

AGREGADO XI b

LXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / COMISSÃO DE ALIMENTOS

Montevidéu, 26 a 29 de novembro de 2018

MERCOSUL/... SGT3/P.RES. Nº

REGULAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE DEFINIÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS), SUAS MATÉRIAS- PRIMAS E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

(REVOGACAO DA RES. GMC Nº 77/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 20/94, 77/94, 143/96, 38/98, 45/17, 46/17 e 18/18 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes consideram necessário atualizar o Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelece definições de bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas), suas matérias primas e processo de fabricação.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreiras comerciais que geram diferenças nas normativas nacionais, em conformidade com o estabelecido no Tratado de Assunção.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o “REGULAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE DEFINIÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS), SUAS MATÉRIAS-PRIMAS E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - A presente Resolução será de aplicada em todo território dos Estados Partes, no comércio entre eles e nas importações extrazona.

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC Nº 77/94.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

LXVII SGT N° 3 – Montevidéu, 30/XI/18

ANEXO

REGULAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE DEFINIÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS), SUAS MATÉRIAS-PRIMAS E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

1 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento técnico se aplica às bebidas alcoólicas, com exceção das fermentadas definidas no presente Regulamento que sejam comercializadas nos territórios dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

2 ENVELHECIMENTO

É o processo no qual se desenvolvem naturalmente, em recipientes de carvalho ou outras madeiras apropriadas, com capacidade não superior a 700 litros, certas reações físico-químicas que conferem à bebida alcoólica qualidades organolépticas próprias do processo e que não possuíam anteriormente.

3 COEFICIENTES DE CONGÊNERES

Entende-se por coeficiente de congêneres a soma de: acidez volátil (expressa em ácido acético); aldeídos (expressos em acetaldeído); acetato de etila; alcoóis superiores (expressos no somatório dos mesmos) e furfural. Todos eles expressos em mg/100 ml de álcool anidro.

4 ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA

É o produto com uma graduação alcoólica mínima de 95% Vol. a 20°C, obtido pela redestilação de mostos provenientes unicamente de matérias-primas de origem agrícola, de natureza açucarada ou amilácea, resultante da fermentação alcoólica, como também o produto da retificação de aguardentes ou de destilados alcoólicos simples. Na denominação do álcool etílico potável de origem agrícola, quando se faz referência à matéria-prima utilizada, o álcool deverá ser obtido exclusivamente dessa matéria-prima.

O álcool etílico potável de origem agrícola deve cumprir com as seguintes especificações técnicas:

Características organolépticas: Não devem ser detectados aromas nem sabores estranhos à natureza do álcool.

Aparência: Límpido e incolor antes e depois da diluição com água destilada

Grau alcoólico: Mínimo 95% Vol., a 20°C

Acidez total, em mg de ácido acético/100 ml de álcool anidro: Máximo 3,0

Acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro: Máximo 10,0

Aldeídos, em mg de acetaldeído/100 ml de álcool anidro: Máximo 2,0

Somatório de Alcoóis Superiores, em mg/100 ml de álcool anidro: Máximo 3,0

Furfural, em mg/100 ml de álcool anidro: Máximo 0,01

Metanol, em mg/100 ml de álcool anidro: Máximo 30,0

Resíduo seco, em mg/100 ml de álcool anidro: Máximo 1,5

Benzeno: Não detectável.

5 CATEGORIA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (com exceção das fermentadas)

Entende-se por categoria de bebidas alcoólicas o conjunto das bebidas correspondentes à mesma definição.

6 AQUAVIT

Aquavit é a bebida de graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida pela destilação e/ou redestilação do álcool etílico potável de origem agrícola em presença de sementes de alcaravia (*Carum carvi L.*) ou pela aromatização de álcool etílico potável de origem agrícola retificado com extratos de sementes de alcaravia (*Carum carvi L.*). Em ambos os casos poderá ser aromatizada com substâncias vegetais naturais incluídas no Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos aromatizantes.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro de produto.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será seguida pela expressão “adoçada”.

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

7. GENEBRA

Genebra é a bebida de graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida de destilados alcoólicos simples de cereais redestilados, total ou parcialmente, em presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis L.* e/ou *Juniperus oxicedrus L.*) misturada ou não com álcool etílico potável de origem agrícola. Poderá ser aromatizada com substâncias vegetais naturais incluídas no Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos aromatizantes.

