

# **Decreto nº 6.871, de 4 de Junho de 2009**

Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na

## **D E C R E T A :**

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 3º Ficam revogados os Decretos nºs:

- I - 2.314, de 4 de setembro de 1997;
- II - 3.510, de 16 de junho de 2000;
- III - 4.851, de 2 de outubro de 2003; e
- IV - 5.305, de 13 de dezembro de 2004.

Brasília, 4 de junho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA  
Reinhold Stephanes

## **ANEXO**

### **REGULAMENTO DA LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994**

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º O registro, a padronização, a classificação, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e pelo disposto neste Regulamento.

*Parágrafo único.* Excluem-se deste Regulamento os vinhos, o vinagre, o suco de uva e as bebidas alcoólicas derivadas da uva e do vinho.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

I - estabelecimento de bebida: o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva conjunto de operações e processos, que tem como finalidade a obtenção de bebida, assim como o armazenamento e transporte desta e suas matérias-primas;

II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

IV - matéria-prima: todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizado na composição da bebida, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos, empregada na fabricação ou preparação de bebidas e que esteja presente no produto final, em sua forma original ou modificada;

VI - composição: a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na fabricação ou preparação da bebida;

VII - aditivo: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente à bebida, sem propósito de nutrir, com o objetivo de conservar ou modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a produção, elaboração, padronização, engarrafamento, envasamento, armazenagem, transporte ou manipulação;

VIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer ação transitória, em qualquer fase de elaboração da bebida, e dela retirada, inativada, ou transformada, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final, podendo, no entanto, resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final;

IX - denominação: o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização;

X - lote ou partida: a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

XI - prazo de validade: o tempo em que os produtos mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

XII - padrão de identidade e qualidade: a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário da bebida;

XIII - alteração acidental: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas não intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, e que traga prejuízo ao consumidor;

XIV - alteração proposital: a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos da bebida, em decorrência de causas intencionais, por negligência, imperícia ou imprudência, desde que a alteração se converta, por consequência, em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XV - adulteração: a alteração proposital da bebida, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componentes do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XVI - falsificação: a reprodução enganosa da bebida por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de

outrem, ou, ainda, pelo emprego de denominação em desacordo com a classificação e a padronização da bebida;

XVII - fraude: o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação da bebida;

XVIII - infração: toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares, destinados a preservar a integridade e a qualidade dos produtos e bebidas; e

XIX - envelhecimento: o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem ao produto alcoólico e à bebida alcoólica características sensoriais próprias do processo que não possuíam anteriormente.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS**

Art. 3º As atividades administrativas relacionadas com a produção de bebida são entendidas como:

- I - controle;
- II - inspeção;
- III - fiscalização;
- IV - padronização;
- V - classificação;
- VI - análise de fiscalização;
- VII - análise de controle;
- VIII - análise pericial ou perícia de contraprova;
- IX - análise de desempate ou perícia de desempate;
- X - registro de estabelecimento; e
- XI - registro de produto.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de bebidas.

§ 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação da bebida e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

§ 3º Fiscalização é a ação direta do poder público para verificação do cumprimento da lei.

§ 4º Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade da bebida.

§ 5º Classificação é o ato de identificar e definir o estabelecimento, com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e a bebida, com base na composição, nas características intrínsecas, no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e origem.

§ 6º Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a

comercialização.

§ 7º Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de bebida, com a finalidade de controlar a industrialização, a exportação e a importação.

§ 8º Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos em amostra de bebida coletada para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou a bebida amostrada fora dos padrões de identidade e qualidade.

§ 9º Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

§ 10. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de bebida, de acordo com a atividade e linha de produção desenvolvidas.

§ 11. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra a bebida, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 4º A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- I - produtor ou fabricante;
- II - padronizador;
- III - envasilhador ou engarrafador;
- IV - atacadista;
- V - exportador; ou
- VI - importador.

§ 1º Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma em bebida produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária.

§ 2º Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão utilizando bebidas de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade da bebida.

§ 3º Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

§ 4º Atacadista é o estabelecimento que produz, compra de terceiros, devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acondiciona e

comercializa bebida a granel, não destinada ao consumidor final.

§ 5º Exportador é o estabelecimento que exporta bebida e matérias-primas.

§ 6º Importador é o estabelecimento que importa bebida e matérias-primas.

Art. 5º O produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasilhar bebida em estabelecimentos de terceiros, em território nacional, por meio de contratação de serviço, cabendo-lhes todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, ficando desobrigado de fazer constar do rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE BEBIDAS**

Art. 6º Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

Art. 7º As bebidas definidas neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvadas as bebidas importadas.

§ 1º O registro da bebida será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2º Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados, no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3º Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou do ingrediente, nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico da bebida.

Art. 8º O registro da bebida não definida neste Regulamento, assim como a que não possuir complementação do seu padrão de identidade e qualidade, dependerá da apreciação e autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

*Parágrafo único.* À bebida de que trata esse artigo será concedido registro em caráter provisório, pelo período de um ano, podendo ser renovado uma única vez por igual período, até que seja definido e regulamentado o seu respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de quaisquer dos produtos abrangidos por este Regulamento,

caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

## **CAPÍTULO V**

### **DA ROTULAGEM DE BEBIDAS**

Art. 10. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre:

- I - a embalagem da bebida;
- II - a parte plana da cápsula;
- III - outro material empregado na vedação do recipiente; ou
- IV - em todas as formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 11. O rótulo da bebida deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;

II - endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;

III - número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;

IV - denominação do produto;

V - marca comercial;

VI - ingredientes;

VII - a expressão: Indústria Brasileira, por extenso ou abreviada;

VIII - conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente, de acordo com normas específicas;

IX - graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;

X - grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;

XI - forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido;

XII - identificação do lote ou da partida;

XIII - prazo de validade; e

XIV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

*Parágrafo único.* O rótulo da bebida não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da bebida, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA CLASSIFICAÇÃO DAS BEBIDAS**

Art. 12. As bebidas serão classificadas em:

I - bebida não-alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus *Celsius* , de álcool etílico potável, a saber:

- a) bebida não fermentada não-alcoólica; ou
- b) bebida fermentada não-alcoólica;

II - bebida alcoólica: é a bebida com graduação alcoólica acima de meio por cento em volume até cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus *Celsius* , a saber:

- a) bebida alcoólica fermentada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermentação alcoólica;
- b) bebida alcoólica destilada: é a bebida alcoólica obtida por processo de fermento-destilação, pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica destilada;
- c) bebida alcoólica retificada: é a bebida alcoólica obtida por processo de retificação do destilado alcoólico, pelo rebaixamento do teor alcoólico do álcool etílico potável de origem agrícola ou pela padronização da própria bebida alcoólica retificada; ou
- d) bebida alcoólica por mistura: é a bebida alcoólica obtida pela mistura de destilado alcoólico simples de origem agrícola, álcool etílico potável de origem agrícola e bebida alcoólica, separadas ou em conjunto, com outra bebida não-alcoólica, ingrediente não-alcoólico ou sua mistura.

## **CAPÍTULO VII**

### **DA PADRONIZAÇÃO DAS BEBIDAS**

#### **Seção I**

##### **Das Disposições Preliminares**

Art. 13. A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matériaprima vegetal, animal ou mineral, responsável por sua característica sensorial, excetuando o xarope e o preparado sólido para refresco.

§ 1º A bebida que apresentar característica sensorial própria da matéria-prima de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, ressalvados os casos previstos no *caput* .

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco que não contiverem a matéria-prima de origem vegetal serão classificados e considerados artificiais, integrando à sua denominação o termo artificial.

