

DECRETO No 2.314, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997.

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 Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994,

DECRETA:

Art . 1º Fica aprovado o Regulamento da 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, que com este baixa.

Art . 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art . 3º Ficam revogados os Decretos nº 73.267, de 6 de dezembro de 1973, 96.354, de 18 de julho de 1988, e 1.230, de 24 de agosto de 1994.

Brasília, 4 de setembro 1997; 176º da Independência e 109º da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO
Arlindo Porto

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

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES SEÇÃO I

DOS PRINCÍPIOS

Art . 1º Este Regulamento estabelece as normas gerais sobre registro, padronização, classificação e, ainda, inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

SEÇÃO II DAS DEFINIÇÕES

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

I - bebidas: todo produto industrializado, destinado à ingestão humana, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

II - matéria-prima: toda substância que para ser utilizada como bebida necessita sofrer, em conjunto ou separadamente, tratamento e formação;

III - 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;

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

V - prazo de validade: o tempo em que o produto mantém suas propriedades, quando conservado na embalagem original e sem avarias, em condições adequadas de armazenagem e utilização.

SEÇÃO III

DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art . 3º As atividades, administrativas relacionadas com produção de bebida e suas matérias-primas são entendidas como:

I - controle;

II - inspeção;

III - fiscalização;

IV - padronização;

V - classificação;

VI - análise fiscal;

VII - análise de registro;

VIII - análise de orientação;

IX - análise de controle;

X - análise pericial ou perícia de contraprova;

XI - análise ou perícia de desempate;

XII - registro de estabelecimentos e de produtos.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, industrialização, manipulação, circulação e comercialização da bebida e suas matérias-primas.

§ 2º Inspeção é o acompanhamento das fases de produção e manipulação, sob os aspectos tecnológicos e sanitários da bebida e suas matérias-primas.

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

§ 4º Padronização é a especificação quantitativa e qualitativa da composição, apresentação e estado sanitário da bebida.

§ 5º Classificação é o ato de identificar a bebida e o estabelecimento, com base em padrões oficiais.

§ 6º Análise fiscal é o procedimento laboratorial para identificar ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes desde a produção até a comercialização da bebida.

§ 7º Análise de registro é o procedimento laboratorial para confirmar os parâmetros que dizem respeito à veracidade da composição apresentada por ocasião do pedido de registro da bebida.

§ 8º Análise de orientação é o procedimento laboratorial para orientar a industrialização da bebida, quando solicitada.

§ 9º Análise de controle é o procedimento laboratorial com a finalidade de controlar a industrialização, exportação e importação da bebida.

§ 10. Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos, em amostra de bebida, quando da contestação da análise fiscal condenatória.

§ 11. Análise 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 na análise pericial ou perícia de contraprova.

CAPÍTULO II DOS REGISTROS, DA CLASSIFICAÇÃO, DA PADRONIZAÇÃO E DA ROTULAGEM SEÇÃO I

DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS E DE BEBIDAS

Art . 4º Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Parágrafo único. O registro será válido em todo território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

Art . 5º As bebidas definidas neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registradas no Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§ 1º As bebidas fabricadas e engarrafadas sob concessão, permissão, autorização, ou por empresa filial, poderá utilizar o mesmo número do registro

da bebida elaborada pela unidade central concedente, permissiva, autorizados ou matriz, conforme vier a ser disciplinado em ato administrativo.

§ 2º O registro será válido em todo território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

Art . 6º Os requisitos, os critérios e os procedimentos para o registro de estabelecimento e de bebida serão disciplinados em ato administrativo complementar que definirá a documentação necessária, local e forma de apresentação, prazos e meios para o cumprimento de diligências.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E DAS BEBIDAS

Art . 7º A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com sua atividade, é a seguinte:

I - produtor ou fabricante;

II - standardizador ou padronizador;

III - envasador ou engarrafador;

IV - acondicionador;

V- exportador;

VI - importador.

§ 1º Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados da agricultura, em bebida.

§ 2º Standardizador ou padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão usando outros produtos já industrializados.

§ 3º Envasador ou engarrafador é o estabelecimento que se destina ao envasamento de bebida em recipientes destinados ao consumo, podendo efetuar as práticas tecnológicas previstas em ato administrativo complementar.

§ 4º Acondicionador é o estabelecimento que se destina ao acondicionamento e comercialização, a granel, de bebida e produtos industrializados, destinados à elaboração de bebida.

§ 5º Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar bebida.

§ 6º Importador é o estabelecimento que se destina a importar bebida.

SEÇÃO III

DA PADRONIZAÇÃO DE BEBIDAS

Art . 8º A bebida deverá conter, obrigatoriamente, a matéria-prima natural, vegetal ou animal, responsável por sua característica organoléptica.

§ 1º A bebida que apresentar característica organoléptica própria da matéria-prima natural de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterá, obrigatoriamente, esta matéria-prima, nas quantidades mínimas estabelecidas neste Regulamento ou ato administrativo complementar.

§ 2º O xarope e o preparado sólido para refresco, que não atender ao caput deste artigo, será denominado de “artificial”(NR).

§ 3º A bebida a que se refere o parágrafo anterior terá sua denominação seguida da palavra “artificial”, e da expressão “sabor de ...” acrescida do nome da matéria-prima substituída, declarada de forma legível e visível e em dimensões gráficas mínimas correspondendo a metade da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca. (NR)

§ 4º A bebida que contiver corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, será considerada colorida ou aromatizada artificialmente.

Art . 9º A bebida observará os padrões de identidade e qualidade estabelecidos neste Regulamento, complementados por ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, quando for o caso.

Art. 10. As bebidas serão classificadas em bebida não alcoólica e bebida alcoólica (NR)

§ 1º . Bebida não alcoólica é a bebida com graduação alcoólica até meio por cento em volume, a vinte graus Celsius (NR)

§ 2º. Bebida Alcoólica é a bebida com graduação alcoólica acima de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius (NR)

§ 3º. Para efeito deste Regulamento a graduação alcoólica de uma bebida será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico, à temperatura de vinte graus Celsius (NR)

Art . 11. Na bebida que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosfera, à temperatura de vinte graus celsius.

Art . 12. A bebida não-alcoólica poderá ser adicionada de vitaminas, de sais minerais e de outros nutrientes, de conformidade com o estabelecido em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou do Ministério da Saúde.

Art . 13. A bebida não prevista neste Regulamento poderá ser disciplinada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, observadas as disposições concernentes à sua classificação e atendida a característica peculiar do produto.

SUBSEÇÃO I

DOS REQUISITOS DE QUALIDADE

Art . 14. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos:

I - normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza;

III - ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos;

IV - ausência de substâncias nocivas, observado o disposto neste Regulamento e legislação sobre aditivos.

Parágrafo único. Será considerada imprópria para o consumo a bebida que não atender o disposto nos incisos III e IV deste artigo.

Art . 15. A água destinada à produção de bebida deverá ser limpa, inodora, incolor, não conter germes patogênicos e observar o padrão de potabilidade.

SUBSEÇÃO II

DAS ALTERAÇÕES DE PRODUTO

Art . 16. Entende-se como propositalmente alterada a bebida ou a matéria-prima que:

- I - tiver sido adicionada de substância modificativa de sua composição, natureza e qualidade, ou que provoque a sua deterioração;
- II - conter aditivo não previsto na legislação específica;
- III - tiver seus componentes, total ou parcialmente substituídos;
- IV - tenha sido aromatizada, colorida ou adicionada de substância estranha, destinada a ocultar defeito ou aparentar qualidade superior a real;
- V - induzir a erro quanto à sua origem, natureza, qualidade, composição e característica própria;
- VI - apresentar a composição e demais especificações diferentes das mencionadas no registro e no rótulo, observadas as tolerâncias previstas nos padrões de identidade e qualidade;
- VII - tiver sido modificada na sua composição sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 17. Entende-se como acidentalmente alterada a bebida que tiver seus caracteres organolépticos, físicos, químicos ou biológicos modificados por causas naturais.

SEÇÃO IV

DA ROTULAGEM DE BEBIDAS

Art . 18. Rótulo será qualquer identificação afixada ou gravada sobre o recipiente da bebida, de forma unitária ou desmembrada, ou na respectiva parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

Art . 19. O rótulo da bebida deve ser previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, e constar em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I - o nome do produtor ou fabricante, do standardizador ou padronizador, do envasador ou engarrafador do importador;
- II - o endereço do estabelecimento de industrialização ou de importação;
- III - o número do registro do produto no Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada;

IV - a denominação do produto;

V - a marca comercial;

VI - os ingredientes;

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

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

IX - a graduação alcoólica, por extenso ou abreviada, expressa em porcentagem de volume alcoólico;

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

XI - a forma de diluição, quando se tratar de xarope, preparado líquido ou sólido para refresco ou refrigerante;

XII - a identificação do lote ou da partida;

XIII - o prazo de validade;

XIV - frase de advertência, quando bebida alcoólica, conforme estabelecido por Lei específica.

§ 1º Na declaração dos aditivos deverão ser indicados a sua função principal e seu nome completo ou seu número no INS (Sistema Internacional de Numeração - Codex Alimentarius FAO/OMS).

§ 2º Excetuada a cápsula de vedação, no rótulo sobre o recipiente da bebida deverão constar os dizeres obrigatórios a que se referem os incisos IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI e XIV, deste artigo.

§ 3º Nas embalagens retornáveis litografadas fica permitida a indicação dos aditivos na parte plana da cápsula de vedação, e, quando destinadas a uso múltiplo, permitir-se-á, também, a denominação do produto.