As características organolépticas do zimbro deverão ser perceptíveis.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 15 g (quinze gramas) por litro do produto e de corante caramelo para correção da cor.

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

8. GIM

Gim é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida pela redistilação de álcool etílico potável de origem agrícola, em presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.) com adição ou não de outras substâncias vegetais aromáticas, ou pela adição de extrato de zimbro, com ou sem outras substâncias vegetais aromáticas ao álcool etílico potável de origem agrícola.

Em ambos os casos o sabor do zimbro deverá ser preponderante.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até um máximo de 15 g (quinze gramas) por litro do produto.

Gim destilado é a bebida obtida exclusivamente por redistilação.

Gim doce, Old Tom Gin ou Gim Cordial é a bebida que contém mais de 6 (seis) e até 15 g (quinze gramas) de açúcar por litro do produto.

Gim seco ou Dry Gin é a bebida que contém até 6 g (seis gramas) de açúcar por litro do produto.

London Dry Gin é o Gim destilado seco, sendo optativo o uso das denominações "Gim destilado" ou "London Dry Gin".

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 50 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

9. CORN OU KORN

Corn é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol a 20°C, obtida pela retificação de destilados alcoólicos simples de cereais ou pela retificação de uma mistura de um mínimo de 30% (trinta por cento) de destilados alcoólicos simples de cereais com álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

10. STEINHAEGER

Steinhaeger é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida pela retificação de destilados alcoólicos simples de cereais e/ou pela retificação de álcool etílico potável aromatizado com substâncias aromáticas naturais, provenientes, em ambos os casos, de um mosto fermentado contendo bagas de zimbro (*Juniperus communis* L.).

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

11. VODKA, VODCA O WODKA

Vodca é a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtida de álcool etílico potável ou de destilados alcoólicos simples de origem agrícola, retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativado como forma de atenuar as características organolépticas das matérias primas originais. A bebida poderá ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal.

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 50 mg/100 ml de álcool anidro.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 2 g (duas gramas) por litro de produto.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

12. ARAK OU ARAC

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtida pela adição de extrato de anis a destilados alcoólicos simples ou ao álcool etílico potável de origem agrícola, podendo ser adicionado também de outros extratos de substâncias vegetais aromáticas.

O coeficiente de congêneres não poderá ser superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro de produto.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação será acompanhada pelo termo "adoçada".

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

13. TIQUIRA

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol a 20°C, obtida de destilados alcoólicos simples de mandioca ou pela destilação de mostos fermentados de mandioca.

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.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro nem superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro. Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro do produto, a denominação deverá ser acompanhada pelo termo "adoçada".

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

O ácido cianídrico não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

14. SOCHU OU SHOCHU

É a bebida com graduação alcoólica de 15% a 35% Vol. a 20°C, obtida da destilação do mosto fermentado e sacarificado de arroz, tubérculos, raízes amiláceas ou cereais ou suas combinações.

A sacarificação deverá ser realizada por *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *Aspergillus kawachi*, *Aspergillus luchuensis*, *Aspergillus usami* ou *Aspergillus saitoi*, em conjunto ou separadamente.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro de produto.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro do

produto, a denominação deverá ser acompanhada pelo termo “adoçada”.

Será denominada Shochu envelhecido, a bebida que seja envelhecida por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de corante caramelo para a correção da cor.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 500 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

[15. TEQUILA

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtida de destilado alcoólico simples de Agave ou pela destilação de mosto fermentado de Agave (Amarilidácea).

A destilação deverá ser efetuada de modo 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.

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 51%, expresso em álcool anidro.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g/litro.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6g/litro do produto, a denominação deverá ser acompanhada pelo termo "adoçada”.

A bebida poderá ser envelhecida, permitindo-se o uso de corante caramelo para a correção da cor.]

[A Delegação do Brasil mantém a proposta de definição:

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtida de destilado alcoólico simples de Agave ou pela destilação de mosto fermentado de Agave (Amarilidácea).

A destilação deverá ser efetuada de forma que o destilado apresente as características odoríferas, sápidas ou a combinação delas, dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados do processo fermentativo ou formado durante a destilação.