§ 3º A bebida adicionada de corante e aromatizante, nos casos legalmente autorizados, observará, na rotulagem, a indicação destes aditivos, conforme legislação específica.

§ 4º O produto concentrado, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para a bebida na concentração normal.

§ 5º Para efeito deste Regulamento, a graduação das bebidas alcoólicas será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico, à temperatura de vinte graus *Celsius* .

§ 6º Na bebida que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosfera, à temperatura de vinte graus *Celsius* .

§ 7º A água destinada à produção de bebida deverá atender ao padrão oficial de potabilidade.

§ 8º Os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não-álcool, substâncias voláteis não-álcool ou componentes secundários não-álcool dos destilados, bebidas destiladas e retificadas serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expresso em acetaldeído), ésteres (expresso em acetato de etila), alcoóis superiores (expressos pelo seu somatório) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 9º Os coeficientes de congêneres dos destilados, bebidas destiladas e retificadas, não previstos neste Regulamento, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar.

§ 10. A bebida não-alcoólica que contiver semente de guaraná (gênero *Paullinia* ) ou seu equivalente em extrato deverá apresentar os quantitativos dos componentes secundários do guaraná, proibida a adição de cafeína sintética ou da obtida de outro vegetal.

§ 11. A bebida não-alcoólica que contiver ou for adicionada em sua composição de cafeína (trimetilxantina), natural ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

§ 12. Os açúcares adicionados à bebida serão expressos em sacarose.

Art. 14. A bebida dietética e a bebida de baixa caloria são as bebidas não-alcoólicas, hipocalóricas, que tenham o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorante hipocalórico ou não-calórico, natural ou artificial, em conjunto ou separadamente.

§ 1º É proibida a associação de açúcares adicionados e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de bebidas, exceto para os preparados sólidos para refresco.

§ 2º Na rotulagem de bebidas dietéticas e de baixa caloria, deverá constar o nome genérico do edulcorante ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade em peso por unidade ou miligramas por cem mililitros.

§ 3º A rotulagem das bebidas previstas no *caput* deverá ser diferenciada daquela utilizada

nas bebidas convencionais.

Art. 15. É vedado o uso de vinhos e derivados da uva e do vinho na composição de bebidas alcoólicas mistas, coquetel ou *cocktail*, abrangidas por este Regulamento.

§ 1º Nas demais bebidas alcoólicas, será permitida a sua utilização como ingrediente, desde que não as caracterize como vinho ou derivado da uva e do vinho por meio de cor, aroma, sabor, embalagem, rótulo ou marca comercial.

§ 2º As bebidas referidas no § 1º não poderão usar no rótulo as expressões: vinho, com vinho, de vinho, com derivados da uva e do vinho, ou expressão similar.

Art. 16. A bebida observará os padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento.

Art. 17. A bebida não prevista neste Regulamento poderá ser disciplinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes à sua classificação e atendida à característica peculiar do produto.

*Parágrafo único.* A bebida a que se refere o caput observará os parâmetros estabelecidos em sua composição registrada.

## **Seção II**

### **Das Bebidas não-Alcoólicas**

Art. 18. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos a seguir especificados, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

§ 2º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

§ 3º O suco poderá ser adicionado de açúcares na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado.

§ 4º O suco poderá ser adicionado de dióxido de carbono, podendo ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 5º Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco será denominado "suco de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 6º O suco poderá ser parcialmente desidratado ou concentrado.

§ 7º O suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de suco concentrado.

§ 8º Os sucos concentrado e desidratado, quando reconstituídos, deverão conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

§ 9º O suco desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado "suco desidratado de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal.

§ 10. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído.

§ 11. Suco misto é o suco obtido pela mistura de frutas, combinação de fruta e vegetal, combinação das partes comestíveis de vegetais ou mistura de suco de fruta e vegetal, sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas ou vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

§ 12. Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco 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.

§ 13. Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da polpa de fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, devendo ter cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 14. Suco tropical misto é a bebida obtida pela dissolução, em água potável ou em suco clarificado de fruta tropical, da mistura de polpas de frutas polposas de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentada, devendo ter cor, aroma e sabor característicos das frutas, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 15. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

§ 16. O suco tropical, quando adicionado de açúcar, deverá ser denominado suco tropical, acrescido do nome da fruta e da designação adoçado, podendo ser declarado no rótulo a expressão suco pronto para beber, pronto para o consumo ou expressões semelhantes.

§ 17. Suco tropical de caju, suco tropical de maracujá e suco tropical de abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água, podendo também serem denominados apenas de suco.

§ 18. Quando adicionado de dióxido de carbono, o suco tropical será denominado "suco tropical de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

Art. 19. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em

suspensão.

*Parágrafo único.* Polpa mista é a bebida obtida pela mistura de fruta polposa com outra fruta polposa ou fruta não polposa ou com a parte comestível do vegetal, ou com misturas destas, sendo a denominação constituída da expressão polpa mista, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

Art. 20. Água de coco é a bebida obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) não diluída e não fermentada, extraída e conservada por processo tecnológico adequado.

Art. 21. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o néctar será denominado "néctar de ...", acrescido do nome da fruta ou vegetal, gaseificado.

§ 2º Néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Art. 22. Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares.

§ 1º Quando adicionado de dióxido de carbono, o refresco ou bebida de fruta ou de vegetal será denominado "refresco ou bebida de ...", acrescido do nome da fruta ou do vegetal, gaseificado.

§ 2º Os refrescos de laranja ou laranjada, de tangerina e de uva deverão conter no mínimo trinta por cento em volume de suco natural.

§ 3º O refresco de limão ou limonada deverá conter no mínimo cinco por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refresco de maracujá deverá conter no mínimo seis por cento em volume de suco de maracujá.

§ 5º O refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescida à sua denominação.

§ 6º O refresco de guaraná deverá conter no mínimo dois centésimos de grama da semente de guaraná (gênero *Paullinia*) ou seu equivalente em extrato, na bebida, por cem mililitros da bebida.

§ 7º O refresco de maçã deverá conter no mínimo vinte por cento em volume em suco de maçã.

§ 8º Refresco misto ou bebida mista de frutas, de extratos vegetais ou de frutas e extratos vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta, da

mistura de extrato vegetal, ou pela combinação de ambos.

Art. 23. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar.

§ 1º O refrigerante deverá ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

§ 2º Os refrigerantes de laranja, tangerina e uva deverão conter, obrigatoriamente, no mínimo dez por cento em volume do respectivo suco na sua concentração natural.

§ 3º Soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo, dois e meio por cento em volume de suco de limão.

§ 4º O refrigerante de guaraná deverá conter, obrigatoriamente, uma quantidade mínima de dois centésimos de grama de semente de guaraná (gênero **Paullinia**) ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros de bebida.

§ 5º O refrigerante de cola deverá conter semente de noz de cola ou extrato de noz de cola (**Cola acuminata**).

§ 6º O refrigerante de maçã deverá conter, no mínimo, cinco por cento em volume em suco de maçã.

Art. 24. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais.

*Parágrafo único.* Soda aromatizada ou soda com aroma é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus **Celsius**, devendo ser adicionada de aromatizante natural e podendo ser adicionada de sais minerais, tendo sua denominação acrescida do aroma utilizado.

Art. 25. Água tônica de quinino é o refrigerante que contiver, obrigatoriamente, de três a sete miligramas de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por cem mililitros de bebida.

Art. 26. Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, em concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus **Celsius**.

§ 1º Xarope de suco ou **squash** é o produto que contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso.

§ 2º Xarope de avenca ou capilé é o produto que contiver suco de avenca, aromatizado com essência natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo.