§ 4º Ressalvados a marca e os nomes consagrados pelo domínio público, o rótulo do produto nacional que contiver texto em idioma estrangeiro deverá apresentar a respectiva tradução em português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 5º O rótulo da bebida destinada à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino, sendo vedada a comercialização dessa bebida, com esse rótulo, no mercado interno.

§ 6º A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 7º O lote ou partida e o prazo de validade, poderão ser informados, de forma legível e visível, em qualquer parte externa do recipiente da bebida, inclusive na parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente, exceto na parte rugosa da cápsula de vedação (NR).

§ 8º A marca comercial do produto também poderá constar na parte plana da cápsula de vedação, desde que nesta não conste outros dizeres além dos previstos nos incisos I, II e III, deste artigo.

§ 9º A inclusão na rotulagem de dizeres não obrigatórios, ou ilustrações gráficas alusivas a eventos ou comemorações, só poderá ser efetuada mediante autorização do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, com antecedência mínima de dez dias, da data prevista para início da comercialização do produto com essa rotulagem.

§ 10. O rótulo de aguardente composta poderá mencionar a expressão "conhaque", acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal empregada, de forma visível, e constará no rótulo principal, em caracteres gráficos de mesma dimensão e cor da expressão "conhaque".

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

§ 12. Quando o rótulo apresentar a expressão "Brandy", que não utilize como matéria-prima o vinho, deverá acrescentar o nome da fruta empregada e constará no rótulo principal, em caracteres gráficos da mesma cor da expressão "Brandy".

§ 13. Nos rótulos das bebidas fabricadas e engarrafadas sob concessão, permissão, autorização, ou por empresa filial, poderão constar, além da razão social e o endereço do fabricante e engarrafador, o de suas unidades centrais concedente, permissiva, autorizadora ou matriz, desde que seja identificada, de forma clara, a unidade produtora e envasadora.

Art . 20. A bebida que contiver matéria-prima natural e for adicionada de corante e aromatizante artificiais, em conjunto ou separadamente, deverá

conter em seu rótulo as expressões "colorida artificialmente" ou "aromatizada artificialmente", de forma legível e contrastante, com caracteres gráficos em dimensão mínima correspondendo a um terço da maior letra do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca.

§ 1º A dimensão mínima, referida no caput deste artigo, não poderá ser inferior a dois milímetros.

§ 2º Nos casos previstos neste Regulamento, quando as expressões referidas no caput deste artigo forem impressas na cápsula de vedação, os dizeres deverão apresentar dimensões mínimas de um milímetro.

Art. 21. Na rotulagem de bebida dietética deverá constar a expressão "Bebida Dietética" e na rotulagem de bebida de baixa caloria deverá constar a expressão "Bebida de Baixa Caloria", em tipos não inferiores a um quinto do tipo de letra de maior tamanho e da mesma cor da marca, além dos dizeres obrigatórios estabelecidos neste Regulamento (NR)

§ 1º Deverá constar na rotulagem o nome do edulcorante, por extenso, sua respectiva lase e quantidade, em miligramas por cem mililitros de produto.

§ 2º Quando houver adição de aspartame deverá constar na rotulagem a expressão "contém Fenilalanina (NR)

§ 3º Poderá ser utilizado o termo "diet" na rotulagem da bebida dietética.

§ 4º No rótulo da bebida dietética deve constar a declaração do seu valor calórico por unidade de embalagem.

§ 5º As informações contidas neste artigo deverão ser expostas ao consumidor quando a bebida dietética for comercializada de forma fracionada.

§ 6º Outras informações ou denominações específicas estabelecidas pelo Ministério da Saúde deverão constar da rotulagem da bebida dietética.

Art. 22. Deve ser mencionado no rótulo do suco concentrado o percentual de sua concentração e, no rótulo do suco que for adicionado de açúcares, a expressão "suco adoçado", observadas as disposições contidas nos padrões de identidade e qualidade a serem estabelecidos para cada tipo de suco.

Art. 23. O refrigerante, o refresco, o xarope e os preparados sólidos ou líquidos para frescos ou para refrigerantes artificiais deverão mencionar nos seus rótulos sua denominação, de forma visível e legível, da mesma cor e dimensão mínima correspondendo a metade da maior letra do maior o gráfico usado para os demais dizeres, excetuando-se a marca, sendo vedada declaração,

designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação ou possa provocar dúvida sobre sua origem, natureza ou composição.

Art . 24. O disposto nos incisos I, II, III, IV, V, VI, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, e XIV do art. 19, deste Regulamento, aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendidos mediante aposição de rótulo complementar, sem prejuízo da visibilidade da informação original.

Parágrafo único. Quanto ao disposto nos incisos IV, VI, IX, X, XI e XIII, do art. 19, deverá constar em idioma português, de conformidade com o presente Regulamento.

Art . 25. A bebida elaborada, exclusivamente, com matéria-prima importada a granel e engarrafada no território nacional poderá usar a rotulagem do país de origem, desde que, em contra-rótulo afixado em cada unidade da bebida seja mencionada a expressão "cortado e engarrafado no Brasil" ou "elaborado e engarrafado no Brasil", conforme for o caso, e constem os dizeres obrigatórios a que se ferem os arts. 19 e 24, deste Regulamento.

Art . 26. O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que induza a erro ou equívoco quanto à origem, natureza ou composição do produto, nem atribuir-lhe qualidade ou característica que não possua, bem como, finalidade terapêutica ou medicamentosa.

Art . 27. Na rotulagem do preparado sólido para refresco que contiver associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos, além dos dizeres obrigatórios estabelecidos neste Regulamento, deverá constar o nome do edulcorante, por extenso, sua respectiva função e quantidade, em miligramas por cem mililitros do produto pronto para o consumo.

Parágrafo único. Quando houver adição de Aspartame, deverá constar na rotulagem a expressão “ contém Fenilalanina (NR)

CAPÍTULO III DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, DE BEBIDAS E DE ESTABELECIMENTOS SEÇÃO I

DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art . 28. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado de conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento, e em ato administrativo complementar.

§ 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 A destilaria e o acondicionador de destilado alcoólico apresentarão anualmente, ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento, declaração das matérias-primas adquiridas e da produção de destilado alcoólico.

§ 3º O destilado alcoólico deverá ser estocado em recipiente apropriado, com numeração seqüencial e respectiva capacidade, ficando sua eventual alteração sujeita a imediata comunicação ao órgão fiscalizador.

§ 4º A destilaria e o acondicionador de destilado alcoólico serão obrigados a declarar, mensalmente, em relação a cada estabelecimento, as quantidades de produção, saída e estoque do mês, de destilado alcoólico.

§ 5º A Liberação do destilado alcoólico importado somente poderá ser efetuada mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, após análise de controle.

§ 6º 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 retificada.

§ 7º Os critérios e normas para o controle de envelhecimento dos destilados alcoólicos serão estabelecidos em ato administrativo complementar, que conterão prazos mínimos, capacidade, tipo e forma do recipiente, e local de envelhecimento.

§ 8º. O veículo e o recipiente a serem usados no transporte de matéria-prima a granel deverão atender aos requisitos técnicos destinados a impedir a alteração e a contaminação do produto (NR)

SEÇÃO II

DO CONTROLE DE BEBIDAS

Art . 29. É proibido produzir, preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebida em desacordo com as disposições deste Regulamento.

Art . 30. O material e os equipamentos empregados na produção, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento e transporte de bebida deverão observar as exigências sanitárias e de higiene.

Parágrafo único. O veículo e o recipiente a serem usados no transporte de bebida a granel deverão atender aos requisitos técnicos destinados a impedir a alteração e a contaminação do produto (NR)

Art . 31. No acondicionamento e fechamento de bebida, somente poderão ser usados materiais que atendam aos requisitos sanitários e de higiene, e que não alterem os caracteres organolépticos, nem transmitam substâncias nocivas ao produto.

Parágrafo único. O vasilhame utilizado no acondicionamento de detergentes e outros produtos químicos não poderá ser empregado no envasamento de bebida.

Art . 32. A bebida destinada à exportação poderá ser elaborada de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destina, vedada a sua comercialização no mercado interno.

Art . 33. A bebida estrangeira deverá observar os padrões de identidade e qualidade adotados para a bebida fabricada no território nacional.

§ 1º Para os efeitos deste artigo será obrigatória a apresentação dos Certificados de Origem e de Análise, expedidos por organismo oficial ou credenciado por órgão governamental do país de origem da bebida estrangeira, além da análise de controle, por amostragem, pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento (NR)

§ 2º A análise de controle referida no parágrafo anterior não se aplica às bebidas oriundas de países nos quais o Brasil mantém reconhecimento de equivalência dos serviços de inspeção, ressalvados os casos que possam comprometer a integridade e a qualidade do produto, e a saúde do consumidor (NR).

Art . 34. A bebida alcoólica de procedência estrangeira, que não atender aos padrões 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 reconhecido para tal fim, atestando:

I - possuir característica típica, regional e peculiar daquele país;

II - ser produto enquadrado na legislação daquele país;

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região ou país de origem.

Parágrafo único. A importação de bebida de que trata o caput deste artigo deverá ser previamente autorizada pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 35. A bebida envasada no estrangeiro somente poderá ser comercializada no território nacional em seu recipiente original, vedada qualquer alteração nos respectivos dizeres, observado o disposto no § 4º do art. 19, deste Regulamento.