A bebida poderá ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola sempre que o conteúdo do destilado alcoólico simples de Agave não seja inferior a 51% Vol. a 20°C, expressado em álcool anidro.

O coeficiente de congêneros não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 650 mg/100 ml de álcool anidro. A bebida poderá ser adicionada de açúcares em uma proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro de produto.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação deverá ser acompanhada pela expressão “adoçada”.

A bebida poderá ser envelhecida, permitindo-se o uso de corante caramelo para a correção da cor.

A Delegação da Argentina concorda com a definição proposta pela Delegação do Brasil.

A Delegação do Uruguai reiterou seu pedido de retirar a definição.

As delegações da Argentina, Brasil e Paraguai não concordam com retirar a definição desta bebida, mas mantê-la harmonizada no âmbito do MERCOSUL.]

16. LICOR

É a bebida com graduação alcoólica de 15% a 54% Vol. a 20°C e um conteúdo de açúcares superior a 30 g (trinta gramas) por litro de produto, elaborada com álcool etílico potável de origem agrícola e/ou destilado alcoólico simples de origem agrícola e/ou bebidas alcoólicas, adicionadas de extratos ou substâncias de origem vegetal e/ou animal e/ou substâncias aromatizantes, de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL, corantes e outros aditivos permitidos nos Regulamentos Técnicos específicos correspondentes.

Quando forem elaborados exclusivamente a partir de aromatizantes sintéticos, denominar-se-ão “Licor sabor artificial de...”. Não poderão ser incluídos no rótulo imagens do produto natural associado ao sabor do licor.

A concentração de metanol não poderá ser superior ao somatório dos valores máximos permitidos pelos Regulamentos Técnicos específicos dos ingredientes utilizados em sua elaboração.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

Nos licores elaborados a partir de frutas/frutos o ácido cianídrico não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

Será denominado,

Licor Seco: o licor que contenha mais de 30 g (trinta gramas) e até 100 g (cem gramas) de açúcares por litro de produto.

Licor Fino ou Licor Doce: o licor que contenha mais de 100 g (cem gramas) e até 350 g (trezentos e cinquenta gramas) de açúcares por litro de produto.

Licor Creme: o licor que contenha mais de 350 g (trezentos e cinquenta gramas) de açúcares por litro de produto.

Licor Escarchado ou Licor Cristalizado: o licor saturado de açúcares parcialmente cristalizados.

Somente poderão denominar-se Licor de: Café, cacau, chocolate, laranja, ovo, doce-de-leite e outras, aqueles licores que em sua preparação predominar a matéria-prima que justifique tal denominação.

Quando se denominar Cherry, o licor deverá ser elaborado com cereja como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Curaçao, o licor deverá utilizar casca de laranja amarga como matéria-prima predominante de origem vegetal.

Quando se denominar Kümmel, o licor deverá ser elaborado com sementes de alcaravia (*Carum carvi* L.) como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Maraschino ou Maraschino, o licor deverá ser incolor e utilizar destilado de cereja e/ou macerados de cereja como ingredientes de origem vegetal, apresentar um teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcar por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

Quando se denominar Peppermint ou Peppermint, o licor deverá ser elaborado com menta (*Mentha piperita* L.) como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Peach, o licor deverá ser elaborado com pêssigo como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Apricot, o licor deverá ser elaborado com damasco como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Prunelle, o licor deverá ser elaborado com ameixas como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Noix, o licor deverá ser elaborado com nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Cassis, o licor deverá ser elaborado com groselha negra (*Ribes nigrum* L.) como matéria-prima de origem vegetal.

Quando se denominar Anis, o licor deverá ser elaborado com anis como matéria-prima de origem vegetal.

Denominar-se-á Anisette o licor de Anis que contenha como mínimo 350 g (trezentos e cinquenta gramas) de açúcares por litro de produto.

Quando se denominar Limoncello ou Limonchelo, o licor deverá ser elaborado com macerados de limão (*Citrus limon (L.)* Burm. F., sinônimo *Citrus limonum* Risso) ou de casca de limão (*Citrus limon (L.)* Burm. F., sinônimo *Citrus limonum* Risso) como matéria-prima de origem vegetal.

Para os licores definidos nos itens precedentes, desde Cherry até Limoncello, o único ingrediente de origem animal permitido será o mel, sempre que seja utilizado como fonte de açúcares.