§ 3º Xarope de amêndoa ou **orchata** é o produto que contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira.

§ 4º Xarope de guaraná é o produto que contiver, no mínimo, dois décimos de grama de

semente de guaraná (gênero **Paullinia**), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto.

§ 5º Não será permitida a adição de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de xarope.

§ 6º O xarope que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de xarope artificial.

Art. 27. Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 28. O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco.

*Parágrafo único.* O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 29. Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionado de água potável para o seu consumo, com ou sem açúcares.

Art. 30. O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refrigerante.

*Parágrafo único.* O preparado líquido para refrigerante, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado, acrescido à sua denominação.

Art. 31. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico e não-calórico.

*Parágrafo único.* O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial.

Art. 32. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

§ 1º O produto obtido de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie **Ilex paraguariensis** poderá ser denominado de mate ou chá mate.

§ 2º O produto obtido de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras) poderá ser denominado chá verde, chá preto ou chá branco, de acordo com o processo tecnológico utilizado na fabricação da bebida.

Art. 33. Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero **Thea** (**Thea sinensis** e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie **Ilex paraguariensis**, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

Art. 34. Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

*Parágrafo único.* A bebida referida no **caput** poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta.

Art. 35. Extrato de guaraná é o produto resultante da extração dos princípios ativos da semente de guaraná (gênero **Paullinia**), com ou sem casca, observados os limites de sua concentração.

### **Seção III** **Das Bebidas Alcoólicas Fermentadas**

Art. 36. Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo.

§ 1º O malte de cevada usado na elaboração de cerveja e o lúpulo poderão ser substituídos por seus respectivos extratos.

§ 2º Malte é o produto obtido pela germinação e secagem da cevada, devendo o malte de outros cereais ter a designação acrescida do nome do cereal de sua origem.

§ 3º Extrato de malte é o resultante da desidratação do mosto de malte até o estado sólido, ou pastoso, devendo, quando reconstituído, apresentar as propriedades do mosto de malte.

§ 4º Parte do malte de cevada poderá ser substituído por adjuntos cervejeiros, cujo emprego não poderá ser superior a quarenta e cinco por cento em relação ao extrato primitivo.

§ 5º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira e os demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não malteados, bem como os amidos e açúcares de origem vegetal.

§ 6º Quando se tratarem de açúcares vegetais diferentes dos provenientes de cereais, a quantidade máxima de açúcar empregada em relação ao seu extrato primitivo será:

- I - na cerveja clara, menor ou igual a dez por cento em peso;
- II - na cerveja escura, menor ou igual a cinquenta por cento em peso, podendo conferir ao produto acabado as características de adoçante; e
- III - na cerveja extra, menor ou igual a dez por cento do extrato primitivo.

§ 7º Carboidratos transformados são os derivados da parte amilácea dos cereais obtidos por meio de transformações enzimáticas.

§ 8º Mosto cervejeiro é a solução, em água potável, de carboidratos, proteínas, glicídios e sais minerais, resultantes da degradação enzimática dos componentes da matéria-prima que compõem o mosto.

§ 9º Mosto lupulado é o mosto fervido com lúpulo ou seu extrato, e dele apresentando os princípios aromáticos e amargos, ficando estabelecido que:

I - lúpulo são os cones da inflorescência do **Humulus lupulus**, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano; e

II - extrato de lúpulo é o resultante da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não, devendo o produto final estar isento de solvente.

§ 10. Extrato primitivo ou original é o extrato do mosto de malte de origem da cerveja.

Art. 37. Das características de identidade da cerveja deverá ser observado o seguinte:

I - a cor da cerveja deverá ser proveniente das substâncias corantes do malte da cevada, sendo que:

- a) para corrigir ou intensificar a cor da cerveja, é permitido o uso do corante caramelo, e de corantes naturais previstos em legislação específica;
- b) na cerveja escura será permitido somente o uso de corante caramelo; e
- c) admite-se a utilização de corante natural, autorizados pela legislação própria, com a finalidade de padronizar a cor das cervejas definidas nos arts. 40, 41 e 42;

II - para fermentação do mosto, será usada a levedura cervejeira;

III - a cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominada de Chope ou **Chopp** a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase;

IV - a água potável empregada na elaboração da cerveja poderá ser tratada com substâncias químicas, por processo físico ou outro que lhe assegure as características desejadas para boa qualidade do produto, em conjunto ou separadamente; e

V - a cerveja deverá apresentar, a vinte graus **Celsius**, pressão mínima de atmosfera de gás carbônico proveniente da fermentação, sendo permitida a correção por dióxido de carbono ou nitrogênio, industrialmente puros.

Art. 38. As cervejas são classificadas:

I - quanto ao extrato primitivo, em:

- a) cerveja leve, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a cinco por cento em peso e menor que dez e meio por cento em peso, podendo denominar-se cerveja **light** a cerveja leve que cumpra também, cumulativamente, os requisitos constantes dos itens 1 e 2, seguintes:

1. redução de vinte e cinco por cento do conteúdo de nutrientes ou do valor energético com relação a uma cerveja similar do mesmo fabricante (mesma marca comercial), ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região; e

2. valor energético da cerveja pronta para o consumo deve ser no máximo de trinta e cinco quilocalorias por cem mililitros;

- b) cerveja ou cerveja comum, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a dez e meio por cento em peso e menor que doze por cento em peso;
- c) cerveja extra, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior ou igual a doze por cento em peso e menor ou igual a quatorze por cento em peso; ou
- d) cerveja forte, definida como sendo a cerveja cujo extrato primitivo é maior que quatorze por cento em peso;

II - quanto à cor, em:

- a) cerveja clara, a que tiver cor correspondente a menos de vinte unidades EBC (**European Brewery Convention**);
- b) cerveja escura, a que tiver cor correspondente a vinte ou mais unidades EBC (**European Brewery Convention**); ou
- c) cerveja colorida, a que, pela ação de corantes naturais, apresentar coloração diferente das definidas no padrão EBC (**European Brewery Convention**);

III - quanto ao teor alcoólico, em:

- a) cerveja sem álcool, quando seu conteúdo em álcool for menor ou igual a meio por cento em volume, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico; ou
- b) cerveja com álcool, quando seu conteúdo em álcool for superior a meio por cento em volume, devendo obrigatoriamente constar no rótulo o percentual de álcool em volume;

IV - quanto à proporção de malte de cevada, em:

- a) cerveja de puro malte, aquela que possuir cem por cento de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;
- b) cerveja, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior ou igual a cinquenta e cinco por cento em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares; ou "cerveja de ...", seguida do nome do vegetal predominante, aquela que possuir
- c) proporção de malte de cevada maior que vinte por cento e menor que cinquenta e cinco por cento, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;

V - quanto à fermentação, em:

- a) de baixa fermentação; ou
- b) de alta fermentação.

Art. 39. De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: **Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, Munchen, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier , Alt** e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original.

Art. 40. A cerveja poderá ser adicionada de suco ou extrato de vegetal, ou ambos, que poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem.

Art. 41. A cerveja adicionada de suco de vegetal deverá ser denominada "cerveja com ...", acrescida do nome do vegetal.

Art. 42. Quando o suco natural for substituído total ou parcialmente pelo óleo essencial, essência natural ou destilado do vegetal de sua origem, será denominada "cerveja sabor de ...", acrescida do nome do vegetal.

