

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 362, DE 21 DE OUTUBRO DE 2009

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 9º e 42, do Anexo I, do Decreto no 5.351, de 21 de janeiro de 2005, tendo em vista o disposto na Lei no 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo no 21000.008472/2009-27, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa e Anexos que aprovam os padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura dispostas nos seus Anexos.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e Anexos encontram-se disponíveis na rede mundial de computadores, na página do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º, 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 - Brasília - DF – CEP 70.043-900 - Fax 55(61) 3224 8961.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

INÁCIO AFONSO KROETZ

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA N° , DE DE DE 2009

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 n° 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo n° 21000.008472/2009-27, resolve:

Art. 1º Aprovar os PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AS BEBIDAS ALCOÓLICAS POR MISTURA dispostas nos Anexos I a III da presente Instrução Normativa.

Art. 2º Estabelecer que no rótulo da bebida alcoólica por mistura ficam proibidas as seguintes designações: branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec , 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 Fica estabelecido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para as adequações estabelecidas por meio desta Instrução Normativa.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogadas a Portaria n° 880, de 28 de novembro de 1975, a Portaria n° 110, de 30 de abril de 1980, e a Portaria n° 114, de 30 de abril de 1981, no que concerne aos produtos constantes desta Instrução Normativa.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA FERMENTADO DE FRUTAS MISTO

Art. 1º O presente Anexo tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o fermentado de frutas misto.

Art. 2º O presente Anexo aplica-se ao fermentado de frutas misto comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Será denominado de fermentado de frutas misto, a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela mistura de dois ou mais fermentados de frutas e sucos de frutas, adicionada de açúcar e aditivo, preparada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. Será denominada de fermentado de frutas misto gaseificado, a bebida definida no caput deste artigo que tenha sido adicionada de dióxido de carbono.

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

I - ingredientes obrigatórios:

- a) dois ou mais fermentados de frutas;
- b) dois ou mais sucos de frutas; e
- c) dióxido de carbono, para o fermentado de frutas misto gaseificado;

II - ingrediente opcional: açúcar.

Art. 5º A composição química do fermentado de frutas misto 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 frutas misto 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 Anexo.

§ 2º O fermentado de frutas misto deverá apresentar o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

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

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

Art. 8º Os estabelecimentos que elaboram o fermentado de frutas misto deverão apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

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

§ 2º O fermentado de frutas misto 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 6.871, de 2009, 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 Anexo, salvo aquelas estabelecidas por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 6.871, de 2009, ou ato superveniente, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. A bebida deverá estar de acordo com o limite estabelecido em legislação específica para o princípio ativo proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

ANEXO II

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PREPARADO LÍQUIDO OU SÓLIDO PARA (NOME DA BEBIDA ALCOÓLICA POR MISTURA)

Art. 1º O presente Anexo tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

Art. 2º O presente Anexo aplica-se ao preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) é o produto à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivo e açúcar.

§ 1º A bebida prevista no caput será destinada à elaboração de bebida alcoólica por mistura para o consumo, após sua diluição em bebida alcoólica, ou em álcool etílico potável de origem agrícola, ou em destilado alcoólico simples de origem agrícola, conforme estabelecido no respectivo padrão de identidade e qualidade da bebida alcoólica por mistura.

§ 2º Será denominada de preparado líquido ou preparado sólido para, acrescida do nome da bebida alcoólica por mistura, 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.

§ 3º O produto previsto no caput deste artigo, quando adicionado de açúcar, deverá ter a designação adoçado acrescida à sua denominação.

Art. 4º Os ingredientes utilizados na produção do preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) são:

I - ingredientes obrigatórios:

- a) suco ou extrato de vegetal, isolados ou em conjunto; e
- b) água, que deverá obedecer às normas e aos padrões aprovados pela legislação específica para água potável e ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica da bebida alcoólica por mistura a ser consumida.

II - ingredientes opcionais: aditivo e açúcar.

Art. 5º É proibida a adição de:

- I - edulcorante hipocalórico e não calórico;
 - II - vitamina, sal mineral e outro nutriente, exceto aquele previsto neste Anexo;
- e
- III - cafeína natural ou sintética.

Art. 6º As características sensoriais e físico-químicas do preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) deverão estar em consonância com a composição do produto e obedecer aos limites fixados a seguir:

- I - O que contiver suco de laranja, de uva, de tangerina, de abacaxi ou de maçã deverá possuir uma quantidade mínima de cinco por cento, em peso, de suco desidratado da fruta correspondente;

II - O que contiver suco de limão ou de maracujá deverá possuir uma quantidade mínima de dois e meio por cento, em peso, de suco desidratado da fruta correspondente;

III - O que contiver extrato de guaraná deverá possuir no mínimo dois centésimos por cento, em peso, de semente de guaraná ou seu equivalente em extrato de guaraná; e

IV - O que contiver suco não citado nos incisos I, II III deste artigo, deverá possuir uma quantidade mínima de dois por cento em peso, de suco da fruta ou do vegetal correspondente.