SEÇÃO III

DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art . 36. Os estabelecimentos de bebidas, de acordo com suas atividades, previstas neste Regulamento, deverão dispor da infra-estrutura básica seguinte:

I - localização e áreas específicas adequadas à natureza das atividades;

II - edificação com iluminação e aeração; pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente, paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;

III - máquinas e equipamentos mínimos previstos para cada tipo de estabelecimento, conforme a linha de produção industrial;

IV - água em quantidade e qualidade correspondente às necessidades tecnológicas e operacionais;

V - técnico responsável pela produção, com qualificação e registro no respectivo Conselho Profissional.

§ 1º As exigências previstas neste artigo poderão ser acrescidas de outras específicas, de conformidade com a natureza da atividade de cada estabelecimento.

§ 2º Os estabelecimentos referidos neste artigo observarão, ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios, em geral, constantes da respectiva legislação e área de competência.

§ 3º Os estabelecimentos abrangidos por este Regulamento que industrializem bebidas dietética deverão dispor de área própria para guarda dos edulcorantes, que deverão ser mantidos sob controle.

§ 4º O Ministério da Agricultura e do Abastecimento fixará em ato administrativo normas complementares para instalações e equipamentos mínimos ao funcionamento dos estabelecimentos previstos neste artigo, inclusive os estabelecimentos artesanais e caseiros.

Art . 37. Nos estabelecimentos e instalações das empresas abrangidas por este Regulamento, será proibido manter substâncias que possam ser empregadas na alteração proposital de produto, ressalvados aqueles componentes necessários a atividade industrial normal, que deverão ser mantidos em local apropriados e sob controle.

Art . 38. As substâncias tóxicas necessárias ou indispensáveis às atividades do estabelecimento deverão ser mantidas sob rigoroso controle, em local isolado e apropriado.

Art . 39. Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento ficam obrigados a apresentar, para efeito de controle, quando solicitado, declaração do volume de sua produção, da quantidade de matéria-prima e dos seus estoques.

TÍTULO II DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDAS CAPÍTULO I DAS BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS E DAS DIETÉTICAS SEÇÃO I

DAS BEBIDAS NÃO-ALCOÓLICAS

Art . 40. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada 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, onde:

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

II - o suco que for parcialmente desidratado deverá ser denominado de "suco concentrado".

III- ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, através de ato administrativo, observado o percentual

máximo de dez por cento, calculado em gramas de açúcar por cem gramas de suco (NR)

IV - é proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais;

V - os sucos concentrado e desidratado adoçados, 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, excetuado o percentual de açúcares adicionados, observado o disposto no inciso III deste artigo.

§ 1º Suco desidratado é o suco sob o estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo conter a expressão "suco desidratado".

§ 2º A designação "integral" será privativa do suco sem adição de açúcar e na sua concentração natural, sendo vedada o uso de tal designação para o suco reconstituído.

§ 3º Suco misto é o suco obtido pela mistura de duas ou mais frutas e das partes comestíveis de dois ou mais vegetais, ou dos seus respectivos sucos, sendo a denominação constituída da palavra suco, seguida da relação de frutas e vegetais utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura.

§ 4º Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar de sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão "reconstituído".

§ 5º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de suco.

§ 6º. Suco tropical é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através de processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo (NR).

§ 7º. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical, serão fixados em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, devendo ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta (NR).

§ 8º. O suco tropical, quando adicionado de açúcar, poderá ser declarado no rótulo a expressão “suco pronto para beber”, ou expressões semelhantes (NR).

Art . 41. Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de frutas, por processos tecnológicos adequados com teor de sólidos em suspensão mínimo, a ser estabelecido em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 42. Água de côco é a parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocus nucífera*), excluído o endosperma, não diluído, não fermentado, não concentrado e obtido por processo tecnológico adequado.

Art . 43. Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal e açúcares ou de extrato vegetais e açúcares, podendo ser adicionada de ácidos, e destinada ao consumo direto.

Parágrafo único. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de néctar.

Art.44 Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não gaseificada, não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem açúcar (NR).

§ 1º Os refrescos de laranja ou laranjada, de tangerina e de uva deverão conter no mínimo trinta por cento em volume de suco natural.

§ 2º O refresco de limão ou limonada deverá conter no mínimo cinco por cento volume de suco de limão.

§ 3º O refresco de maracujá deverá conter no mínimo seis por cento em volume de suco de maracujá.

§ 4º O refresco de guaraná deverá conter no mínimo dois centésimos por cento da semente de guaraná (gênero *Paullinia*), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros de bebida.

§ 5º O refresco de maçã deverá conter no mínimo vinte por cento em volume de suco de maçã.

§ 6º Refresco misto ou bebida mista de frutas ou de extratos vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de dois ou mais sucos de frutas ou de extratos vegetais, devendo o somatório do teor de sucos e extratos vegetais ser estabelecido em ato administrativo.

§ 7º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de refresco ou bebida de fruta ou de extrato vegetal.

§ 8º O refresco ou a bebida de fruta que não contiver açúcar, deverá mencionar no rótulo, em caracteres visíveis e legíveis, a expressão "sem açúcar"(NR).

Art . 45. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares.

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

§ 2º Os refrigerantes de laranja, tangerina e uva deverão conter 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.

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

§ 7º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de refrigerante.

Art . 46. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com uma pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus celsius, podendo ser adicionada de sais.

Parágrafo único. Soda aromatizada é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com uma pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, devendo ser adicionada de aromatizantes naturais e podendo ser adicionada de sais (NR).

Art . 47. Água tônica de quinino é o refrigerante que contiver obrigatoriamente de três a cinco miligramas de quinino ou seus sais, expresso em quinino anidro, por cem mililitros de bebida.

Art . 48. Xarope é o produto não gaseificado, obtido pela dissolução, em água potável, de suco de fruta, polpa ou parte do vegetal e açúcar, numa concentração mínima de cinqüenta 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 a 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 associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de xarope.

Art.49 Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é o produto que contiver suco, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem açúcar, adicionado de água potável para o seu consumo (NR).

§ 1º 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.

§ 2º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de preparado líquido ou concentrado líquido para refresco.

§ 3º A designação concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial.

§ 4º O preparado líquido ou concentrado líquido para refresco que não contiver açúcar, deverá mencionar no rótulo, em caracteres visíveis e legíveis, a expressão "sem açúcar" (NR).

Art. 50 O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto que contiver suco ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem açúcar, adicionado de água potável gaseificada para o seu consumo (NR).

§ 1º 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.

§ 2º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante.

§ 3º O preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante que não contiver açúcar, deverá mencionar no rótulo, em caracteres visíveis e legíveis, a expressão "sem açúcar" (NR).

Art. 51. Preparado líquido para mistura em bebidas é o produto à base de sucos, extratos vegetais ou aromas, isolados ou em conjunto, e água potável, podendo ser adicionado de açúcares e aditivos previstos em atos administrativos (NR).

Art. 52. Preparado sólido para mistura em bebidas é o produto à base de sucos, extratos vegetais ou aromas, isolados ou em conjunto, podendo ser adicionado de açúcares e aditivos previstos em atos administrativos (NR).

Art. 53. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, podendo ser adicionado de edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos, destinado à elaboração de bebida, para o consumo imediato, pela adição de água potável.

Art. 54. Ao refresco, preparado sólido ou líquido para refresco artificiais é vedado o uso da denominação "bebida de fruta ou de extrato vegetal", em substituição à denominação "refresco".

Art. 55. 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), ou de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie "*Ilex paraguariensis*", ou de outros vegetais previstos nos padrões de identidade e qualidade, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

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

Art. 56. 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), ou de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie "*Ilex paraguariensis*", ou de outros vegetais previstos nos

padrões de identidade e qualidade, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

Art . 57. Bebida composta de fruta, polpa ou de extratos vegetais é a bebida obtida pela mistura de sucos ou extratos vegetais com produto de origem animal, tendo predominância, em sua composição, de produtos de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

§ 1º A bebida referida no caput deste artigo poderá ser comercializada na forma de preparado sólido, sendo denominada de preparado sólido para bebida composta de frutas ou preparado sólido para bebida composta de extratos vegetais.

§ 2º Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação de bebida composta de fruta ou extratos vegetais.

Art . 58. A bebida não-alcoólica, cujo percentual mínimo de suco ou substância vegetal não tenha sido previsto neste Regulamento, terá este percentual estabelecido em ato administrativo complementar.

Parágrafo único. As bebidas não-alcoólicas, cujo percentual de matéria-prima natural tenha sido previsto neste Regulamento, poderão ter o seu percentual mínimo de suco, ou substâncias de origem vegetal exigidas, aumentado a critério do órgão técnico competente do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 59. 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.

Art . 60. 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 previstos em ato administrativo próprio.

Art . 61. A bebida não-alcoólica que contiver ou for adicionada em sua composição cafeína (trimetilxantina) natural, ou sintética, não deverá ter o limite de cafeína superior a vinte miligramas por cem mililitros do produto a ser consumido.

SEÇÃO II

DAS BEBIDAS DIETÉTICAS E DE BAIXAS CALORIAS

Art. 62. Para fins deste Regulamento entende-se como bebida dietética e bebida de baixa caloria, a bebida não alcoólica e hipocalórica, devendo ter o conteúdo de açúcares, adicionado normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorante hipocalórico ou não calórico, naturais ou artificiais (NR).

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade para as bebidas dietéticas e para as bebidas de baixa caloria serão fixados pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento em consonância com as normas de competência do Ministério da Saúde (NR).