Serão permitidas outras denominações de uso corrente aos licores elaborados principalmente com as frutas, plantas ou partes delas que justifiquem essas expressões.

O licor que contenha como base mais de uma substância vegetal e não havendo predominância de alguma delas, poderá ser denominado genericamente Licor de Ervas, Licor de Frutas ou Licor de... seguido do nome dos ingredientes que caracterizem o produto).

Poderá ser denominado Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, o licor a base de ovo com um conteúdo de açúcares mínimo de 150 g (cento e cinquenta gramas) por litro de produto e um teor mínimo de gema de ovo puro de 140 g (cento e quarenta gramas) por litro de produto, admitindo-se para esta bebida uma graduação alcoólica mínima de 14% Vol., a 20 °C.

O licor que contenha laminas de ouro puro será denominado Licor de Ouro.

Os licores preparados por destilação de cascas de frutas cítricas, adicionados ou não de substâncias aromatizantes permitidas no Regulamento Técnico MERCOSUL, poderão ser denominadas Triple Sec ou Extra Seco, independentemente de seu conteúdo de açúcares.

Os licores que contenham em sua composição não menos de 50% em volume de conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas destiladas, poderão denominar-se "Licor de...", seguido do nome da bebida utilizada.

Os licores com denominação específica de café, chocolate ou outras que caracterizem o produto, que contenham em sua composição conhaque, uísque, rum ou outras bebidas alcoólicas, poderão denominar-se "Licor de... com...", seguido da denominação específica do licor e depois pelo nome da bebida alcoólica utilizada. Ex.: Licor de Café com Conhaque. Neste caso, deverá ser declarada a porcentagem de bebida utilizada junto à categoria da bebida.

Poderá denominar-se “Cana Queimada - Licor” ao elaborado à base de álcool etílico potável de melaço e/ou destilado alcoólico simples de melaço, adicionado de substâncias edulcorantes ligeiramente caramelizadas.

Poderá denominar-se “Cana com Mel - Licor” ao licor elaborado à base de álcool etílico potável de melaço e destilado alcoólico simples de melaço, adicionado de não menos de 10% (peso/volume) de mel.

Poderá denominar-se “Cana de.... Licor” (preenchendo o espaço em branco com o nome da fruta correspondente) ao licor elaborado a base de álcool etílico potável de melaço e/ou destilado alcoólico simples de melaço, adicionado de macerado de frutas ou suas partes, em álcool da mesma origem.

A denominação do licor deverá obedecer a seguinte ordem: licor, seguido da classificação em quanto ao teor de açúcar, seguido do nome da matéria-prima utilizada, de acordo com o disposto nos demais itens deste regulamento referentes à utilização da matéria-prima.

17. AGUARDENTE DE FRUTAS OU BRANDY DE FRUTAS

É a bebida com graduação alcoólica de 36% a 54% Vol. a 20°C, obtida de destilados alcoólicos simples de frutas ou por destilação de mostos fermentados de frutas.

A destilação deverá ser efetuada de modo que o destilado tenha o aroma ou o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados dos processos fermentativos ou formados durante a destilação.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 800 mg/100 ml de álcool anidro.

A bebida deverá ser elaborada com a matéria-prima que corresponde ao nome do produto.

As aguardentes elaboradas a partir das seguintes frutas poderão ter as seguintes denominações:

- Kirsch ou Kirschwasser ou Aguardente de ginjas e/ou de cerejas.
- Cherry Brandy ou aguardente de cerejas.
- Quetsch Brandy, Katzch Brandy, Slibowitz, Slibowika, Mirabelle ou Aguardente de ameixas.
- Peach Brandy ou Aguardente de pêssego.
- Calvados, Apple Brandy ou Aguardente de maçã.
- Pear Brandy ou Aguardente de pêra.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 700 mg/100 ml de álcool anidro.

Na aguardente de Pêra produzido unicamente com Pêras da variedade “Williams” (*Pyrus communis* L. cv. Williams), sem adição de outras frutas ou mostos, será admitido um conteúdo de metanol máximo de 1.350 mg/100 mL de álcool anidro.

