente ser adicionada de:

I - bebida alcoólica;

II - extrato vegetal;

III - polpa de fruta;

IV - suco de fruta;

V - açúcares;

VI - xaropes de fruta; e

VII - dióxido de carbono.

Art. 103. A composição química da sangria deverá obedecer aos limites fixados na tabela 21 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 104. A sangria deverá conter no mínimo dez por cento de suco de fruta cítrica, em volume.

Parágrafo único. No caso da adição exclusiva de suco de limão, a sangria deverá conter no mínimo dois e meio por cento de suco de limão, em volume, com cinco por cento de acidez.

Art. 105. A sangria deverá conter no mínimo sessenta por cento em volume de vinho.

Art. 106. Será denominada sangria gaseificada, a sangria que for adicionada de dióxido de carbono de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Seção XVII

Coquetel ou Bebida Alcoólica Mista

Art. 107. Coquetel ou 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 derivadas da uva ou do vinho com outra bebida alcoólica,

ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples, adicionada de uma ou mais bebidas não-alcoólicas e de suco de fruta, polpa de fruta, xarope de fruta, outra substância de origem vegetal ou animal, em conjunto ou separadamente, podendo ainda ser adicionada de água, açúcares e dióxido de carbono.

Art. 108. O coquetel ou bebida alcoólica mista deverá ter como ingredientes básicos:

I - parte alcoólica:

a) bebida alcoólica derivada da uva ou do vinho, em conjunto com uma ou mais dos produtos listados abaixo:

i. bebida alcoólica;

ii. álcool etílico potável de origem agrícola; ou iii. destilado alcoólico simples;

II - parte não-alcoólica:

a) bebida não alcoólica, em conjunto com uma ou mais dos produtos listados abaixo:

i. suco de fruta;

ii. polpa de fruta;

iii. substância de origem vegetal;

iv. substância de origem animal; ou v. xarope de fruta;

Parágrafo único. O coquetel ou bebida alcoólica mista poderá ser adicionado de:

I - água;

II - açúcares;

III - dióxido de carbono.

Art. 109. A composição química do coquetel ou bebida alcoólica mista deverá obedecer aos limites fixados na tabela 22 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Quando o coquetel ou bebida alcoólica mista for adicionado de destilado alcoólico simples, o limite de metanol deverá respeitar o seguinte cálculo:

I - limite = $\sum (li \times qi/100)$,

onde: li é igual ao limite individual de álcool metílico para cada componente alcoólico, em miligrama por cem mililitros da bebida e qi é igual a quantidade utilizada de cada componente alcoólico, em mililitros por cem mililitros da bebida; e

II - li do destilado alcoólico simples não deverá ser superior a cento e trinta e cinco miligramas por cem mililitros ou ao limite estabelecido em legislação específica.

Art. 110. O coquetel ou bebida alcoólica mista deve conter no mínimo cinquenta por cento do ingrediente básico derivado da uva ou do vinho:

I - quando o ingrediente for vinho o percentual deverá ser calculado em volume por volume; e

II - quando o ingrediente for destilado de origem viníca, o percentual deverá ser calculado em álcool anidro.

Art. 111. Será denominado coquetel gaseificado ou bebida alcoólica mista gaseificada, o coquetel ou bebida alcoólica mista que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Seção XVIII

Do Alcoólico Composto

Art. 112. Alcoólico composto é a bebida com graduação alcoólica de cinco a quatorze por cento, em volume, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 113. O alcoólico composto deverá ter como ingredientes básicos:

I - vinho; e

II - extratos vegetais.

Parágrafo único. O alcoólico composto poderá ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

Art. 114. Será denominado alcoólico composto gaseificado, o alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até três atmosferas, a vinte graus Celsius.

Art. 115. A composição química do alcoólico composto deverá obedecer aos limites fixados na tabela 23 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção XIX

Do Vinagre

Art. 116. Vinagre é o produto definido no art. 24 da Lei nº 7.678, de 1988 elaborado a partir de:

I - mosto simples de uva; ou II - vinho acetificado.