Art. 63. Excluem-se deste Regulamento a bebida especialmente formulada para reposição energética, vitamínica, hidroeletrólítica e outras destinadas a fins dietéticos específicos.

CAPÍTULO II DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS SEÇÃO I

DAS CERVEJAS

Art. 64. 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 Parte do malte de cevada poderá ser substituído por cereais maltados ou não, e por carboidratos de origem vegetal transformados ou não, ficando estabelecido que:

a) os cereais referidos neste artigo são a cevada, o arroz, o trigo, o centeio, o milho, a aveia e o sorgo, todos integrais, em flocos ou a sua parte amilácea;

b) a quantidade de carboidrato (açúcar) empregado na elaboração de cerveja, em relação ao extrato primitivo, não poderá ser superior a quinze por cento na cerveja clara;

c) na cerveja escura, a quantidade de carboidrato (açúcar), poderá ser adicionada até cinquenta por cento, em relação ao extrato primitivo, podendo conferir ao produto acabado as características de adoçante;

- d) na cerveja extra o teor de carboidrato (açúcar) não poderá exceder a dez por cento do extrato primitivo;
- e) os cereais ou seus derivados serão usados de acordo com a classificação da cerveja quanto a proporção de malte e cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, estabelecido neste Regulamento;
- f) carboidratos transformados são os derivados da parte amilácea dos cereais obtidos através de transformações enzimáticas;
- g) os carboidratos (açúcares) de que tratam os itens "b", "c" e "d" , deste parágrafo, são a sacarose (açúcar refinado ou cristal), açúcar invertido, glicose, frutose, maltose.

§ 3º 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.

§ 4º 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.

§ 5º Mosto cervejeiro é a solução, em água potável, de carboidratos, proteínas, glicídeos e sais minerais, resultantes da degradação enzimática dos componentes da matéria-prima que compõem o mosto.

§ 6º Mosto lupulado é o mosto fervido com lúpulo ou seu extrato, e dele apresentando os princípios aromáticos e amargos, ficando estabelecido que:

a) lúpulo são cones de "Humulus lupulus", de forma natural ou industrializada, que permite melhor conservação da cerveja e apura o gosto e o aroma característico da bebida;

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

§ 7º Extrato primitivo ou original é o extrato do mosto de malte de origem da cerveja.

Art . 65. 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 será permitido o uso de outros corantes naturais previstos na legislação específica;

b) na cerveja escura será permitido o uso de corante natural caramelo.

II - para fermentação do mosto será usada a levedura cervejeira como coadjuvante de tecnologia.

III - a cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominado de Chope a cerveja não pasteurizada no 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.

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

Art . 66. As cervejas são classificadas:

I - quanto ao extrato primitivo em:

a) cerveja leve, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a cinco e inferior a dez e meio por cento, em peso;

b) cerveja comum, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a dez e meio e inferior a doze e meio por cento, em peso;

c) cerveja extra, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a doze e meio e inferior a quatorze por cento, em peso;

d) cerveja forte, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a quatorze por cento, em peso.

II - quanto à cor:

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).

III - quanto ao teor alcoólico em:

- a) cerveja sem álcool, quando seu conteúdo em álcool for menor que meio por cento em volume, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico;
- b) cerveja com álcool, quando seu conteúdo em álcool for igual ou 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 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 por cento, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;
- c) cerveja com o nome do vegetal predominante, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior do que vinte e menor do que cinquenta por cento, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares.

V - quanto à fermentação;

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

Art . 67. De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: "Pilsen", "Export", "Lager", "Dortmunder", "München", "Bock", "Malzbier", "Ale", "Stout", "Porter", "Weissbier", "Alt" e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original.

Art . 68. A cerveja poderá ser adicionada de suco e extrato de vegetal, ou ambos, que poderão ser substituídos, total ou parcialmente, por óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem.

Art . 69. A cerveja que for adicionada de suco de vegetal, deverá ser designada de "cerveja com...", acrescido do nome do vegetal.

Art . 70. Quando o suco natural for substituído total ou parcialmente pelo óleo essencial, essência natural ou destilado do vegetal de sua origem, será designada de "cerveja sabor de ..." acrescida, do nome do vegetal.

Parágrafo único. Fica proibido o uso de aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais na elaboração da cerveja.

Art . 71. A complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade dos produtos de que trata esta Seção será disciplinada por atos administrativos.

SEÇÃO II DAS OUTRAS BEBIDAS FERMENTADAS SUBSEÇÃO I

DAS OBTIDAS POR FERMENTAÇÃO

Art . 72. Fermentado de fruta é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da fermentação alcoólica do mosto de fruta sã, fresca e madura.

§ 1º O fermentado de fruta pode ser adicionado de açúcares, água e outras substâncias previstas em ato administrativo complementar, para cada tipo de fruta.

§ 2º Quando adicionado de dióxido de carbono, o fermentado de fruta será denominado fermentado de fruta gaseificado.

Art . 73. Sidra é a bebida com graduação alcoólica de quatro a oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de maçã, podendo ser adicionada de suco de pêra, em proporção máxima de trinta por cento, e sacarose não superior aos açúcares da fruta.

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

§ 2º A Sidra poderá ser desalcoolizada através de processo tecnológico físico adequado (NR).

Art . 74. Hidromel é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica de uma solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável.

Art . 75. 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. 76. Revogado.

SUBSEÇÃO II

DAS OBTIDAS COM ADIÇÃO DE DESTILADO ALCOÓLICO

Art . 77. 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 e álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art . 78. Fermentado de fruta composto é a bebida com graduação alcoólica de quinze a vinte por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtido pela adição ao fermentado de fruta, de macerados ou extratos de plantas amargas ou aromáticas, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, caramelo e sacarose.

Art . 79. Saquê (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 aromas naturais.

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

CAPÍTULO III DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS POR MISTURA SEÇÃO I

DOS LICORES

Art . 80. Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, e um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborado com álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebidas alcoólicas, adicionada de extrato ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo complementar.

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

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

- a) licor seco é a bebida que contém mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares por litro;
- b) licor fino ou doce é a bebida que contém mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta gramas de açúcares, por litro;
- c) licor creme é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares, por litro;
- d) licor escarchado ou cristalizado é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

§ 3º As denominações licor de café, cacau, chocolate, laranja, ovo, doce de leite e outras, só 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, Kummel, 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, Advocaat, ao licor à base de ovo, admitindo-se para essa bebida uma 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 de açúcares, por litro, poderá ser denominado Anisete.

§ 9º O licor preparado por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionado ou não de substâncias aromatizantes ou saborizantes, ou ambas, permitidas em ato administrativo próprio, 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 conter a expressão "licor de...", acrescida do nome da bebida utilizada.

§ 11. O licor com denominação específica de café, chocolate e outras que caracterizem o produto, que contiver em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas poderá conter a expressão "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.

SEÇÃO II

DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS MISTAS OU COQUETEL (COCKTAIL)

Art. 81. Bebida alcoólica mista ou coquetel (cocktail) é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela mistura de uma ou mais bebidas alcoólicas, ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples com outras bebidas não-alcoólicas, ou sucos de frutas, ou frutas maceradas, ou xarope de frutas, ou outras substâncias de origem vegetal ou animal, ou ambas, permitidas em ato administrativo próprio (NR).

§ 1º Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares e aditivos permitidos em ato administrativo próprio.

§ 2º A bebida alcoólica mista ou coquetel (cocktail) poderá ser gaseificada e, neste caso, a graduação alcoólica não poderá ser superior a quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

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

§ 4º A batida que tiver em sua composição somente o suco de limão poderá ser denominada caipirinha.

§ 5º Preparado líquido alcoólico para mistura em bebidas é o produto obtido de sucos, extratos vegetais ou aromas, isolados ou em conjunto, e água potável podendo ser adicionado de açúcares, e aditivos previstos em atos administrativos (NR).

SEÇÃO III

DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS COMPOSTAS

Art . 82. 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 substâncias vegetais, 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 um alcoólico de jurubeba (*Solanum paniculatum*), com álcool etílico potável de origem agrícola, aromatizantes naturais e demais aditivos permitidos em ato administrativo próprio, podendo ser adicionada de açúcares, caso em que será denominada suave ou doce quando contiver mais de seis gramas por litro.

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

§ 3º As demais Bebidas Alcoólicas Compostas serão disciplinadas em ato administrativo, observadas as disposições contidas no caput deste artigo.

SEÇÃO IV

DOS APERITIVOS

Art . 83. Aperitivo é a bebida com graduação alcoólica de meio a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, que contiver princípios amargos ou aromáticos, com características aperitivas ou estimulantes do apetite, obtidas a partir de extratos de um ou mais vegetais, ou parte dos mesmos, permitidos em ato administrativo próprio.

§ 1º O produto deverá estar de acordo com o limite estabelecido para os princípios ativos definidos em ato administrativo próprio, provenientes das substâncias vegetais utilizadas em sua elaboração.

§ 2º O aperitivo poderá ser adicionado de açúcares, bem como de substâncias saborizantes, aromatizantes, corantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo próprio.

§ 3º O aperitivo cujo sabor seja predominantemente amargo se denominará de "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, poderá denominar-se os vegetais de forma genérica.

§ 5º Será denominada 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 (CO₂), mantendo sua denominação seguida da palavra "soda", tendo graduação alcoólica máxima de quinze por cento em volume, a vinte graus Celsius.

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

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

SEÇÃO V

DA AGUARDENTE COMPOSTA

Art . 84. Aguardente composta é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, resultante da adição na aguardente ou no destilado alcoólico simples de substâncias de origem vegetal ou animal, previstas em ato administrativo próprio.