O ácido cianídrico não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

18. BEBIDA ALCOÓLICA DE JURUBEBA

É a bebida com graduação alcoólica de 13% a 18% Vol., a 20°C, obtida pela mistura de um macerado alcoólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum*) com álcool etílico potável de origem agrícola.

Poderá ser adicionada de açúcares, sendo denominada Suave ou Doce quando esse conteúdo for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto.

Poderá ser adicionada de aromatizantes naturais de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL e outros aditivos permitidos nos Regulamentos Técnicos específicos correspondentes.

A concentração de metanol na bebida alcoólica de jurubeba não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

19. BEBIDA ALCOÓLICA DE GENGIBRE

É a bebida com graduação alcoólica de 13% a 18% Vol. a 20°C, obtida pela mistura de um macerado do rizoma do Gengibre (*Zingiber officinalis* Rosc.) com álcool etílico potável de origem agrícola.

Poderá ser adicionada de açúcares, até 30g (trinta gramas) por litro de produto, sendo denominada Suave ou Doce quando o conteúdo for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto.

A bebida alcoólica de gengibre deverá apresentar as características odoríferas, sápidas ou a combinação destas, das substâncias naturais do rizoma.

Poderá ser adicionada de aromatizantes naturais de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL e outros aditivos permitidos nos Regulamentos Técnicos específicos correspondentes.

A concentração de metanol na bebida alcoólica de gengibre não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

20. BEBIDAS ALCOÓLICAS DE CANA DE AÇÚCAR

São as bebidas alcoólicas obtidas a partir de destilados alcoólicos simples ou de destilação de mostos fermentados das seguintes matérias-primas:

Caldo de cana de açúcar: Substância líquida com teor de sacarose, destinada à produção de bebidas alcoólicas, extraída da cana de açúcar (*Saccharum spp*) mediante processos tecnológicos adequados;

Melaço de cana-de-açúcar: Substância xaroposa com teor de sacarose obtido como produto residual da produção de açúcar cristalizado de cana-de-açúcar (*Saccharum spp*) mediante processos tecnológicos adequados;

Melado de cana de açúcar: Substância xaroposa com teor de sacarose obtida como resultado da concentração de caldo de cana de açúcar (*Saccharum spp*) mediante processos tecnológicos adequados; e

Rapadura: Substância sólida com teor de sacarose obtida pela concentração mediante aquecimento do caldo de cana de açúcar (*Saccharum spp*), por meio de processos tecnológicos adequados.

Estão compreendidas dentro da presente definição as seguintes bebidas:

AGUARDENTE DE RAPADURA

É a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% Vol. a 20°C, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura, podendo ser adicionada de açúcares e envelhecida.

A bebida poderá ser adicionada de açúcares na proporção máxima de 30 g (trinta gramas) por litro de produto.

Quando a quantidade de açúcar adicionada for superior a 6 g (seis gramas) por litro de produto, sua denominação deverá ser acompanhada pela expressão “adoçada”.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml e nem superior a 650 mg/100ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

CANA

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida da fermentação alcoólica e destilação de caldos, melados, melaços, aos que se poderá adicionar açúcar cru.

Poderá ser adicionado corante caramelo.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 100 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

CANA ARGENTINA

É a bebida com graduação alcoólica de 34% a 54% Vol. a 20°C, obtida a partir de álcool etílico potável do melaço de cana de açúcar, não envelhecida, adicionada de substâncias aromatizantes e corante caramelo. A bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro.

Poderá ser denominada Caña Doble Argentina quando a graduação alcoólica for superior a 45% Vol. a 20°C.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

CANA PARAGUAIA

Cana Paraguaia: é a bebida com graduação alcoólica de 35% a 45% em volume a 20°C, obtida pela hidratação do destilado alcoólico simples, preparado exclusivamente do melado de cana de açúcar concentrado a fogo direto em evaporadores abertos, cuja graduação alcoólica do destilado esteja compreendida entre 68% e 72% em volume a 20°C. Poderá ser utilizado corante caramelo permitido para correção da cor e se admite o uso de açúcar até 2 g/l. O coeficiente de congêneres não será inferior a 130 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 370 mg/100 ml de álcool anidro.