Art. 43. Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção de cerveja:

- I - adicionar qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
- II - utilizar saponinas ou outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;
- III - substituir o lúpulo ou seus derivados por outros princípios amargos;
- IV - adicionar água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas;
- V - utilizar aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais na elaboração da cerveja;
- VI - efetuar a estabilização ou a conservação biológica por meio de processos químicos;
- VII - utilizar edulcorantes artificiais; e
- VIII - utilizar estabilizantes químicos não autorizados expressamente.

Art. 44. Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura de uma única espécie, do respectivo suco integral ou concentrado, ou polpa, que poderá nestes casos, ser adicionado de água.

§ 1º O fermentado de fruta, durante o processo de fermentação, poderá ser adicionado de açúcares em quantidade a ser disciplinada para cada tipo de fruta.

§ 2º O fermentado de fruta poderá ser adicionado de açúcares, para adoçamento, de água e de outros aditivos definidos para cada tipo de fruta.

§ 3º O fermentado será denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da fruta utilizada.

§ 4º Quando adicionado de dióxido de carbono, o fermentado de fruta será denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da fruta, gaseificado.

§ 5º O fermentado de fruta poderá ser desalcoolizado por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominado "fermentado de ...", acrescido do nome da

fruta e da expressão sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

Art. 45. 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.

Art. 46. 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 macerado ou extrato de planta amarga ou aromática, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art. 47. 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 fresca, sã e madura, do suco concentrado de maçã ou ambos, com ou sem a adição de água.

§ 1º A Sidra poderá ser gaseificada, sendo proibida a denominação sidra-champanha, espumante ou expressão semelhante.

§ 2º A Sidra poderá ser desalcoolizada por meio de processo tecnológico adequado e, neste caso, deverá ser denominada de Sidra sem álcool, desde que o teor alcoólico seja menor ou igual a meio por cento em volume.

§ 3º A Sidra pode ser adicionada de açúcares, somente para adoçamento, e de outros aditivos.

Art. 48. Hidromel é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável.

Art. 49. 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.

Art. 50. Saquê ou **Sake** é a bebida com graduação alcoólica de quatorze a vinte e seis por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural.

*Parágrafo único.* Denomina-se de saquê seco aquele que contiver menos de trinta gramas por litro de açúcares, e saquê licoroso aquele que contiver no mínimo trinta gramas por litro de açúcares.

#### **Seção IV** **Das Bebidas Alcoólicas Destiladas**

Art. 51. A aguardente é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do rebaixamento do teor alcoólico do destilado alcoólico simples ou pela destilação do mosto fermentado.

§ 1º A aguardente terá a denominação da matéria-prima de sua origem.

§ 2º A aguardente que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de aguardente adoçada.

§ 3º Será considerada aguardente envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

§ 4º Aguardente de melaço é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melaço, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 5º Aguardente de cereal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 6º Aguardente de vegetal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 7º Aguardente de rapadura é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adoçada e envelhecida.

§ 8º Aguardente de melado é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melado ou pela destilação do mosto fermentado de melado, podendo ser adoçada e envelhecida.

Art. 52. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

Art. 53. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

§ 1º A cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a seis gramas por litro e inferior a trinta gramas por litro será denominada de cachaça adoçada.

§ 2º Será denominada de cachaça envelhecida a bebida que contiver, no mínimo, cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano,

podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

Art. 54. Rum, **rhum** ou **ron** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.

§ 1º O produto poderá ser adicionado de açúcares até uma quantidade máxima de seis gramas por litro.

§ 2º Será permitido o uso de caramelo para correção da cor e carvão ativado para a descoloração.

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a quarenta miligramas e nem superior a quinhentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

§ 4º O rum poderá denominar-se:

I - rum leve ou **light** rum quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II - rum pesado ou heavy rum quando o coeficiente de congêneres da bebida for de duzentos a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço; e

III - rum envelhecido ou rum velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de dois anos.

Art. 55. Uísque, **whisky** ou **whiskey** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola, ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor.

§ 1º O uísque será denominado de:

I - uísque malte puro ou **whisky** puro malte ou **pure malt whisky**, quando a bebida for elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**, com o coeficiente de congêneres não inferior a trezentos e cinquenta miligramas por cem mililitros em álcool anidro;

II - uísque cortado ou **blended whisky**, quando a bebida for obtida pela mistura de, no mínimo, trinta por cento de destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**, com destilados alcoólicos simples de cereais, álcool etílico potável de origem agrícola ou ambos, envelhecidos ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro;

III - uísque de cereais ou **grain whisky**, quando a bebida for obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diástases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por período mínimo de dois anos, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro; ou

IV - **bourbon whisky** ou **bourbon whiskey**, quando a bebida for elaborada com, no

mínimo, cinquenta por cento de destilado alcoólico simples de milho, sacarificado com cevada maltada, envelhecido por período mínimo de dois anos, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser envelhecido ou não, com coeficiente de congêneres não inferior a cento e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

§ 2º O uísque engarrafado no território nacional somente poderá fazer uso das denominações de origem, ou seja, **scotch whisky, canadian whisky, irish whisky**, e outras reconhecidas internacionalmente, quando elaborado, exclusivamente, com matérias-primas importadas a granel, cujos destilados sejam produzidos e envelhecidos em seus respectivos países de origem e que mantenham as características determinadas por suas legislações, podendo apenas ser adicionado de água para redução da graduação alcoólica e de caramelo para a correção da cor.

§ 3º A porcentagem do destilado alcoólico simples de malte envelhecido, de milho ou de outros cereais empregados na elaboração do uísque será calculada em função do teor alcoólico expresso em volume, em álcool anidro.

Art. 56. **Arac** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela adição ao destilado alcoólico simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, de extrato de substância vegetal aromática.

*Parágrafo único.* A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

Art. 57. Aguardente de fruta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta.

§ 1º 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 dos processos de fermentação ou formados durante a destilação ou em ambos.

§ 2º A aguardente de fruta terá a denominação da matériaprima de sua origem.

§ 3º A aguardente de fruta poderá ter, também, as seguintes denominações:

I - **Kirchs , Dirchwassée**, quando se tratar de aguardente de cereja;

II - **Slivowicz, Slibowika, Mirabella**, quando se tratar de aguardente de ameixa; ou

III - **Calvados**, quando se tratar de aguardente de maçã.

Art. 58. Tequila é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de agave ou pela destilação do mosto fermentado de agave.

§ 1º 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.

§ 2º A bebida poderá ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola sempre

que o conteúdo de destilado alcoólico simples de agave não for inferior a cinquenta e um por cento em volume, em álcool anidro.

§ 3º A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

§ 4º A bebida poderá ser envelhecida, sendo permitido, neste caso, o uso de caramelo para a correção da cor.

Art. 59. Tiquira é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto fermentado.

§ 1º 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.

§ 2º A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro; quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

Art. 60. **Sochu** ou **shochu** é a bebida com graduação alcoólica de quinze a trinta e cinco por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da destilação do mosto fermentado de arroz, adicionado ou não de tubérculo, raiz amilácea e cereal, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O **Sochu** poderá ser adicionado de açúcares; quando o teor de açúcares for superior a seis e inferior a trinta gramas por litro, a denominação deverá ser seguida da expressão: adoçada.

§ 2º Será denominado de **Sochu** envelhecido a bebida que contiver, no mínimo, cinquenta por cento de **Sochu** envelhecido por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

## **Seção V**

### **Das Bebidas Alcoólicas Retificadas**

Art. 61. Vodca, **vodka** ou **wodka** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de origem agrícola retificado, seguidos ou não de filtração por meio de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original.