Art. 7º O preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) deverá atender ao disposto a seguir:

I - não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização; e

II - não poderá ser adicionado de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos no presente anexo.

Art. 8º O aditivo, 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 outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º O produto pronto para consumo deverá ter a sua composição de acordo com os limites fixados nos padrões de identidade e qualidade para a respectiva bebida alcoólica por mistura, excetuados os aditivos, os quais deverão atender à legislação específica do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 10. O estabelecimento que elabora o preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) deverá apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torná-lo nocivo para a saúde humana.

§ 2º O preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura) não deverá apresentar contaminante microbiológico, resíduo de agrotóxico ou outro contaminante orgânico e inorgânico em quantidade superior ao limite estabelecido em legislação específica em vigor.

Art. 11. As normas concernentes à rotulagem são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 6.871, de 2009, 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 Anexo, salvo aquelas estabelecidas por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 6.871, de 2009, ou ato superveniente, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 13. A bebida deverá estar de acordo com o limite estabelecido em legislação específica para o princípio ativo proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

ANEXO III

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA COQUETEL COMPOSTO

Art. 1º O presente Anexo tem por objeto estabelecer os padrões de identidade e qualidade aos quais deverá obedecer o coquetel composto.

Art. 2º O presente Anexo aplica-se ao coquetel composto comercializado em todo o território nacional.

Art. 3º Coquetel composto é a bebida com graduação alcoólica de quatro a trinta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Parágrafo único. Será denominada de coquetel 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 coquetel composto são:
I - ingredientes obrigatórios:

a) parte alcoólica, que deverá ser constituída de vinho ou derivado da uva e do vinho adicionado de um ou mais dos seguintes ingredientes:

1. álcool etílico potável de origem agrícola;
2. destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
3. bebida alcoólica.

b) parte não alcoólica, que deverá ser constituída por substância de origem vegetal ou animal, em conjunto ou separadamente.

II - ingrediente opcional: açúcar.

Parágrafo único. O vinho ou derivado da uva e do vinho deverá estar presente em quantidade inferior a cinquenta por cento do volume final da bebida.

Art. 5º O coquetel composto não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Art. 6º O vinho, o derivado da uva e do vinho, a bebida alcoólica e a bebida não-alcoólica utilizada na elaboração do coquetel composto deverão atender aos seus respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

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

§ 1º Não é permitida a utilização de aditivo que confira ao coquetel composto característica sensorial de vinho ou de derivado da uva e do vinho, seja por meio de aroma, cor ou sabor.

§ 2º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 8º O estabelecimento que elabora o coquetel composto deverá apresentar as condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias em vigor.

§ 1º O coquetel composto não poderá conter substância tóxica produzida por microrganismo em quantidade que possa torná-la nocivo para a saúde humana.

§ 2º O coquetel composto não deverá apresentar contaminante microbiológico, 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, com exceção do coquetel composto preparado com destilado alcoólico simples, caso em que:

I - quando o componente alcoólico coquetel composto for proveniente exclusivamente do destilado alcoólico simples, a concentração de álcool metílico não deverá ser superior a cento e trinta e cinco miligramas por cem mililitros de álcool anidro ou ao limite estabelecido para o destilado alcoólico simples em legislação específica;

II - quando o componente alcoólico do coquetel composto for proveniente do destilado alcoólico simples associado com outra bebida alcoólica, o limite será estabelecido pelo seguinte cálculo:

1. limite = $l_i \times q_i / 100$, onde: l_i é igual ao limite individual de álcool metílico para cada componente alcoólico, em miligrama por cem mililitros de bebida alcoólica mista e q_i é igual a quantidade utilizada de cada componente alcoólico, em mililitros por cem mililitros de coquetel composto; e

2. l_i terá o valor conforme o limite estabelecido no inciso I deste artigo para o destilado alcoólico simples e vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro para as demais bebidas.

Art. 9º Os pesos e as medidas deverão atender à legislação específica.

Art. 10. As normas concernentes à rotulagem do coquetel composto são aquelas estabelecidas pelo Decreto nº 6.871, de 2009, e pela legislação complementar, sendo que:

I - não deverá apresentar em sua rotulagem elementos alusivos ao vinho e a uva, tais como: ramagens e cachos de uva, ou nela constarem termos e expressões como: vinho, com vinho, suave, tinto, branco; e outras próprias do produto vinho, bem como denominações dos derivados da uva e do vinho, excetuada a lista de ingredientes;

II - a denominação ou designação de venda não poderá assemelhar-se ao do produto vinho.

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 Anexo, salvo aquelas estabelecidas por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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 6.871, de 2009, ou ato superveniente, pela legislação complementar e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 12. A bebida deverá estar de acordo com o limite estabelecido em legislação específica para o princípio ativo proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

PUBLICADO NO D.O.U. DE 22/10/2009, SEÇÃO 1, PAGINA 21.