Cana Paraguaia envelhecida: é a Cana Paraguaia envelhecida durante um tempo não inferior a 1 ano em recipientes de carvalho ou de madeira apropriada, chamuscadas ou não em seu interior com chama incolor, de capacidade não superior a 700 litros, podendo ser adicionado o corante caramelo para a correção da cor. O coeficiente de congêneres não será superior a 540 mg/100 ml de álcool anidro.

Cana Paraguaia Saborizada: é a Cana Paraguaia adicionada de aromatizantes de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Aditivos Aromatizantes. Este produto será denominado Cana Paraguaia sabor seguido pelo nome do sabor utilizado.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 20 mg/100 ml de álcool anidro.

21. RUM, RHUM OU RON

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida de destilados alcoólicos simples de melaço ou de melado, ou da mistura de destilados de caldos de

cana de açúcar e de melaço ou de melado ou de ambos, de modo a que se mantenham aqueles princípios aromáticos aos que o produto deve suas características sensoriais peculiares, envelhecidos total ou parcialmente.

Permite-se o uso de corante caramelo para a correção da cor e do carvão ativado para descoloração.

O produto poderá ser adicionado de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 40 mg/100 ml de álcool anidro e nem superior a 500 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 30 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

Poderá ser denominado:

Rum Leve, (Light Ron) ao Rum cujo coeficiente de congêneres não supere os 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Rum Pesado, (Heavy Rum) ao Rum cujo coeficiente de congêneres seja superior a 200 mg/100 ml de álcool anidro e inferior a 500 mg/100 ml de álcool anidro.

Rum envelhecido ou Rum Velho, aquele que tenha sido envelhecido em sua totalidade por um período mínimo de 2 (dois) anos.

Será denominado Rum saborizado: aquele que é aromatizado antes ou depois do envelhecimento com substâncias naturais de origem vegetal, macerações de frutas frescas ou secas, superfícies, aromatizantes naturais incluídos no Regulamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos aromatizantes. Somente poderão ser adicionados em uma proporção máxima de 5% do volume total do produto terminado. Em nenhum caso se permite o uso de aromatizante que dê aroma/sabor ao Rum.

22. BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL

É a bebida com graduação alcoólica de 0,5% a 54% Vol., a 20°C, 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 e/ou caldos de frutas e/ou frutas maceradas e/ou xaropes de frutas e/o leite e/ou ovo e/ou substâncias de origem vegetal ou animal permitidas no âmbito do MERCOSUL.

Naquelas que contenham vinho entre seus ingredientes, não será admitido em sua rotulagem, imagens e expressões alusivas à bebida vinho que possam gerar confusão com respeito à natureza do produto.

Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares e também de aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

A bebida alcoólica mista ou coquetel poderá ser gaseificada; neste caso, sua graduação alcoólica não poderá ser superior a 15% Vol., a 20°C.

Poderá ser denominada "Batida" a bebida alcoólica mista com graduação alcoólica de 15% a 36% Vol. a 20°C, obtida pela mistura de aguardente de cana ou destilado alcoólico simples de cana de açúcar ou álcool etílico potável de origem agrícola ou de outras bebidas destiladas com sucos ou polpas de frutas ou outras substâncias de origem vegetal e/ou animal permitidas no âmbito do MERCOSUL, com no mínimo 50 g (cinquenta gramas) de açúcares por litro de bebida.

A concentração de metanol não poderá ser superior ao somatório dos limites máximos permitidos pelos Regulamentos Técnicos específicos dos ingredientes utilizados em sua elaboração.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

23. APERITIVOS

São as bebidas com uma graduação alcoólica de 0,5% a 54% Vol. a 20°C, que contêm certos princípios amargos e/ou aromáticos aos quais pode-se atribuir a propriedade de serem estimulantes do apetite, obtidas a partir de extratos de um ou mais vegetais ou de partes deles permitidos no âmbito do MERCOSUL.

O produto final deve cumprir a limitação estabelecida para os princípios ativos no âmbito do MERCOSUL, provenientes das substâncias vegetais utilizadas em sua elaboração.

Estas bebidas poderão ser adicionadas de açúcares, assim como de substâncias aromatizantes, corantes e outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

Os produtos cujo sabor seja predominantemente amargo serão denominados Fernet, Bitter, Amargo, Amaro.