§ 1º A Vodca poderá ser adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

§ 2º A Vodca poderá ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

Art. 62. Genebra é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida de destilado alcoólico simples de cereal,

redestilado total ou parcialmente na presença de bagas de zimbro (**Juniperus communis**), misturado ou não com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionada de outra substância aromática natural, e de açúcares na proporção de até quinze gramas por litro, podendo ser adicionada de caramelo para correção da cor.

*Parágrafo único.* As características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

Art. 63. Gim ou **gin** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (**Juniperus communis**), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até quinze gramas por litro.

*Parágrafo único.* O gim será denominado de:

- I - gim destilado, quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação;
- II - **london dry gin**, quando a bebida for obtida por destilação seca;
- III - gim seco ou **dry gin**, quando a bebida contiver até seis gramas de açúcares por litro;  
ou
- IV - gim doce, **old ton gin** ou gim cordial, quando a bebida contiver acima de seis e até quinze gramas de açúcares por litro.

Art. 64. **Steinhaeger** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela retificação de destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substância aromática natural, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (**Juniperus communis**).

Art. 65. **Aquavit, akuavit** ou **acquavita** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela destilação ou redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de sementes de alcarávia (**Carum carvi**), ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extrato de sementes de alcarávia, podendo, em ambos os casos, ser adicionada outra substância vegetal aromática.

*Parágrafo único.* A bebida poderá ser adicionada de açúcares até trinta gramas por litro e, quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro, sua denominação será seguida da expressão: adoçada.

Art. 66. **Corn** ou **korn** é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples de cereal ou pela retificação de uma mistura mínima de trinta por cento de destilado alcoólico simples de cereal com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substância natural de origem vegetal.

## Seção VI

## **Das Bebidas Alcoólicas por Mistura**

Art. 67. Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, com percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de extrato ou substância de origem vegetal;
- b) de extrato ou substância de origem animal; ou
- c) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" e "b"; e

III - opcionalmente de substância:

- a) aromatizante;
- b) saborizante;
- c) corante;
- d) outro aditivo; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

§ 1º O licor que tiver o nome da substância de origem animal ou vegetal deverá conter esta substância, sendo proibida a sua substituição.

§ 2º O licor será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

I - licor seco é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

II - licor fino ou doce é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

III - licor creme é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

IV - licor escarchado ou cristalizado é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

§ 3º As denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras somente serão permitidas aos licores que, em suas preparações, predomine a

matéria-prima que justifique essas denominações.

§ 4º Serão permitidas, ainda, as denominações **Cherry, Apricot, Peach, Curaçau, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kümmel, Noix, Cassis, Ratafia**, Anis e as demais de uso corrente, aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas, desde que justifiquem essas denominações.

§ 5º O licor que contiver por base mais de uma substância vegetal e, não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente de licor de ervas, licor de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

§ 6º Poderá denominar-se **Advocat, Avocat, Advokat** ou **Advocaat** o licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida graduação alcoólica mínima de quatorze por cento em volume a vinte graus Celsius.

§ 7º O licor que contiver lâminas de ouro puro poderá ser denominado licor de ouro.

§ 8º O licor de anis que contiver, no mínimo, trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares poderá ser denominado de Anisete.

§ 9º O licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de substância aromatizante ou saborizante, ou ambas, poderá denominar-se **triple sec** ou extra-seco, independentemente de seu conteúdo de açúcares.

§ 10. O licor que contiver em sua composição, no mínimo, cinquenta por cento em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas poderá ser denominado "licor de ...", acrescido do nome da bebida utilizada.

§ 11. O licor com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderá utilizar a denominação "licor de ...", seguida da denominação específica do licor e da bebida alcoólica utilizada; neste caso, deverá declarar no rótulo principal a porcentagem da bebida utilizada.

Art. 68. Bebida alcoólica mista ou coquetel (**cocktail**) é a bebida com graduação alcoólica superior a meio e até cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) álcool etílico potável de origem agrícola;
- b) destilado alcoólico simples de origem agrícola;
- c) bebida alcoólica; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;

- b) de suco de fruta;
- c) de fruta macerada;
- d) de xarope de fruta;
- e) de leite;
- f) de ovo;
- g) de outra substância de origem vegetal;
- h) de outra substância de origem animal; ou
- i) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "h".

§ 1º As bebidas previstas no **caput** que contiverem vinho ou derivados da uva e do vinho em sua composição serão reguladas pelo Decreto no 99.066, de 8 de março de 1990.

§ 2º A bebida prevista no **caput** poderá ser adicionada de açúcares e aditivos e ser gaseificada; neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 3º A bebida prevista no **caput** com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, e com, no mínimo, cinqüenta gramas de açúcares por litro poderá ser denominada de batida, devendo ser:

I - elaborada com:

- a) aguardente de cana;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
- d) bebidas destiladas; ou
- e) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d";

II - adicionada:

- a) de suco;
- b) de polpa de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;
- d) de outra substância de origem animal; ou
- e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

§ 4º A bebida prevista no **caput**, 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 açúcares e aditivos poderá ser denominada de fermentado de frutas misto, e quando adicionada de dióxido de carbono, de fermentado de frutas misto gaseificado.

§ 5º A bebida prevista no **caput**, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por

cento em volume, a vinte graus **Celsius**, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos.

§ 6º O limão poderá ser adicionado na forma desidratada.

§ 7º O produto à base de suco ou extrato vegetal, isolados ou em conjunto, com ou sem aroma, adicionado de água potável e, opcionalmente, de aditivos e açúcares será denominado "preparado líquido ou sólido para ...", acrescido da nomenclatura da bebida alcoólica a ser elaborada.

§ 8º O produto previsto no § 7º, quando adicionado de açúcares, deverá ter a designação adoçado acrescida à sua denominação.

§ 9º Não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial semelhante ao vinho ou ao derivado da uva e do vinho.

Art. 69. Coquetel composto é a bebida com graduação alcoólica de quatro a trinta e oito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, tendo, obrigatoriamente, como ingrediente vinho ou derivado da uva e do vinho em quantidade inferior a cinquenta por cento do volume, com a seguinte composição:

I - elaborada com:

- a) bebida alcoólica;
- b) álcool etílico potável de origem agrícola;
- c) destilado alcoólico simples de origem agrícola; ou
- d) mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b" e "c";

II - adicionada:

- a) de bebida não-alcoólica;
- b) de suco de fruta;
- c) de outra substância de origem vegetal;
- d) de outra substância de origem animal; ou
- e) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a", "b", "c" e "d".

§ 1º As bebidas referidas no **caput** não poderão assemelhar-se ao vinho por meio de aroma, sabor, denominação ou designação de venda, bem como 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, conforme definido no inciso VI, do art. 11.

§ 2º O Coquetel composto poderá ser adicionado de açúcares e aditivos.

Art. 70. Bebida alcoólica composta é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de treze a dezoito por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtida da maceração ou infusão de substância vegetal, adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola, com adição ou não de açúcares.

§ 1º Bebida alcoólica de jurubeba é a bebida alcoólica composta obtida pela mistura de macerado alcoólico de jurubeba (**Solanum paniculatum L.**), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver mais de seis gramas de açúcares por litro.

§ 2º Bebida alcoólica de gengibre é a bebida alcoólica composta obtida pela mistura de macerado alcoólico de rizoma de gengibre (**Zingiber officinalis Rosc.**), com álcool etílico potável de origem agrícola e, opcionalmente, de aromatizante natural e aditivo, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce, quando contiver mais de seis gramas de açúcares por litro, devendo apresentar sabor e aroma das substâncias naturais do rizoma.

§ 3º As demais bebidas alcoólicas compostas serão denominadas "bebida alcoólica composta de ...", acrescida do nome do vegetal utilizado.