Art. 117. A composição química do vinagre deverá obedecer aos limites fixados na tabela 24 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 118. Os parâmetros sensoriais do vinagre são:

I - sabor ácido;

II - aroma característico;

III - cor de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem; e

IV - aspecto líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza.

Art. 119. A denominação do vinagre deverá ser acrescida da classificação quanto à cor da matéria-prima que lhe deu origem.

Parágrafo único. É opcional o uso da denominação do termo vinagre de vinho acrescido da cor da matéria-prima de origem na rotulagem.

Art. 120. Será denominado vinagre balsâmico o vinagre adicionado de extratos vegetais, caramelizados ou não, submetido ou não a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada.

§ 1º o vinagre balsâmico submetido a processo de envelhecimento, pelo período mínimo de seis meses, poderá ostentar a expressão envelhecido na rotulagem.

§ 2º Os parâmetros sensoriais do vinagre balsâmico são:

I - sabor agridoce;

II - aroma intenso;

III - cor pardo-escuro; e

IV - aspecto denso e brilhante.

Art. 121. Será denominado vinagre condimentado o vinagre adicionado de especiaria inteira ou suas partes.

Art. 122. O vinagre condimentado poderá apresentar turbidez proveniente do condimento.

Seção XXI

Disposições Finais

Art. 123. Para efeito desta Instrução Normativa, as bebidas alcoólicas, exceto as fermentadas, com graduação alcoólica superior a quinze por cento em volume, poderão conter em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espirituosa.

Art. 124. Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 125. Ficam revogadas:

I - a Portaria nº 91, de 19 de julho de 1988;

II - a Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988;

III - os anexos XII e XXII da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000;

IV - a Instrução Normativa nº 2, de 27 de janeiro de 2005; e

V - a Instrução Normativa nº 5, de 6 de maio de 2005.

NERI GELLER

[ANEXO](#)

D.O.U., 28/11/2014 - Seção 1

ANEXO

Tabela 1. Suco de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20° C.	14,0	20,0
Sólidos insolúveis, em %/vol	-	5,0
Açúcares totais, g/100g	-	20,0
Sorbitol, mg/L	-	180,0
Acidez total, em ácido tartárico, g/100g	0,41	0,9
Acidez volátil, em ácido acético, g/100g	-	0,50
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	-	0,50

Tabela 2. Polpa de uva.

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, em °Brix, a 20° C.	14,0	-
pH	2,9	-
Sorbitol, mg/L	-	180,0
Acidez total, em ácido tartárico, g/100g	0,41	0,9
Açúcares totais naturais da uva, g/100g	-	20,00
Sólidos totais, g/100g	15,00	-
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	-	0,50

Tabela 3. Fermentado de uva desalcoholizado.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• elaborado a partir de uvas tintas	1,5	-
• elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Álcool etílico, em % vol/vol, a 20°C	Inferior a 0,5	
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em fermentado de uva elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera	
	Presença em fermentado de uva desalcooolizado elaborado à base de uva híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 4. Vinho de mesa e vinho fino.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	8,6	14,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	20
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0

Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto de mesa de americanas ou híbridas	1,5	-
• vinho branco ou rosado de mesa de americanas ou híbridas	1,3	-
• vinho tinto de mesa de viníferas	1,5	-
• vinho branco ou rosado de mesa de viníferas	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho de mesa de viníferas e vinho fino	
	Presença em vinho de mesa de híbridas ou americanas.	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 5. Vinho frisanter.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	14,0
Pressão em atm, a 20°C	1,1	2,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0

Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho frisanter elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera
	Presença em vinho frisanter elaborado à base de uva híbrida ou americana
Corante artificial	Ausência

Tabela 6. Vinho gaseificado.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	14,0
Pressão em atm, a 20°C	2,1	3,9
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho gaseificado elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera	
	Presença em vinho gaseificado elaborado à base de uva híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 7. Vinho leve.

