

Portaria Nº 64, DE 23 DE ABRIL DE 2008

Situação: Vigente

Publicado no Diário Oficial da União de 24/04/2008 , Seção 1, Página 9

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 Anexo, que aprovam os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas fermentadas: fermentado de fruta, sidra, hidromel, fermentado de cana, fermentado de fruta licoroso, fermentado de fruta composto e saquê.

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 64, 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 21000.002763/2008-21, 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 Anexo, que aprovam os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas fermentadas: fermentado de fruta, sidra, hidromel, fermentado de cana, fermentado de fruta licoroso, fermentado de fruta composto e saquê.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e Anexo 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.

INÁCIO AFONSO KROETZ

INSTRUÇÃO NORMATIVA N^o , 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 n^o 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo n^o 21000.002763/2008-21, resolve:

Art. 1^o Aprovar os REGULAMENTOS TÉCNICOS PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA FERMENTADO DE FRUTA (ANEXO I), SIDRA (ANEXO II), HIDROMEL (ANEXO III), FERMENTADO DE CANA (ANEXO IV), FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO (ANEXO V), FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO (ANEXO VI) E SAQUÊ (ANEXO VII).

Art. 2^o 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 FERMENTADO DE FRUTA

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

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

Art. 3º Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura.

§ 1º Será denominada de fermentado de, acrescida do nome da fruta utilizada, 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 fermentado de, acrescida do nome da fruta utilizada, seguida da palavra gaseificado, a bebida definida no **caput** deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do seu consumo, e que tenha sido adicionada de dióxido de carbono.

§ 3º Será denominado de fermentado de, acrescido do nome da fruta utilizada e da expressão sem álcool, o fermentado de fruta desalcoholizado por meio de processo tecnológico adequado e cujo teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

§ 4º Será denominada de fermentado de, acrescida do nome da fruta utilizada, seguida da palavra suave ou 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 seu consumo, e que tenha sido adicionada de sacarose.

§ 5º Será denominada de fermentado de, acrescida do nome da fruta utilizada, seguida da palavra suave ou doce, seguida da palavra gaseificado, a bebida que atender simultaneamente o estabelecido nos parágrafos segundo e quarto deste artigo.

Art. 4º A bebida deverá ser obtida a partir de uma única espécie de fruta, do seu respectivo suco integral ou concentrado, ou da sua polpa, onde poderá, nestes casos, ser adicionada de água.

Art. 5º O fermentado de fruta poderá ser adicionado de açúcares, para adoçamento.

Art. 6º Os ingredientes utilizados na produção do fermentado de fruta são:

a) ingrediente básico - mosto de fruta sã, fresca e madura;

b) ingredientes opcionais - açúcar e 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;

2. o açúcar aqui permitido, para adoçamento, é a sacarose.

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

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

b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta e máximo de cento e trinta;

c) a acidez fixa, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de trinta;

d) a acidez volátil, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor máximo de vinte;

e) o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de sete.

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

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

§ 2º O fermentado de fruta 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 o fermentado de fruta deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

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

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

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

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

§ 2º O nome da fruta que deu origem ao fermentado, assim como os termos suave ou doce, gaseificado e sem álcool, que porventura sejam utilizados na denominação da bebida, deverá figurar no rótulo, obrigatoriamente, em caracteres gráficos de igual dimensão, forma e cor daqueles utilizados para a expressão fermentado de.

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

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

ANEXO II

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

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

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

Art. 3º Sidra é a bebida com graduação alcoólica de quatro a oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã, podendo ser adicionada de suco de pêra, em proporção máxima de trinta por cento, e sacarose não superior aos açúcares da fruta.

§ 1º Será denominada de sidra 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 sidra, seguida da palavra gaseificada, a bebida definida no **caput** deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, e que tenha sido adicionada de dióxido de carbono.

§ 3º Será denominada de sidra, seguida da expressão sem álcool, a sidra desalcoholizada por meio de processo tecnológico físico adequado e cujo teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

§ 4º É proibida a denominação sidra-champanha ou expressão semelhante.

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

- a) ingrediente básico - mosto de maçã;
- b) ingredientes opcionais - suco de pêra, água e sacarose:

1.o suco de pêra poderá estar presente na proporção máxima de 30% (trinta por cento);

2. a sacarose poderá estar presente em quantidade não superior aos açúcares da fruta, respeitado o limite máximo do teor alcoólico no produto acabado;

3. 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 composição química da sidra deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) a acidez total, expressa em ácido málico, deverá possuir um valor mínimo de três gramas por litro e um valor máximo de oito gramas por litro;

c) a acidez volátil, expressa em ácido acético, deverá possuir um valor máximo de um grama e meio por litro;

d) o extrato seco reduzido, deverá possuir um valor mínimo de quinze gramas por litro;

e) o teor de cinzas não deverá ser inferior a um grama e meio por litro.

Art 6º A sidra 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 sidra 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. 8 Os estabelecimentos que elaboram a sidra deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º A sidra 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.

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 III

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

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

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

Art. 3º Hidromel é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica de uma solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável.

§ 1º Será denominada de hidromel 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 básicos utilizados na produção do hidromel são o mel de abelhas, os sais nutrientes e a água.

Parágrafo único. 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 composição química do hidromel deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta e um valor máximo de cento e trinta;

c) a acidez fixa, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de trinta;

d) a acidez volátil, expressa em ácido acético, deverá possuir um valor máximo de vinte miliequivalentes por litro;

e) o extrato seco reduzido deverá possuir um valor mínimo de sete gramas por litro.

Art 6º O hidromel 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 hidromel 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 o hidromel deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O hidromel 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.

Art. 9º Os pesos e as medidas serão disciplinados de acordo com a legislação específica.