Art. 71. Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica acima de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, que contiver princípio amargo ou aromático, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extrato de um ou mais vegetais ou parte deles.

§ 1º O produto deverá estar de acordo com o limite estabelecido para o princípio ativo previsto, proveniente da substância vegetal utilizada em sua elaboração.

§ 2º O aperitivo poderá ser adicionado de açúcares, bem como de saborizante, aromatizante, corante ou outro aditivo, ou de mistura destes.

§ 3º O aperitivo, cujo sabor seja predominantemente amargo, denominar-se-á **Fernet, Bitter**, amargo ou **amaro**.

§ 4º O aperitivo, em cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderá ter sua denominação acrescida do nome da matéria-prima principal; quando não existir predominância de uma matéria-prima, os vegetais poderão ser denominados de forma genérica.

§ 5º Será denominado ferroquina ou ferro quina o aperitivo que possuir teor mínimo de cento e vinte miligramas de citrato de ferro amoniacal e cinco miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por cem mililitros da bebida.

§ 6º O aperitivo poderá ser adicionado de água e gás carbônico (CO<sub>2</sub>), mantendo sua denominação seguida da palavra soda, devendo ter graduação alcoólica máxima de quinze por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 7º Quando a graduação alcoólica do aperitivo for inferior ou igual a meio por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, denominar-se-á aperitivo sem álcool ou aperitivo não-

alcoólico, seguido do nome da matéria-prima utilizada.

§ 8º Com exceção do teor alcoólico, serão exigidas para o aperitivo não-alcoólico todas as especificações atribuídas aos aperitivos em geral.

Art. 72. Aguardente composta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, resultante da adição de substância de origem vegetal ou animal na aguardente ou no destilado alcoólico simples ou na mistura destes ingredientes alcoólicos.

*Parágrafo único.* A aguardente composta poderá ser adicionada de caramelo para correção da cor, de açúcares na quantidade inferior a trinta gramas por litro e de aditivos.

## CAPÍTULO VIII

### DOS DESTILADOS ALCOÓLICOS

Art. 73. Álcool etílico potável de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica mínima de noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, obtido pela destilação-retificação de mosto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardente ou de destilado alcoólico simples.

§ 1º Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando houver referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

§ 2º O álcool etílico potável de origem agrícola poderá ser hidratado para o seu envelhecimento.

Art. 74. **Raw grain whisky** é o destilado alcoólico de cereal com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, envelhecido em tonéis de carvalho com capacidade máxima de setecentos litros, por período mínimo de dois anos.

Art. 75. Destilado alcoólico simples de origem agrícola é o produto com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a noventa e cinco por cento em volume, a vinte graus **Celsius**, destinado à elaboração de bebida alcoólica e obtido pela destilação simples ou por destilação-retificação parcial seletiva de mosto ou subproduto proveniente unicamente de matéria-prima de origem agrícola de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica.

§ 1º A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente aroma e sabor provenientes da matéria-prima utilizada, dos derivados do processo fermentativo e dos formados durante a destilação.

§ 2º Mosto é a substância de origem vegetal ou animal que contém elemento amiláceo ou açucarado passível de transformar-se, mediante fermentação alcoólica, em álcool etílico.

§ 3º Ao mosto fermentável poderão ser adicionadas substâncias destinadas a favorecer o processo de fermentação, desde que ausentes no destilado, sendo proibido o emprego de álcool de qualquer natureza.

§ 4º O destilado alcoólico simples terá a denominação da matéria-prima de sua origem, observada a classificação do art. 76, e não deverá conter aditivo em desacordo com a legislação.

Art. 76. O destilado alcoólico simples classifica-se em:

- I - de cana-de-açúcar;
- II - de melaço;
- III - de cereal;
- IV - de fruta;
- V - de tubérculo; ou
- VI - de outros vegetais.

§ 1º Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar é o produto obtido pelo processo de destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar.

§ 2º Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar destinado à produção da aguardente de cana é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com graduação alcoólica superior a cinquenta e quatro e inferior a setenta por cento em volume, a vinte graus **Celsius**.

§ 3º Destilado alcoólico simples de melaço é o produto obtido da destilação do mosto fermentado do melaço, resultante da produção de açúcar de cana.

§ 4º Destilado alcoólico simples de cereal é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de cereais, maltados ou não; denominando-se:

I - destilado alcoólico simples de cereal envelhecido: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de cereal em tonéis, de carvalho ou de madeira apropriada, com capacidade máxima de setecentos litros, por período não inferior a um ano;

II - destilado alcoólico simples de malte: o produto proveniente unicamente do mosto da cevada maltada, turfada ou não, obtido pelo processo de destilação em alambique **pot stills**; ou

III - destilado alcoólico simples de malte envelhecido ou **Malt Whisky**: o produto obtido pelo envelhecimento do destilado alcoólico simples de malte em tonéis de carvalho com capacidade máxima de setecentos litros, por período não inferior a dois anos.

§ 5º Destilado alcoólico simples de fruta é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de fruta.

§ 6º Destilado alcoólico simples de tubérculo é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de batata ou outros tubérculos, bem como de mandioca ou de beterraba.

§ 7º Destilado alcoólico simples de vegetais é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de uma mistura de duas ou mais matérias-primas de origem vegetal.

## **CAPÍTULO IX DOS FERMENTADOS ACÉTICOS**

Art. 77. Fermentado acético é o produto com acidez volátil mínima de quatro gramas por cem mililitros, expressa em ácido acético, obtido:

I - da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto:

- a) de fruta;
- b) de cereal;
- c) de outros vegetais;
- d) de mel;
- e) da mistura de vegetais; ou
- f) da mistura hidroalcoólica;

II - adicionado opcionalmente:

- a) de vegetal;
- b) de partes de vegetal;
- c) de extrato vegetal aromático;
- d) de suco;
- e) de aroma natural;
- f) de condimento; ou
- g) da mistura de um ou mais produtos definidos nas alíneas "a" a "f".

§ 1º O fermentado acético poderá ser adicionado de aditivo.

§ 2º O fermentado acético poderá ser denominado "vinagre de ...", acrescido do nome da matéria-prima utilizada.

## **CAPÍTULO X DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA BEBIDA**

Art. 78. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

- I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;
- II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;
- III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;
- IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, previstos neste Regulamento e em legislação específica; e
- V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

*Parágrafo único.* Será considerada imprópria para o consumo e impedida de comercialização a bebida que não atender ao disposto neste artigo.

## **CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS**

Art. 79. O controle da produção e circulação da matériaprima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

§ 1º O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

§ 2º Para efeito deste Regulamento, considera-se destilado alcoólico o álcool etílico potável de origem agrícola, o destilado alcoólico simples e suas variedades, a bebida destilada e a bebida retificada.

§ 3º A liberação do destilado alcoólico importado somente poderá ser efetuada mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **CAPÍTULO XII DO CONTROLE DE BEBIDAS**

Art. 80. O controle da produção, engarrafamento, envelhecimento e circulação das bebidas será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 81. A bebida destinada exclusivamente à exportação poderá ser elaborada, denominada e rotulada de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destina, sendo proibida a sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 215 do Decreto nº 4.544, de 26 de dezembro de 2002.

*Parágrafo único.* A elaboração e a denominação das bebidas típicas do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 82. A bebida de procedência estrangeira somente poderá ingressar e ser comercializada no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º A bebida estrangeira deverá apresentar o certificado de origem e o certificado de análise, expedidos pelo órgão oficial do país de origem ou pela entidade por ele reconhecida para tal fim.