	Mínimo	Máximo
--	--------	--------

Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	7,0	8,5
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho leve elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera	
	Presença em vinho leve elaborado à base de uvas híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 8. Espumante, espumante natural ou champanha.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	10,0	13,0
Pressão em atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0

Cinzas, em g/l	1,0	
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em espumante, espumante natural ou champanha elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera	
	Presença em espumante, espumante natural ou champanha elaborado à base de uva híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 9. Vinho moscato espumante ou moscatel espumante.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	4,0	7,0
Pressão em atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 10. Vinho licoroso.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	14,0	18,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:		
• vinho tinto	14,0	-
• vinho branco ou rosado	12,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho licoroso elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinifera	
	Presença em vinho licoroso elaborado à base de uva híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 11. Vinho composto.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	14,0	20,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0

Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:		
• vinho tinto	12,0	-
• vinho branco ou rosado	9,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Diglucosídeos de malvidina	Ausência em vinho composto elaborado exclusivamente à base de uva Vitis vinífera	
	Presença em vinho composto elaborado à base de uva híbrida ou americana	
Corante artificial	Ausência	

Tabela 12. Filtrado doce.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	-	5,0
Acidez total, em mEq/l	70,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0

Açúcares totais, em g/l	60,0	100,0
Cinzas, em g/l:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0

Tabela 13. Jeropiga.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	-	18,0
Acidez total, em mEq/l	60,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares redutores, expresso em glicose, g/l	7,0	-
Cinzas, em g/l	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0

Tabela 14. Mistela.

	Mínimo	Máximo
--	--------	--------

Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	-	18,0
Acidez total, em mEq/l	60,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	120
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares redutores, expresso em glicose, em g/l	120,0	-
Cinzas, em g/l:	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	16,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0

Tabela 15. Mistela composta.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	15,0	20,0
Acidez total, em mEq/l	40,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	120,0
Sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, em g/l	-	1,0
Açúcares redutores, expresso em glicose, em g/l	120,0	-
Cinzas, em g/l:	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l	9,0	-
Álcool metílico, em mg/l	-	300,0

Tabela 16. Conhaque.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	36,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	40,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	150,0	450,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml	250,0	795,0
Metanol, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0

Tabela 17. Bagaceira, **grappa** ou graspa.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	35,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	300,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	80,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0

Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	150,0	600,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml	200,0	1185,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0

Tabela 18. Aguardente de vinho.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	36,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	3,0	40,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	150,0	400,0
Coefficientes de congêneres, em mg/100 ml	250,0	795,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,5
Cobre, em mg/l	-	5,0

Tabela 19. Pisco.

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em % vol/vol, a 20°C	38,0	54,0

Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	100,0
Ésteres, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	-	200,0
Aldeídos, expressos em aldeído acético, em mg/100 ml de álcool anidro	-	20,0
Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro	-	5,0
Alcoóis superiores, em mg/100 ml de álcool anidro	120,0	300,0
Coeficientes de congêneres, em mg/100 ml	250,0	500,0
Metanol, expresso em álcool metílico, em ml/100 ml de álcool anidro	-	0,25
Cobre, em mg/l	-	5,0

Tabela 20. Cooler.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, em mEq/l	30,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0

Tabela 21. Sangria.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, em mEq/l	55,0	130,0
Acidez volátil, em mEq/l	-	15,0
Extrato seco, em g/l	8,0	-
Cinzas, em g/l	0,75	-

Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/l	-	300,0
---	---	-------

Tabela 22. Coquetel ou bebida alcoólica mista.

	Mínimo	Máximo
Metanol, expresso em álcool metílico, em mg/l	-	300,0
Cobre, em mg/l	-	5,0

Tabela 23. Alcoólico composto.

	Mínimo	Máximo
Acidez total, em mEq/l	30,0	-
Acidez volátil, em mEq/l	-	20,0

Tabela 24. Vinagre.

	Mínimo	Máximo
Álcool etílico, em % vol/vol a 20°C	-	1,0
Cinzas, em g/l	1,0	-
Extrato seco reduzido, em g/l:		
• vinagre branco	6,0	-
• vinagre tinto e rosado	7,0	-
Sulfatos, expresso em sulfato de potássio, em g/l	-	1,0
Cloretos, expresso em cloreto de sódio, em g/l	-	0,1