Parágrafo único. A aguardente composta poderá ser colorida por caramelo e adicionada de açúcares, na quantidade inferior a trinta gramas por litro.

CAPÍTULO IV
DOS DESTILADOS ALCOÓLICOS E DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS
DESTILADAS
SEÇÃO I

DOS DESTILADOS ALCOÓLICOS

Art . 85. Os coeficientes de congêneres dos destilados, bebidas destiladas e retificadas, não previstos neste Regulamento, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar.

Parágrafo único. Entende-se como coeficiente de congêneres, ou componentes voláteis não-álcool, ou substâncias voláteis não-álcool, ou componentes secundários não-álcool, ou impurezas voláteis não-álcool, a soma de acidez volátil, expressa em ácido acético, aldeídos, expresso em acetaldeído, ésteres, expresso em acetato de etila, álcoois superiores, expressos pelo somatório dos mesmos, e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

Art . 86. 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 destilo-retificação de mostos provenientes 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 envelhecimento.

Art . 87. "Grain Whisky" é o destilado alcoólico de cereais 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 um período mínimo de dois anos.

Art . 88. 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 bebidas alcoólicas, e obtido pela destilação simples ou por destiloretificação parcial seletiva de mosto, ou subprodutos provenientes 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, susceptível de transformar-se principalmente em álcool etílico, por fermentação alcoólica.

§ 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 No destilado alcoólico simples de origem agrícola o teor de furfural não deverá ser superior a cinco miligramas; o álcool metílico não deverá ser superior a duzentos miligramas, com exceção do proveniente de mosto com polpa de frutas fermentadas ou bagaço de uva, cujo limite máximo será setecentos miligramas, sendo todos considerados por cem mililitros do destilado, expressos em álcool anidro.

§ 5º O destilado alcoólico simples terá a denominação da matéria-prima de sua origem, observada a classificação do artigo seguinte, e não deverá conter aditivo em desacordo com a legislação específica.

Art . 89. O destilado alcoólico simples classifica-se em:

I - de cana-de-açúcar;

II - de melaço;

III - de cereal;

IV - de fruta;

V - de tubérculo;

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 melaço é o produto obtido da destilação do mosto fermentado do melaço, resultante da produção de açúcar de cana.

§ 3º Destilado alcoólico simples de cereal é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de cereais, maltados ou não, e denomina-se de:

a) 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 um período não inferior a um ano;

b) 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";

c) destilado alcoólico simples de malte envelhecido (Malt Whisky) o destilado alcoólico simples de malte quando envelhecido em tonéis de carvalho, com capacidade máxima de setecentos litros, por um período não inferior a dois anos.

§ 4º Destilado alcoólico simples de fruta é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de frutas.

§ 5º Destilado alcoólico simples de tubérculo é o produto obtido da destilação do mosto fermentado de batata e outros tubérculos, bem como de mandioca ou de beterraba.

§ 6º Destilado alcoólico simples de vegetal é o produto obtido pela destilação do mosto fermentado de uma mistura de duas ou mais matérias-primas de origem vegetal.

SEÇÃO II

DAS AGUARDENTES

Art . 90. A aguardente é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta 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.

Parágrafo único. Será denominada de aguardente de cereal ou de vegetal a bebida obtida dessas matérias-primas, podendo ser adoçada e envelhecida, que terá o seu coeficiente de congêneres definido em ato administrativo complementar.

Art . 91. Aguardente de cana, caninha ou cachaça é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, ou ainda, pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionado de açúcares até seis gramas por litro.

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

§ 2º Será denominada aguardente de cana envelhecida, caninha envelhecida ou cachaça envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinqüenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a duzentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

Art . 92. Aguardente de melaço é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta 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 adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

Parágrafo único. O coeficiente de congêneres da aguardente de melaço não poderá ser inferior a duzentos miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

SEÇÃO III

DO RUM

Art . 93. Rum, rhum ou ron é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinqüenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilados alcoólicos simples, ou da destilação de mostos fermentados de caldo de cana-de-açúcar, melaço ou suas misturas, conservando os princípios aromáticos responsáveis por seus caracteres organolépticos específicos, envelhecidos total ou parcialmente.

§ 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 de 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 em álcool anidro.

§ 4º O rum poderá denominar-se:

- a) rum leve (lighth rum), quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a duzentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;
- b) rum pesado (heavy rum), quando o coeficiente de congêneres da bebida for de duzentos a quinhentos miligramas por cem mililitros em álcool anidro;
- c) rum envelhecido ou rum velho é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por um período mínimo de dois anos.

SEÇÃO IV

DOS UÍSQUES

Art . 94. Uísque, "whisky ou whiskey " é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinqüenta 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 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:

- a) uísque malte puro ou "whisky" puro de malte ou "pure malt whisky" , quando a bebida for elaborada exclusivamente com destilado alcoólico simples de malte envelhecido (Malt Whisky), com o coeficiente de congêneres não inferior a trezentos e cinqüenta miligramas por cem mililitros em álcool anidro;
- b) 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 (Malt Whisky), com destilados alcoólicos simples de cereais ou 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;
- c) uísque de cereais ou "whisky" de cereais (Grain Whisky), quando a bebida for obtida a partir de cereais reconhecidos internacionalmente na produção de uísque, sacarificados, total ou parcialmente, por diastases da cevada maltada, adicionada ou não de outras enzimas naturais e destilada em alambique ou coluna, envelhecido por um período mínimo de dois anos, com o coeficiente de congêneres não inferior a cem miligramas por cem mililitros, em álcool anidro;

d) " bourbon whisky " ou "bourbon whiskey ", quando a bebida for elaborada com no mínimo cinqüenta por cento de destilado alcoólico simples de milho, sacarificado com cevada maltada, envelhecido por um período mínimo de dois anos, adicionado ou não de álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser envelhecido ou não, com o coeficiente de congêneres não inferior a cento e cinqüenta 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 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.

§ 4º É facultativo o uso das denominações "whisky" ou "whiskey" .

SEÇÃO V

DO ARAC

Art . 95. Arac é a bebida com graduação alcoólica de trinta e seis a cinqüenta 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 substâncias vegetais aromáticas.

§ 1º 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 palavra "adoçada".

§ 2º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a duzentos e nem superior a seiscentos e cinqüenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO VI

DO "BRANDY" DE FRUTA OU AGUARDENTE DE FRUTA

Art . 96. " Brandy " de fruta ou 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.

§ 2º A bebida deverá ser elaborada com a matéria-prima que corresponda ao nome do produto.

§ 3º O "Brandy" de fruta ou aguardente de fruta poderá ter as seguintes denominações:

- a) "Cherry Brandy", "Kirchs", "Dirchwassée" ou aguardente de cereja;
- b) "Estch Brandy", "Katzch Brandy", "Slivowicz", "Slibowika", "Mirabella" ou aguardente de ameixa;
- c) "Peach Brandy" ou aguardente de pêssago;
- d) Calvados, "Apple Brandy" ou aguardente de maçã;
- e) " Pear Brandy " ou aguardente de pêra.

§ 4º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a duzentos miligramas por cem mililitros e nem

superior a seiscentos e cinquenta miligramas por cem mililitros em álcool anidro.

SEÇÃO VII

DA TEQUILA

Art . 97. 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 O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a duzentos e nem superior a seiscentos e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

§ 4º 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 palavra "adoçada", podendo ser envelhecida.

SEÇÃO VIII

DA TIQUIRA

Art . 98. 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, e quando a quantidade adicionada for superior a seis gramas por litro a denominação, deverá ser seguida da palavra "adoçada".

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a duzentos e nem superior a seiscentos e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO IX

DO SOCHU

Art . 99. " 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, podendo ser adicionada de açúcares.

CAPÍTULO V DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS RETIFICADAS SEÇÃO I

DA VODCA

Art . 100. 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 destilados alcoólicos simples de origem agrícola retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal, e adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

Parágrafo único. O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO II

DA GENEBRA

Art . 101. 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 destilados alcoólicos simples de cereais, redestilados, 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 outras substâncias aromáticas naturais, e de açúcares na proporção de até quinze gramas por litro.

§ 1º As características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis, mesmo quando atenuadas.

§ 2º O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cento e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO III

DO GIM

Art . 102. 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 outras substâncias vegetais aromáticas, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outras substâncias vegetais aromáticas, 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.

§ 1º O gim será denominado de:

- a) gim destilado, quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação;
- b) " london dry gin ", quando a bebida for obtida por destilação seca;
- c) gim seco ou " dry gin ", quando a bebida contiver até seis gramas de açúcares por litro;
- d) gim doce, " old ton gin " ou gim cordial, quando a bebida contiver acima de seis e até quinze gramas de açúcares por litro.

§ 2º O uso das expressões gim destilado ou " london dry gin " é facultativo.

§ 3º O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO IV

DO STEINHAEGER

Art . 103. " 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 destilados alcoólicos simples e cereais, ou pela retificação do álcool etílico potável, adicionado de substâncias aromáticas naturais, em ambos os casos provenientes de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro.

Parágrafo único. O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cento e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO V

DO AQUAVIT

Art . 104. " Aquavit ", " akuavit " ou " acquavitae " 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 (*Carun carvi*), ou pela aromatização do álcool etílico potável de origem agrícola, retificado com extratos de sementes de alcarávia, podendo em ambos os casos ser adicionadas outras substâncias vegetais aromáticas, e açúcares na proporção de até trinta gramas por litro.