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

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

Art. 11. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. É proibida qualquer manipulação ou tratamento que tenha por objetivo modificar as qualidades originais do produto com a finalidade de ocultar uma alteração do mesmo.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA FERMENTADO DE CANA

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

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

Art. 3º Fermentado de cana é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do mosto de caldo de cana-de-açúcar fermentado.

§ 1º Fermentado de cana é a bebida definida no **caput** deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do fermentado de cana são:

a) ingrediente básico - mosto do caldo de cana-de-açúcar;

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 composição química do fermentado de cana deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta e máximo de cento e trinta;

c) a acidez fixa, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de trinta;

d) a acidez volátil, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor máximo de vinte;

e) o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de sete.

Art 6º O fermentado de cana 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 fermentado de cana 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 o fermentado de cana deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O fermentado de cana 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.

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 FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO

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

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao fermentado de fruta licoroso comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Fermentado de fruta licoroso é o fermentado de fruta, doce ou seco, com graduação alcoólica de quatorze a dezoito por cento em volume, a vinte graus Celsius, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

§ 1º Será denominado de fermentado de, seguida do nome da fruta utilizada e da expressão licoroso 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 até vinte gramas de açúcares por litro, expressos em sacarose.

§ 2º Será denominado de fermentado de, seguida do nome da fruta utilizada e da expressão licoroso 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 açúcares acima de vinte gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do fermentado de fruta licoroso são:

a) ingrediente básico - fermentado de fruta;

b) ingredientes opcionais - álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo, sacarose e 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 composição química do fermentado de cana deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta e um valor máximo de cento e trinta;

c) a acidez fixa, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de trinta;

d) a acidez volátil, expressa em ácido acético, deverá possuir um valor máximo de vinte miliequivalentes por litro;

e) o extrato seco reduzido deverá possuir um valor mínimo de sete gramas por litro.

Art 6º O fermentado de fruta licoroso 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 fermentado de fruta licoroso 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 o fermentado de fruta licoroso deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O fermentado de fruta licoroso não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa tornar-se perigosa para a saúde humana.

§ 2º O fermentado de fruta licoroso 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.

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.

§ 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 nome da fruta que deu origem ao fermentado de fruta licoroso deverá figurar no rótulo, obrigatoriamente, em caracteres gráficos de igual dimensão, forma, padrão e cor daqueles utilizados para as palavras fermentado e licoroso.

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 FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO

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

Art. 2º O presente Regulamento Técnico aplica-se ao fermentado de fruta composto comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Fermentado de fruta composto é a bebida com graduação alcoólica de quinze a vinte por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerados ou extratos de plantas amargas ou aromáticas, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

§ 1º Será denominado de fermentado de, seguida do nome da fruta utilizada e da palavra composto, a bebida definida no **caput** deste artigo preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do fermentado de fruta composto são:

a) ingredientes básicos - fermentado de fruta e extratos ou macerados de plantas amargas ou aromáticas;

b) ingredientes opcionais - álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo, sacarose e 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 composição química do fermentado de fruta composto deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de cinquenta e máximo de cento e trinta;

c) a acidez fixa, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de trinta;

d) a acidez volátil, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor máximo de vinte;

e) o extrato seco reduzido, em gramas por litro, deverá possuir um valor mínimo de sete.

Art. 6º O fermentado de fruta composto 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 fermentado de fruta composto 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 o fermentado de fruta composto deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O fermentado de fruta composto 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.

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.

§ 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 nome da fruta que deu origem ao fermentado de fruta composto deverá figurar no rótulo, obrigatoriamente, em caracteres gráficos de igual dimensão, forma, padrão e cor daqueles utilizados para as palavras fermentado e composto.

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 VII

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

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

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

Art. 3º Saquê é a bebida com graduação alcoólica de quatorze a vinte e seis por cento em volume a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica de um mosto de arroz sacarificado pelo "*Aspergillus oryzae*" ou por suas enzimas, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola e de aromas naturais.

§ 1º Será denominado de saquê (**sake**) 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 até trinta gramas de sacarose por litro.

§ 2º Será denominado de saquê (**sake**) licoroso 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 sacarose em quantidade superior a trinta gramas por litro.

§ 3º Será denominado de saquê (**sake**) seco aromatizado ou saquê (**sake**) licoroso aromatizado as bebidas definidas nos parágrafos primeiro e segundo do artigo terceiro deste anexo, respectivamente, e que tenham sido adicionadas de aroma natural.

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

- a) ingrediente básico - mosto de arroz sacarificado pelo fungo *Aspergillus oryzae*;
- b) ingredientes opcionais - álcool etílico potável de origem agrícola, água, aromas naturais e açúcar:

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;

2. o aroma natural não poderá alterar a coloração original da bebida.

Art. 5º A composição química do saquê deverá obedecer aos limites fixados a seguir:

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

- b) a acidez total, em miliequivalente por litro, deverá possuir um valor mínimo de vinte;

c) a acidez volátil, expressa em ácido acético, deverá possuir um valor máximo de dez miliequivalentes por litro;

d) o teor de cinzas deverá possuir um valor máximo de um grama e meio por litro;

e) o extrato seco reduzido deverá possuir um valor mínimo de doze gramas por litro;

f) o teor de sulfatos totais, expresso em sulfato de potássio (K_2SO_4), deverá possuir um valor máximo de um grama por litro;

g) o teor de anidrido sulfuroso deverá possuir um valor mínimo de trezentos e cinquenta miligramas por litro;

h) o teor de cloreto deverá possuir um valor máximo de duzentos miligramas por litro.

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

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

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

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

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

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

§ 2º O saquê 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 em quantidade não superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

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.