§ 2º A bebida estrangeira deverá observar os requisitos de identidade e qualidade adotados para a bebida fabricada no território nacional.

§ 3º A bebida alcoólica de procedência estrangeira que não atender aos requisitos de identidade e qualidade nacionais somente poderá ser objeto de comércio no território nacional

mediante a apresentação de certificado expedido pelo órgão oficial do país de origem ou entidade por ele reconhecida para tal fim, atestando:

- I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;
- II - ser produto enquadrado na legislação daquele país; e
- III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

§ 4º A bebida envasilhada no estrangeiro somente poderá ser comercializada no território nacional em seu recipiente original, vedada qualquer alteração nos dizeres do rótulo, ressalvado o disposto neste Regulamento.

### **CAPÍTULO XIII DA CERTIFICAÇÃO DA BEBIDA**

Art. 83. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de bebidas, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da implantação e utilização de sistema de identificação de perigos à segurança, qualidade e integridade econômica dos produtos, como o programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituída pelo órgão central competente.

### **CAPÍTULO XIV DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS**

Art. 84. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, deverão dispor da infra-estrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.

§ 2º Os estabelecimentos de bebidas deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ainda, no que couber, observar os preceitos relativos a inocuidade das bebidas.

§ 4º Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no **caput** realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 85. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de bebida deverão ser próprios para a finalidade a que se destinam e deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

Art. 86. Para efeito de controle, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados a apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento na sua respectiva unidade da federação, até o dia 31 de janeiro do ano subsequente, declaração de produção anual na qual conste a quantidade de produto elaborado e os estoques existentes no final de cada ano.

## **CAPÍTULO XV**

### **DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

Art. 87. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento constituirão atividade de rotina e terão caráter permanente.

*Parágrafo único.* Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos são obrigados a prestarem informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 88. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle da qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

*Parágrafo único.* Constituem ferramentas de controle da qualidade a serem auditadas os Programas de Boas Práticas de Fabricação e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 89. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de aferir e controlar:

I - estabelecimentos de produção, importação, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição de bebidas, comércio, cooperativas, atacadistas, bem como, em caráter privativo, os portos, aeroportos, postos de fronteiras,

terminais alfandegários e estações aduaneiras; e

II - matéria-prima, produto, equipamento, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 90. A inspeção e fiscalização prevista no art. 89 serão exercidas no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por Fiscal Federal Agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle, lavrando-se o respectivo termo;

II - realizar inspeção rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o respectivo termo;

V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

VI - proceder à apreensão de rótulos, embalagens, produto, matéria-prima, ou de qualquer substância encontrados no estabelecimento em inobservância a este Regulamento, principalmente nos casos de indício de falsificação ou adulteração, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando-se o respectivo termo;

VII - executar sanções de interdição e de inutilização;

VIII - lavrar auto de infração;

IX - requisitar, por intimação, no âmbito da sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e apresentação de documentos necessários à complementação dos processos de registros de estabelecimentos ou produtos, ou, ainda, de investigação ou apuração de adulteração ou falsificação;

X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos Programas de Boas Práticas de Fabricação, de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados; e

XI - proceder, à inutilização, mediante o processo legal, de bebidas e demais produtos disciplinados neste Regulamento.

*Parágrafo único.* No desempenho de suas funções, o Fiscal Federal Agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos e poderá requisitar o auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

## **CAPÍTULO XVI**

### **DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO**

Art. 91. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

- III - o termo de fechamento;
- IV - o termo de apreensão;
- V - o auto de infração;
- VI - o termo de colheita de amostras;
- VII - a notificação de julgamento;
- VIII - o termo de inutilização;
- IX - o termo de liberação;
- X - o termo de interdição;
- XI - o termo aditivo;
- XII - o termo de revelia;
- XIII - o certificado de inspeção;
- XIV - o laudo de vistoria;
- XV - o termo de levantamento de estoque; e
- XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.

*Parágrafo único.* Os modelos dos documentos previstos no caput, bem como as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **CAPÍTULO XVII**

### **DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DA ANÁLISE LABORATORIAL**

Art. 92. Para efeito de análise de fiscalização, será procedida a coleta de amostra da bebida, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 93. Para efeito de análise de controle, será procedida a coleta de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

*Parágrafo único.* Para efeito de desembaraço aduaneiro de matéria-prima ou bebida estrangeira, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

Art. 94. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao fiscalizado, ao produtor e ao detentor da bebida, quando distintos.

*Parágrafo único.* No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada.

Art. 95. Para efeito de desembaraço aduaneiro de bebida estrangeira, em caso de desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, serão adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ressalvados os casos previstos no § 3º do art. 82.

Art. 96. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

*Parágrafo único.* Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá

sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 97. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 98. Outros métodos de análises poderão ser utilizados na fiscalização de bebida e sua matéria-prima, desde que previamente reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **CAPÍTULO XVIII DAS PROIBIÇÕES E INFRAÇÕES**

Art. 99. É proibida e constitui infração a prática isolada ou cumulativa do disposto abaixo:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar bebida e demais produtos disciplinados neste Regulamento que estejam em desacordo com os parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade nele estabelecidos e em atos específicos;

II - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar e comercializar bebida e demais produtos nacionais abrangidos por este Regulamento sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida desprovida de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - adulterar ou falsificar a bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento;

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - fazer funcionar o estabelecimento de bebida ou de demais produtos abrangidos por este Regulamento sem a devida infraestrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;

X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

XI - deixar de atender a notificação ou a intimação no prazo estipulado;

XII - impedir por qualquer meio a ação fiscalizadora;

XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a bebida e para os demais produtos abrangidos por este Regulamento;

XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

XV - importar, manter em depósito ou comercializar em desconformidade bebida e

demaís produtos importados abrangidos por este Regulamento;

XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;

XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;

XVIII - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

XIX - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos, abrangidos por este Regulamento, armazenados em condições inadequadas quanto à segurança e integridade dos produtos abrangidos por este Regulamento;

XX - utilizar, no acondicionamento de bebidas, demais produtos abrangidos por este Regulamento e matéria-prima, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias; e

XXI - utilizar ingrediente não permitido para elaboração ou fabricação de alimentos ou bebidas.

## **CAPÍTULO XIX DAS RESPONSABILIDADES**

Art. 100. Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, as infrações previstas neste Regulamento recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o produtor, padronizador, envasilhador, acondicionador, exportador e importador, quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado, ressalvado o disposto no inciso IV;

II - o responsável técnico pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;

III - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obtiver vantagem; e

IV - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento oficial ou quando eles concorrerem para a alteração de identidade e qualidade do produto.

Art. 101. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

## **CAPÍTULO XX DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DE APURAÇÃO DE INFRAÇÃO**

Art. 102. A autoridade competente que tomar conhecimento por qualquer meio da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, por meio de procedimento administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 103. A infringência às disposições contidas no art. 99 será apurada em processo administrativo regular, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e

prazos legais.

*Parágrafo único.* Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários da Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá o prazo máximo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento, sob pena de responsabilidade administrativa.

Art. 104. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência às disposições contidas no art. 99 sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

- I - advertência;
- II - multa no valor de até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais), conforme o disposto no art. 1º da Lei nº 8.936, de 24 de novembro de 1994;
- III - inutilização de bebida, matéria-prima, ingrediente e rótulo;
- IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;
- V - suspensão da fabricação de produto;
- VI - suspensão do registro de produto;
- VII - suspensão do registro do estabelecimento;
- VIII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e
- IX - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 105. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato em vista de sua consequência à saúde humana e à defesa do consumidor e os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes quando:

- I - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;
- II - o infrator, por espontânea vontade, reparar o ato lesivo que lhe for imputado;
- III - o infrator for primário;
- IV - a infração tiver sido cometida acidentalmente;
- V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou
- VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou
- IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuante e agravante, quando da aplicação da sanção, considerar-se-á a que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo

ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Nos casos de penalidade de multa, a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado e a específica, no mínimo, a triplicação, sendo que, no caso de reincidência específica, o valor base a ser considerado não poderá ser inferior ao aplicado no último julgamento de igual reincidência.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Apurando-se, no mesmo processo, a prática de duas ou mais infrações, aplicar-se-ão multas cumulativas.