Parágrafo único. O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cento e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

SEÇÃO VI

DO CORN

Art . 105. Corn ou " korn " é a bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela retificação do destilado alcoólico simples e cereais, ou pela retificação de uma mistura mínima de trinta por cento de destilado alcoólico simples e cereais com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

Parágrafo único. O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a cento e cinquenta miligramas por cem mililitros, em álcool anidro.

CAPÍTULO VI DAS SUBSTÂNCIAS SEÇÃO ÚNICA

DO ADITIVO E DO COADJUVANTE

Art . 106. Aditivo é a substância propositalmente adicionada à bebida, inclusive durante sua elaboração, com o objetivo de conservar, intensificar ou aprimorar suas características.

Art . 107. Coadjuvante de tecnologia de fabricação é 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.

Art . 108. A classificação, o emprego e os limites do aditivo e coadjuvante de tecnologia de fabricação utilizados na elaboração de bebida serão definidos em ato administrativo complementar.

Art . 109. A quantidade máxima do aditivo empregado com funções diferentes não poderá exceder o limite fixado para cada uma de suas finalidades.

TÍTULO III
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO
CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO
SEÇÃO I

DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art . 110. As ações de inspeção e de fiscalização se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitadas pelos órgãos de fiscalização, os estabelecimentos deverão prestar informações, apresentar ou entregar documentos, nos prazos fixados, a fim de não obstem as ações de inspeção e de fiscalização.

Art . 111. Constituem-se, também, em ações de inspeção e fiscalização as auditorias necessárias à verificação de conformidade levadas a efeito nos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento, que venham a optar pela adoção de sistema de identificação de perigos para a segurança da saúde, perda de qualidade e integridade econômica do produto, através da implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Parágrafo único. As definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção do sistema previsto no caput deste artigo, bem como para a implantação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, serão fixados em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art.112 A inspeção e a fiscalização serão exercidas por Fiscal de Defesa Agropecuária, credenciado pelo órgão central da atividade do Ministério da Agricultura e do Abastecimento: (NR)

I - nos estabelecimentos de produção, importação, exportação, preparação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, depósito, distribuição de bebidas, comércio, cooperativas, atacadistas, bem como portos, aeroportos e postos de fronteiras; (NR)

II - sobre matéria-prima, produto, equipamento, instalações, áreas industriais, depósitos, recipientes e veículos das respectivas empresas.

Art . 113. As atribuições de inspetor serão exercidas por servidor público federal de nível superior, com formação em Agronomia, Química ou Farmácia, oficialmente respaldado por deliberação do respectivo Conselho Profissional.

Art . 114. As prerrogativas e as atribuições específicas do inspetor no exercício de suas funções são as seguintes:

- I - dispor de livre acesso nos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento;
- II - colher amostras necessárias às análises de controle ou fiscal, lavrando o respectivo termo;
- III - realizar visitas rotineiras de inspeção e vistoria para apuração da prática de infrações, ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, e verificar a adequação de instalações e equipamentos, lavrando os respectivos termos;
- IV - verificar o atendimento das condições de preservação da qualidade ambiental, notificando ao órgão de controle ambiental, quando for o caso;
- V - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda;
- VI - promover, na forma disciplinada neste Regulamento, o fechamento de estabelecimento, bem como dar destinação a matéria-prima, produto ou equipamento, lavrando o respectivo termo;
- VII - proceder a apreensão de produto, matéria-prima, ou de qualquer substância encontrados no estabelecimento em inobservância a este Regulamento, principalmente nos casos de indício de fraude, falsificação, alteração, deterioração ou de perigo à saúde humana, lavrando o respectivo termo;
- VIII - executar as sanções de interdição parcial ou total e a de inutilização, nos termos do julgamento;
- IX - lavrar auto de infração para início do processo administrativo previsto neste Regulamento;
- X - solicitar, por intimação, no âmbito de 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, quaisquer documentos que se façam necessários à complementação do processo de investigação ou apuração de adulteração, fraude ou falsificação;
- XI - solicitar o auxílio da autoridade policial no caso de recusa ou embaraço ao desempenho de suas ações.

SEÇÃO II

DOS DOCUMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art . 115. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento de estabelecimento;

IV - o termo de apreensão;

V - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento;

VI - o auto de infração;

VII - o termo de colheita de amostras;

VIII - a notificação de julgamento;

IX - o termo de inutilização;

X - o termo de liberação;

XI - o termo de interdição;

XII - o termo de reaproveitamento;

XIII - o termo aditivo;

XIV - o termo de revelia.

§ 1º O termo de inspeção será lavrado sempre que for realizada visita de inspeção ou fiscalização a estabelecimento previsto neste Regulamento.

§ 2º Nos casos que não constituam infração, relacionados com adequação de equipamento, instalação, bem como, a solicitação de documentos e outras providências, o instrumento hábil para tais reparações é a intimação, que deverá:

a) mencionar expressamente a providência exigida, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

b) fixar o prazo máximo de noventa dias para cumprimento da determinação, prorrogável por igual período, mediante pedido fundamentado, por escrito, do interessado. Decorrido o prazo estipulado na intimação, sem que haja o cumprimento da exigência, lavrar-se-á o auto de infração.

§ 3º O termo de fechamento de estabelecimento é o documento hábil para, nas hipóteses e na forma prevista neste Regulamento, promover o fechamento de estabelecimento ou de sua seção. Será lavrado em quatro vias, onde, a primeira será anexada ao auto de infração; a segunda será afixada na porta do estabelecimento ou da seção que lhe deu causa; a terceira será entregue ao responsável legal do estabelecimento infrator; e a quarta será arquivada no órgão fiscalizador, devendo conter:

- a) nome, endereço, número do documento de identificação e assinatura do infrator;
- b) número do registro do estabelecimento, se houver;
- c) número da inscrição no cadastro geral de contribuinte;
- d) data e local de sua lavratura;
- e) remissão ao auto de infração ao qual será anexado;
- f) nome, endereço e assinatura de duas testemunhas, no caso de ausência do titular ou seu representante legal, ou ainda, no caso de recusa deste, em assinar o termo;
- g) descrição sucinta do motivo que levou ao fechamento do estabelecimento ou da seção;
- h) identificação e assinatura do inspetor responsável pela sua lavratura.

§ 4º O termo de apreensão será lavrado em quatro vias e deverá conter:

- a) nome e endereço do estabelecimento;
- b) número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou do cadastro geral de contribuinte, caso o estabelecimento não esteja registrado;
- c) local e data da apreensão;
- d) quantidade e identificação do produto apreendido;

- e) fundamento legal para a medida adotada;
- f) nomeação e identificação do fiel depositário;
- g) assinatura do responsável legal pelo bem, ou em caso de recusa ou ausência, de duas testemunhas com endereços e identificações;
- h) identificação e assinatura do inspetor responsável pela lavratura.

§ 5º O termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento será lavrado em três vias, sendo que a primeira e a última ficarão com a fiscalização e a segunda entregue ao detentor da matéria-prima do produto ou do equipamento, e deverá conter:

- a) nome do estabelecimento;
- b) número do registro no Ministério da Agricultura e do Abastecimento, se houver;
- c) descrição da providência a ser adotada e destino a ser dado à matéria-prima, produto ou equipamento;
- d) prazo para adoção da providência;
- e) data e local de sua lavratura;
- f) nome, documento de identificação e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento;
- g) identificação e assinatura do inspetor responsável pela sua lavratura.

§ 6º O auto de infração é o documento hábil para início do processo administrativo de apuração de infrações previstas neste Regulamento, que será lavrado em três vias, onde a primeira e a última ficarão com o órgão fiscalizador e a segunda será entregue ao autuado ou remetido, por via postal, com aviso de recebimento, ou por outros meios, sempre com recibo pessoal, ou de preposto, no caso de sua ausência ou recusa em assiná-lo, ser preenchido com clareza e precisão, sem entrelinhas, rasuras, borrões, ressalvas ou emendas, devendo conter:

- a) local e data da sua lavratura;
- b) nome do infrator e o local onde é estabelecido;
- c) atividade do infrator;

- d) fato ou ato constitutivo da infração;
- e) disposição legal infringida;
- f) prazo de defesa;
- g) número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento, ou quando da sua inexistência o número do cadastro geral de contribuinte;
- h) quando se tratar de pessoa física, o número do documento de identificação;
- i) assinatura do autuado, ou de duas testemunhas, no caso de sua ausência ou recusa, e descrição da ocorrência no corpo do auto de infração;
- j) os fatos individualmente discriminados, no caso de duas ou mais infrações;
- l) assinatura do autuante e carimbo de identificação.

§ 7º O termo de colheita de amostras será lavrado em três vias, sendo que a primeira e a última ficarão com a fiscalização e a segunda será entregue ao detentor da mercadoria, da qual a amostra foi colhida, e deverá conter:

- a) nome e endereço do estabelecimento;
- b) número do registro no Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou do cadastro geral de contribuinte, caso não esteja registrado;
- c) quantidade colhida e a identificação do produto;
- d) nome e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento, na sua ausência ou recusa, o de duas testemunhas, com indicação de seus domicílios e números dos documentos de identificação;
- e) nome e assinatura do inspetor responsável por sua lavratura.

§ 8º A notificação de julgamento é o documento hábil para cientificar o infrator dos julgamentos proferidos em todas as instâncias administrativas, devendo conter, quando for o caso, transcrição das sanções aplicadas, além da indicação da forma e meios para apresentação de recurso e pagamento de multa, quando for o caso. A notificação será entregue ao infrator pessoalmente, ou enviada por via postal, com aviso de recebimento, sempre encaminhada através de ofício.