As bebidas em cuja composição predomine um princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima determinada, poderão empregar em sua denominação o nome do componente principal, por exemplo: Aperitivo.....Bitter,....., Bitter, seguido do nome da matéria-prima principal. Quando não houver predominância de uma matéria-prima, pode-se indicar o nome dos vegetais de forma genérica, por exemplo: Aperitivo de Ervas Aromáticas.

Denomina-se Ferroquina, Ferro Quina, Hierro Quina, a bebida que possui teores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de ferro amoniacal e 5 mg/100 ml de quinina, expressos como sulfato de quinina.

Aos aperitivos pode-se adicionar água e gás carbônico, mantendo sua denominação seguida da palavra Soda, por exemplo: Bitter Soda, Aperitivo Soda, entre outros.

Nesse caso, a graduação alcoólica máxima deverá ser de 15% Vol. a 20°C.

Quando a graduação alcoólica do Aperitivo for inferior a 0,5% Vol. a 20°C, a bebida será denominada: Aperitivo sem álcool ou amargo sem álcool.

Com exceção da graduação alcoólica, serão admitidas para os Aperitivos sem álcool todas as especificações atribuídas aos Aperitivos em geral.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior ao valor máximo permitido pelos Regulamentos Técnicos específicos dos ingredientes utilizados em sua elaboração.

24. PISCO

É a bebida com uma graduação de 30% a 54% Vol. a 20°C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de vinhos elaborados com uvas devidamente reconhecidas e aceitas por seus aromas e sabores, podendo ser destilados com suas borras.

Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 150 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 400 mg/100ml de álcool anidro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

25. BAGACEIRA, GRASPA OU GRAPPA

É a bebida com graduação alcoólica de 35% a 54% Vol. a 20°C, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaços de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser feita uma retificação parcial seletiva.

O coeficiente de congêneres não poderá ser inferior a 200 mg/100 ml de álcool anidro.

Admite-se o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

Esta bebida poderá ser adicionada de açúcares até 30 g (trinta gramas) por litro.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior a 700 mg/100ml de álcool anidro.

26. BEBIDA ALCOÓLICA ANISADA, BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

É a bebida com graduação alcoólica de 24% a 54% Vol. a 20°C, obtida por aromatização de álcool etílico potável de origem agrícola com um ou mais extratos dos seguintes vegetais ou suas misturas: anis verde (*Pimpinella anisum*), anis estrelado (*Illicium verum*), funcho (*Foeniculum vulgare*), outros vegetais ou partes deles que contenham a mesma constituição aromática principal.

A bebida poderá ser adicionada de outros extratos vegetais e/ou aromatizantes incluídos no Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos aromatizantes, devendo predominar o sabor do anis.

Estas bebidas poderão ser adicionadas de açúcares até uma quantidade máxima de 30 g (trinta gramas) por litro, assim como também de outros aditivos permitidos no âmbito do MERCOSUL.

A concentração de furfural não poderá ser superior a 5 mg/100 ml de álcool anidro.

A concentração de metanol não poderá ser superior ao valor máximo permitido pelos Regulamentos Técnicos específicos dos ingredientes utilizados em sua elaboração.

Será denominada:

ANIS TURCO ou ANIS ÁRABE, a bebida alcoólica anisada cuja graduação mínima seja de 40% Vol. a 20°C.

AGUARDENTE ANISADO, a bebida alcoólica anisada obtida por redistilação de um destilado alcoólico simples de vinho na presença de anis verde e/ou estrelado.

ANIS DESTILADO, quando no mínimo 20% do álcool absoluto que a bebida acabada contém seja um álcool que tenha sido redistilado na presença de anis verde e/ou estrelado.

PASTIS, a bebida alcoólica anisada com uma graduação alcoólica mínima de 40% Vol. a 20°C, que contenha extratos provenientes de madeira de alcaçur (*Glicyrrhiza glabra*) e um conteúdo de anetol entre 1,5 g (uma grama e cinco décimas) e 2,0 g (duas gramas) por litro, admitindo-se para esta bebida um conteúdo máximo de açúcares de 100 g (cem gramas) por litro.

27. OUTRAS CONSIDERAÇÕES

O limite máximo de cobre para as bebidas alcoólicas contempladas neste Regulamento é de 5 mg/l.

O álcool etílico potável de origem agrícola e o destilado alcoólico simples poderá ser hidratado para seu envelhecimento.