Art. 106. A advertência será aplicada nos seguintes casos:

I - quando o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não constituir-se de adulteração ou falsificação; ou

II - quando o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que não comprometa a inocuidade, segurança e qualidade da bebida ou dos demais produtos previstos neste Regulamento.

Art. 107. Aplicar-se-á multa, independentemente de outras sanções previstas neste Regulamento, ainda que o infrator seja primário, nos seguintes casos:

I - produzir ou fabricar, acondicionar, standardizar, envasilhar ou engarrafar, exportar ou importar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - produzir ou fabricar, acondicionar, standardizar, envasilhar, engarrafar ou comercializar bebida nacional ou demais produtos previstos neste Regulamento, desprovidos de prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, desprovidos de comprovação de procedência;

IV - produzir, manter em depósito ou comercializar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento em desacordo com os requisitos de identidade e qualidade;

V - adulterar ou falsificar bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento;

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que venha a comprometer a inocuidade, segurança e qualidade da bebida ou dos demais produtos previstos neste Regulamento;

VII - funcionar o estabelecimento de bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento sem a devida infra-estrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

- IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;
- X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, as quais deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;
- XI - deixar de atender a notificação ou intimação no prazo estipulado;
- XII - causar embarço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;
- XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento;
- XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;
- XV - importar, manter em depósito ou comercializar bebida importada ou demais produtos, previstos neste Regulamento, importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;
- XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;
- XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;
- XVIII - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos previstos neste Regulamento armazenados em condições inadequadas;
- XIX - utilizar, no acondicionamento de bebida ou demais produtos previstos neste Regulamento, embalagens que não atendam às normas sanitárias; ou
- XX - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador.

Art. 108. As infrações previstas nos incisos de I a XIX do art. 107 serão passíveis de multas no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) até R\$ 117.051,00 (cento e dezessete mil e cinquenta e um reais).

Art. 109. A infração prevista no inciso XX do art. 107 será passível de multa no valor de até R\$ 29.262,75 (vinte e nove mil duzentos e sessenta e dois reais e setenta e cinco centavos), não eximindo o infrator das sanções penais cabíveis.

Art. 110. A inutilização de bebida, assim como de rótulos, embalagens ou vasilhames e demais produtos previstos neste Regulamento, objetos de medida cautelar de apreensão, ocorrerá nos casos de adulteração e falsificação ou quando, por decisão da autoridade julgadora, o produto apreendido não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e a execução por conta do infrator.

Art. 111. Ocorrerá a interdição de estabelecimento, de seção ou a lacração de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador ou importador estiver operando sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados ou o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado.

Art. 112. Poderá ocorrer a suspensão de registro de produto ou de estabelecimento, pelo período de até dois anos, quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 99.

Art. 113. Poderá ocorrer a cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração e falsificação ou com antecedentes de não

cumprir às exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Art. 114. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 115. Quando a infração constituir-se de adulteração ou falsificação, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão competente para instauração de inquérito.

Art. 116. As sanções administrativas previstas neste Regulamento serão executadas por meio de notificação de julgamento e inscrição do estabelecimento no registro cadastral de infratores.

§ 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação de fiscalização.

§ 2º A inutilização será procedida e acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado, no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução correrão por conta do infrator.

§ 3º O valor da multa deverá ser recolhido no prazo máximo de trinta dias, a contar do recebimento da notificação.

§ 4º A multa que não for paga no prazo previsto será cobrada judicialmente após inscrição na dívida ativa da União.

Art. 117. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de bebidas, interposto no prazo de vinte dias a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

*Parágrafo único.* A decisão de segunda instância será proferida no prazo de trinta dias, salvo prorrogação por igual período, contados do recebimento do recurso pela autoridade julgadora, sob pena de responsabilidade administrativa.

## **CAPÍTULO XXI DAS MEDIDAS CAUTELARES**

Art. 118. Caberá a apreensão de bebida, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, embalagem, vasilhame ou rótulo, por cautela, quando ocorrerem indícios de alteração dos requisitos de identidade e qualidade ou, ainda, inobservância ao disposto neste Regulamento.

Art. 119. Proceder-se-á, ainda, à apreensão de bebida, por cautela, quando estiver sendo produzida, padronizada, engarrafada ou comercializada em desacordo com as normas previstas neste Regulamento.

§ 1º O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na ausência deste, sob a guarda de um representante nomeado depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, parcial ou total.

§ 2º Em caso de comprovada necessidade, o produto poderá ser removido para outro local a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 3º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização, que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, sendo que ao interessado será dado o conhecimento do resultado desta análise.

§ 4º A apreensão de que trata o caput não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 5º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o produto apreendido, se necessário, até sua conclusão.

§ 6º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art. 120. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor de produto objeto de apreensão ao encargo de depositário caracteriza impedimento a ação da fiscalização, sujeitando o estabelecimento à sanção estabelecida neste Regulamento, devendo neste caso ser lavrado auto de infração.

Art. 121. No caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou sempre que se verificar inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins e que importe em risco iminente à saúde pública ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou seção, com a lavratura do respectivo termo e do auto de infração.

*Parágrafo único.* No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado, de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

Art. 122. Poderão ser inutilizados a bebida e os demais produtos previstos neste Regulamento, observados o rito processual e as normas ambientais vigentes, quando forem de origem não comprovada ou, ainda, procedente de estabelecimento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujas condições operacionais ofereçam risco iminente à qualidade do produto e à saúde do consumidor.

## **CAPÍTULO XXII**

### **DA DELIMITAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

Art. 123. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios relativos à descentralização das atividades previstas neste Regulamento para os órgãos competentes dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, em observância ao contido na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. 124. Caberá aos técnicos especializados responsáveis pela área de bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenar e supervisionar as ações desenvolvidas nas unidades da Federação constantes do art. 123, em relação aos produtos abrangidos por este Regulamento.

## **CAPÍTULO XXIII**

### **DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS**

Art. 125. O disposto neste Regulamento é igualmente aplicável ao álcool etílico potável de origem agrícola, ao destilado alcoólico de origem animal e vegetal, ao fermentado acético, aos extratos elaborados e concentrados de emprego na produção de bebidas, responsáveis pelas suas características sensoriais.

Art. 126. O produto da arrecadação resultante da aplicação de multa será revertido integralmente para a execução das atividades previstas neste Regulamento.

Art. 127. O órgão fiscalizador no desempenho de suas atividades poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Regulamento mão-de-obra auxiliar para a coleta de amostras.

*Parágrafo único.* O impedimento às ações de que trata este artigo caracteriza embaraço à fiscalização e sujeita o infrator às sanções previstas neste Regulamento.

Art. 128. Para efeito deste Regulamento, 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. 129. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos e produtos a serem objetos de certificação e implementará os meios para o atendimento deste fim, conforme disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 130. O Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirá as instruções necessárias para a execução deste Regulamento.

#### **Publicação:**

- Diário Oficial da União - Seção 1 - 05/06/2009 , Página 20 (Publicação Original)