§ 9º Os termos de inutilização, liberação, interdição e de reaproveitamento configuram os atos de execução de sanções e deverão guardar rígida obediência à decisão proferida no julgamento.

§ 10. Os termos referenciados no parágrafo anterior deverão conter a descrição da forma de execução da decisão, além da ciência do infrator.

§ 11. O termo aditivo é o documento legal destinado a corrigir eventuais impropriedades na emissão de auto de infração, assim como, para acrescentar informação nele omitida.

§ 12. O termo de revelia é o documento que comprova a não apresentação da defesa, dentro do prazo legal.

SEÇÃO III

DO CONTROLE DE QUALIDADE

Art . 116. Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento, destinados à produção, standardização, preparação, manipulação ou beneficiamento, deverão estar aptos a verificar a qualidade da matéria-prima ou substâncias, bem como, das operações de fabricação e a estabilidade dos produtos elaborados ou manipulados.

§ 1º É facultado aos estabelecimentos, mencionados no caput deste artigo, realizarem seus controles através de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo da responsabilidade da empresa pela qualidade dos seus produtos.

§ 2º O Controle de Qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança da saúde, perda de qualidade e para a integridade econômica dos produtos, pela implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

SEÇÃO IV

DAS ANÁLISES FISCAL E DE CONTROLE

Art . 117. Para efeito de análise fiscal do produto o inspetor procederá a colheita de três unidades de amostras representativas do lote, e de uma unidade quando se tratar de análise de controle.

§ 1º Os volumes máximos e mínimos, bem como os critérios de amostragens para cada tipo de produto, serão estabelecidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§ 2º As amostras deverão ser autenticadas e tomadas invioláveis na presença do responsável legal e, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas idôneas devidamente identificadas.

§ 3º Uma unidade de amostra será utilizada pelo laboratório oficial, outra permanecerá no órgão fiscalizador, conservada em condições adequadas, e a última ficará sob a guarda do responsável legal, para realização da perícia de contraprova, quando for o caso.

Art . 118. O resultado da análise fiscal deverá ser informado ao fiscalizado, ao produtor e ao importador da bebida, quando distintos ou não.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de lote apreendido, o resultado da análise fiscal deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da colheita.

Art. 119. Para efeito de desembaraço aduaneiro de bebida estrangeira, proceder-se-á análise de controle no produto por amostragem, adotando-se, em caso de descumprimento das normas nacionais, os procedimentos do art. 117 (NR)

Art . 120. O interessado que não concordar com o resultado da análise fiscal poderá requerer perícia de contraprova.

§1º A perícia de contraprova deverá ser requerida ao órgão fiscalizador no prazo máximo de vinte dias, contados da data do recebimento do resultado da análise condenatória (NR).

§ 2º No requerimento da perícia de contraprova o interessado indicará o nome de seu perito, devendo este satisfazer aos requisitos legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa prévia, permitida a sua substituição no prazo de dez dias.

§ 3º A perícia de contraprova será efetuada sobre a unidade da amostra em poder do interessado ou responsável legal, em laboratório oficial, pelos peritos do interessado e do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§ 4º O interessado deverá ser notificado por escrito da data, local e bom da perícia, com antecedência mínima de dez dias úteis da sua realização.

§ 5º A perícia de contraprova não excederá o prazo de trinta dias contados da data do recebimento do requerimento pelo órgão competente, salvo quando condições técnicas supervenientes exigirem a sua prorrogação. (NR)

Art . 121. Não será realizada perícia de contraprova se a amostra em poder do interessado ou responsável legal apresentar indícios de violação.

Parágrafo único. Na hipótese de haver violação da amostra será lavrado auto de infração.

Art . 122. Ao perito do interessado será dado conhecimento do resultado da análise fiscal, prestadas as informações solicitadas e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa, no ato da realização da perícia.

Art . 123. Da perícia de contraprova serão lavrados laudo e ata, assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópias à autoridade fiscalizadora e ao interessado.

Art . 124. Na perícia de contraprova, a divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise de contraprova, ou a discordância entre o resultado da análise fiscal com o da perícia de contraprova, ensejará recurso à autoridade superior do órgão central de inspeção de produtos vegetais, no prazo de dez dias, a qual poderá determinar a perícia de desempate, realizada por um terceiro perito, escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado por ela.

§ 1º A nova análise será sobre a amostra em poder do órgão fiscalizador, facultada a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

§ 2º Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate não será permitida a sua repetição.

Art . 125. Quando não confirmado o resultado condenatória da análise fiscal, após a realização da perícia de desempate, o requerente poderá solicitar a devolução de eventual taxa recolhida para este fim.

Art . 126. A análise de controle será realizada sempre que se fizer necessária e a pedido do interessado.

SEÇÃO V

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art . 127. Nas análises laboratoriais prevista neste Regulamento serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas reconhecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 128. Outros métodos de análise poderão ser utilizados na fiscalização de bebida e sua matéria-prima, desde que reconhecidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES
ADMINISTRATIVAS
SEÇÃO I

DAS INFRAÇÕES E DE SUA CLASSIFICAÇÃO

Art . 129. Constituem-se infrações:

- I - adulterar, falsificar ou fraudar bebida e sua matéria-prima;
- II - produzir, preparar, beneficiar, envasar, acondicionar, rotular, transportar, ter em depósito ou comercializar bebida em desacordo com as disposições deste Regulamento e atos complementares do Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- III - instalar ou fazer funcionar estabelecimento industrial de bebida, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro no Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- IV - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, sem a prévia comunicação ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- V - modificar a composição ou a rotulagem de produto registrado, sem a prévia autorização do Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- VI - manter, no estabelecimento de produção de bebida, substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, observado o disposto no art. 38, deste Regulamento;

VII - deixar de atender notificação ou intimação em tempo hábil;

VIII - empregar qualquer processo de manipulação para aumentar, imitar ou produzir artificialmente bebida natural;

IX - impedir ou dificultar por qualquer meio a ação fiscalizadora;

X - substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, bebida ou matéria-prima apreendida pelo órgão fiscalizador;

XI - deixar de cumprir o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 28., deste Regulamento; (NR).

XII - utilizar aditivos não autorizados pela legislação específica;

XIII - alterar propositalmente bebida ou matéria-prima;

XIV - utilizar-se de falsa declaração perante o órgão fiscalizador.

Art . 130. Constitui-se ainda, infração, para os efeitos deste Regulamento, toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas legais, destinadas a preservar a integridade e qualidade dos produtos e a saúde do consumidor.

Art . 131. As responsabilidades administrativa, civil e penal, pela prática de infrações neste Regulamento, recairão, também, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o requerente do registro que, por dolo ou culpa, omitir informações ou fornecê-las incorretamente;

II - o técnico responsável quanto à formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificar ao Conselho Profissional;

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

IV - o transportador, o comerciante ou armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando desconhecida sua procedência.

Parágrafo único. A responsabilidade do produtor, standardizador, envasador, acondicionador, exportador e importador, prevalecerá quando a bebida permanecer em vasilhame fechado e inviolado.

Art . 132. Quando a infração constituir crime ou contravenção, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

Art . 133. As infrações classificam-se em:

I - leve;

II - grave;

III - gravíssima.

§ 1º Leve é aquela em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante.

§ 2º Grave é aquela em que for verificada uma circunstância agravante.

§ 3º Gravíssima é aquela em que for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes, ou o uso de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício visando encobrir a infração ou causar embaraço à ação fiscalizadora, ou, ainda, nos casos de adulteração, falsificação ou fraude.

SEÇÃO II

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E SUA APLICAÇÃO

Art . 134. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, a infringência a este Regulamento, sujeita o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa no valor de até 110.000 Unidades Fiscais de Referência - UFIR, ou unidade padrão superveniente;

III - inutilização de bebida, matéria-prima ou rótulo;

IV - interdição de estabelecimento ou equipamento;

V - suspensão da fabricação de produto;

VI - suspensão do registro de produto ou de estabelecimento;

VII - cassação do registro de estabelecimento, ou do registro de produto, cumulada, ou não, com a proibição de venda e publicidade de produto.

§ 1º A advertência será aplicada na infração de natureza leve, nos casos em que o infrator for primário, não tiver agido com dolo e ainda, o dano puder ser reparado e a infração não constituir fraude.

§ 2º A multa será aplicada nos casos não compreendidos no parágrafo anterior, obedecendo a seguinte gradação:

- a) até vinte mil UFIR, na infração de natureza leve;
- b) de vinte mil e um a sessenta mil UFIR, na infração de natureza grave;
- c) de sessenta mil e um a cento e dez mil UFIR, na infração de natureza gravíssima.

§ 3º A falta de registro de estabelecimento ou de produto será punida como infração de natureza leve ou grave, conforme as circunstâncias, atenuante ou agravante, verificadas.

§ 4º A inutilização de bebida, de matéria-prima ou de rótulo ocorrerá nos casos de adulteração, falsificação, fraude, ou quando por decisão do julgador o produto apreendido não puder ser reaproveitado, e obedecerá às disposições do órgão competente, ficando as despesas e os meios de execução, decorrentes, sob a responsabilidade do autuado.

§ 5º Ocorrerá a interdição de estabelecimento ou de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasador, acondicionador ou importador estiver operando sem o prévio registro no Ministério da Agricultura e do Abastecimento, ou, ainda, quando for o equipamento ou instalação inadequados, e o responsável legal quando intimado, não suprir a deficiência em tempo hábil.

§ 6º 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. 133, deste Regulamento.

§ 7º Quando se tratar de produto com registro único para mais de uma unidade industrial ou produtora a penalidade se aplicará somente à unidade produtora responsável pela infração.

§ 8º Ocorrerá a cassação de registro de estabelecimento ou de bebida quando o infrator for reincidente e não cumprir as exigências legais, ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Art . 135. Serão consideradas, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato, em vista de suas conseqüências para a saúde humana, ao meio ambiente e à defesa do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:

- a) quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução da infração;
- b) quando o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;
- c) ser o infrator primário, ou a infração cometida acidentalmente.

§ 2º São circunstâncias agravantes:

- a) ser o infrator reincidente;
- b) ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c) ter o infrator conhecimento do ato lesivo e deixar de adotar as providências necessárias com o fim de evitá-lo;
- d) ter o infrator coagido a outrem para a execução material da infração;
- e) ter a infração conseqüência danosa para a saúde pública, meio ambiente ou para o consumidor;
- f) ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;
- g) ter o infrator agido com dolo ou fraude.

§ 3º No concurso de circunstâncias, atenuante e agravante, a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se a reincidência quando o infrator cometer outra infração, depois do trânsito em julgado da decisão que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica acarretará a duplicação da multa que vier ser aplicada, e a específica caracterizada por repetição de idêntica infração

acarretará o agravamento de sua classificação e na aplicação da multa no grau máximo desta nova classe, sendo que:

- a) a infração de natureza leve passa a ser classificada como grave;
- b) a infração de natureza grave passa a ser classificada como gravíssima;
- c) na infração de natureza gravíssima o valor da multa em seu grau máximo será aplicado em dobro.

Art . 136. 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.

Parágrafo único. Apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações, aplicar-se-ão multas cumulativas.

CAPÍTULO III DAS MEDIDAS CAUTELARES SEÇÃO I

DA APREENSÃO

Art . 137. Caberá a apreensão de bebida, matéria-prima, substância, aditivo, vasilhame ou rótulo, quando ocorrerem indícios de adulteração, falsificação, fraude ou inobservância do disposto neste Regulamento e nos atos complementares do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 138. Proceder-se-á, ainda, a apreensão de bebida, quando estiver sendo produzida, padronizada, engarrafada ou comercializada em desacordo com as normas previstas neste Regulamento e nos atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art . 139. O produto apreendido ficará sob a guarda do responsável legal, nomeado fiel depositário, sendo proibida a sua substituição, subtração ou remoção, total ou parcialmente.

§ 1º Em caso de comprovada necessidade, o produto poderá ser removido para ou local, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 2º Do produto apreendido será colhida a amostra para análise, cujo resultado será dado conhecimento ao responsável legal.

Art . 140. A apreensão de que trata os artigos anteriores não poderá exceder a quarenta e cinco dias, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

Art . 141. Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando o processo administrativo, ficando o produto apreendido até sua conclusão.

Art . 142. Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, far-se-á a imediata liberação do produto.

Art . 143. A recusa injustificada de responsável legal de estabelecimento, detentor de produto objeto de apreensão, ao encargo de fiel depositário, caracteriza embaraço à ação da fiscalização, sujeitando-o as sanções legalmente estabelecidas, devendo neste caso ser lavrado auto de infração.

SEÇÃO II

DO FECHAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art . 144. Sempre que se verificar a 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, falsificação ou fraude, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade, poderá ser determinado o fechamento do estabelecimento ou seção com a lavratura do respectivo termo e do auto de infração.

Art . 145. 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.

SEÇÃO III

DA DESTINAÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA, PRODUTO OU EQUIPAMENTO

Art . 146. Sempre que houver necessidade de remoção, modificação, adequação, substituição, ou qualquer outra providência relacionada à matéria-prima, produto ou equipamento que tenham sido objeto da adoção das

medidas cautelares previstas neste Regulamento, será lavrado o respectivo termo.

CAPÍTULO IV DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art . 147. A autoridade competente que tomar conhecimento por qualquer meio da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração, através de processo administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art . 148. A infringência às disposições deste Regulamento e dos atos complementares será apurada em regular processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo único. Lavrado o auto de infração, a primeira via será protocolizada no serviço de comunicação administrativa da Delegacia Federal do Ministério da Agricultura e do Abastecimento na unidade da federação onde se deu a infração, para a sua devida autuação.

SEÇÃO II

DA DEFESA E DA REVELIA

Art . 149. A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de vinte dias, contados da data, do recebimento do auto de infração, à autoridade fiscalizadora da unidade da federação onde foi constatada a infração, devendo ser juntada ao processo administrativo.

Art . 150. Decorrido o prazo sem que haja a defesa, o autuado será considerado revel, procedendo-se ajuntada ao processo do termo de revelia, assinado pelo chefe do serviço de inspeção ou órgão equivalente.

SEÇÃO III

DA INSTRUÇÃO E JULGAMENTO

Art. 151. Juntada a defesa ou o termo de revelia ao processo, o Chefe do Serviço de Inspeção Vegetal, ou do Serviço de Inspeção Vegetal ou Animal, da Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração, terá prazo máximo de 30 (trinta) dias para instruí-lo com relatório e proceder o julgamento (NR)

Art . 152. Proferida a decisão, será lavrado o termo de notificação de julgamento e encaminhado ao autuado por ofício, fixando, no caso de multa, o prazo de trinta dias para recolhimento, a cortar da data do recebimento da notificação.

Art . 153. O auto de infração julgado improcedente em primeira instância será encaminhado de ofício ao órgão central de inspeção de produtos vegetais, para apreciação, que poderá modificar a decisão anterior.

SEÇÃO IV

DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Art . 154. Da decisão de primeira instância, cabe recurso para o órgão central de inspeção de produtos vegetais, interponível no prazo de vinte dias, a contar do recebimento da notificação.

Art . 155. O recurso previsto no artigo anterior será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual, juntando-o aos autos do processo, fará subir, no prazo de trinta dias, devidamente informado.

§ 1º Ao receber o recurso a autoridade julgadora deverá indicar em qual de seus efeitos o mesmo esta sendo recebido, se suspensivo, devolutivo ou ambos.

§ 2º A decisão de Segunda Instância será proferida dentro de trinta dias, contado do recebimento do recurso pela autoridade julgadora, sob pena de responsabilidade (NR).

SEÇÃO V

DA CONTAGEM DOS PRAZOS E DA PRESCRIÇÃO

Art . 156. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Regulamento excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos.

Parágrafo único. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Regulamento em dia de expediente no órgão de fiscalização.

Art . 157. Prescrevem em cinco anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo único. A prescrição interrompe-se pela intimação ou notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de sanção.

SEÇÃO VI

DA EXECUÇÃO DAS SANÇÕES

Art . 158. As sanções decorrentes da aplicação deste Regulamento serão executadas na forma seguinte:

I - advertência, através de notificação enviada ao infrator e pela sua inscrição no registro cadastral;

II - multa, através de notificação para pagamento;

III - inutilização de bebida, de matéria-prima ou rótulo, através da lavratura do respectivo termo;

IV - interdição temporária ou definitiva, através de notificação determinando a suspensão imediata da atividade, com a lavratura do respectivo termo e sua afixação no local;

V - suspensão do registro, através de notificação do infrator e a consequente anotação na ficha cadastral;

VI - cassação do registro, através de notificação do infrator e a anotação de baixa na ficha cadastral;

§ 1º Não atendida a notificação, ou no caso de embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação da fiscalização.

§ 2º A inutilização de produto ou matéria-prima deverá ser executada pela fiscalização, após a remessa da notificação ao autuado, informando dia, hora e local para o seu acompanhamento.

§ 3º A multa que não for paga no prazo previsto na notificação será cobrada judicialmente, após sua inscrição na dívida ativa da União.

TÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art . 159. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento poderá, ainda, em atos administrativos complementares, fixar:

I - as exigências, os critérios e os procedimentos a serem utilizados:

- a) na padronização, na classificação e no registro de bebida;
- b) na classificação e registro de estabelecimento de bebida;
- c) na inspeção, fiscalização e controle de produção, industrialização e manipulação da bebida;
- d) na análise laboratorial;
- e) no credenciamento na origem dos estabelecimentos exportadores de bebidas e matérias-primas para o mercado nacional;

II - a complementação dos padrões de identidade e qualidade de bebida;

III - os meios de conservação de bebida;

IV - o coeficiente de congêneres dos destilados alcoólicos, bebidas destiladas e bebidas retificadas, quando for o caso;

V - os requisitos para o envelhecimento dos destilados alcoólicos;

VI - a destinação, aproveitamento ou reaproveitamento de matéria-prima e bebida;

VII - a criação de Marcas de Conformidade, que poderão ser utilizadas pelos estabelecimentos que tenham optado pela adoção do sistema de identificação de perigos para a saúde, perda de qualidade e a integridade econômica dos produtos, através da implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

VIII - as definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção do sistema previsto no inciso anterior, bem como para a implantação de Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

IX - prazo para:

- a) alteração de rótulo de bebida;
- b) adaptação de estabelecimentos às exigências tecnológicas e sanitárias prevista neste Regulamento;

c) adequação de bebida aos seus padrões de identidade e qualidade.

Art . 160. Aplica-se o disposto neste Regulamento ao fermentado acético, que terá sua regulamentação em ato administrativo próprio.

Art . 161. Os casos omissos serão disciplinados em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.