

PORTARIA Nº XX, DE XX DE XXXXXXXX DE 2021

Estabelece a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade da Aguardente de Cana e da Cachaça e revoga atos normativos com matérias pertinentes.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, com base no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 8.851, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.031730/2020-84, resolve:

Art. 1º Fica estabelecida a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de aguardente de cana comercializada em todo o território nacional e da Cachaça comercializada em todo território nacional e para exportação, na forma desta Portaria e do seu Anexo.

Art. 2º Ficam revogados os seguintes atos normativos:

I - Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005;

II - Instrução Normativa nº 28, de 8 de agosto de 2014;

III - Instrução Normativa nº 27, de 13 de setembro de 2012;

IV - Instrução Normativa nº 27, de 15 de maio de 2008; e

V - Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em XX de XX de 2021, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

Parágrafo único. Os produtos envasilhados e rotulados na vigência do prazo estipulado no caput poderão ser comercializados de acordo com as regras estabelecidas na Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ANEXO

1. Definições

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

1.2. Alambique de cobre é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar para a produção de aguardente de cana e Cachaça, cujas partes que entram em contato com o mosto e vapores sejam constituídas na totalidade por cobre.

1.3. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características

sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

1.4. Classificação é o ato de identificar a bebida com base na composição, nas características intrínsecas, no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e origem.

1.5. Denominação é o nome da bebida, observadas a classificação e a padronização.

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

2. Classificação e denominação

2.1. A Cachaça é classificada quanto ao processo de destilação em:

a) Cachaça de Alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre; ou

b) Cachaça, quando for produzida por outro método de destilação ou pela mistura de Cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação.

2.2. A aguardente de cana e a Cachaça são classificadas em relação ao seu processo de maturação/guarda em:

a) Aguardente de cana ou Cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira apropriada, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um)ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.

b) Aguardente de cana ou Cachaça armazenada em madeira: a bebida que for armazenada em recipiente de madeira apropriada e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios.

c) Aguardente de cana ou Cachaça: a bebida armazenada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios.

2.3. A aguardente de cana e a Cachaça são classificadas em relação o seu teor de açúcar em:

a) Aguardente de cana ou Cachaça adoçada: a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro).

b) Aguardente de cana ou Cachaça: a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade até 6g/l (seis gramas por litro).

2.4. Para a aguardente de cana a denominação a ser impressa no rótulo deve ser composta da expressão Aguardente de cana..., seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

a) quanto ao processo de guarda; e

c) quanto ao teor de açúcar.

2.5. Para a cachaça a denominação a ser impressa no rótulo deve ser composta da expressão Cachaça..., seguida das classificações da bebida na seguinte ordem:

a) quanto ao processo de destilação;

b) quanto ao processo de guarda; e

c) quanto ao teor de açúcar.

3. Rotulo e embalagem

3.1. A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos, referentes à rotulagem de alimentos embalados.

3.2. Na rotulagem é vedada qualquer declaração relativa ao tempo de armazenamento ou envelhecimento, exceto quando se tratar de produto envelhecido em sua totalidade por um período não inferior a 1 (um) ano.

3.2.1. No caso de misturas entre produtos envelhecidos, a declaração do tempo de envelhecimento no rótulo será correspondente a do produto com menor tempo de envelhecimento.

3.3. A bebida acondicionada com a presença de fragmentos de madeira:

3.3.1. deverá declarar no painel frontal do rótulo de maneira clara e ostensiva a seguinte expressão “Acondicionada com (descrição do tipo do fragmento da madeira) de (nome da madeira)”.

3.3.2. não poderá constar em seu rótulo qualquer expressão que remeta ao envelhecimento.

3.4. O nome da madeira utilizada na composição dos recipientes para armazenamento ou envelhecimento deverá ser declarado no rótulo de maneira clara e ostensiva.

3.5. É obrigatória a declaração da graduação alcoólica expressa em porcentagem, em volume (% v/v), no painel principal do rótulo, obedecendo-se os seguintes critérios:

3.5.2. Precedida de uma das seguintes expressões: “Graduação Alcoólica”, “Grad. Alcoólica.” ou “Grad. Alc.”;

3.5.1. Com tolerância de mais ou menos 1 % v/v em relação ao declarado no registro do produto;

3.5.2. Com os valores numéricos apresentados em caracteres com dimensões iguais ao previsto para a denominação do produto no item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002.

3.6. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, extrapremium, prata, ouro, reserva, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.7. A lista de ingredientes constante do rótulo da aguardente de cana e da Cachaça deve apresentar, de modo claro, preciso e ostensivo, os nomes de todos os ingredientes utilizados, em ordem decrescente da quantidade utilizada.

4. Parâmetros analíticos

4.1. A aguardente de cana e a Cachaça deverão obedecer os limites dos parâmetros físico-químicos a seguir:

Parâmetro	Min	Max
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20 °C		
Cachaça	38	48
Aguardente de Cana	38	54

Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro		
Cachaça	-	130
Aguardente de Cana	-	150
Ésteres totais, expresso em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro		
Cachaça	-	150
Aguardente de Cana	-	200
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	-	30
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	-	5
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol), isoamílicos (2-metil-1-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro		
Cachaça	180	500
Aguardente de Cana	200	650
Compostos fenólicos totais (para bebida envelhecida)	presente	
Edulcorantes	ausente	

4.2. A aguardente de cana e a Cachaça deverão obedecer os limites dos contaminantes orgânicos e inorgânicos a seguir:

Parâmetro	Max
Álcool metílico (metanol), em mg/100 mL de álcool anidro	20
Carbamato de etila, em µg/L	210
Acroleína (2-propenal), em mg/100 mL de álcool anidro	5
Álcool sec-butílico (2-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	10
Álcool n-butílico (1-butanol), em mg/100 mL de álcool anidro	3
Cobre, em mg/L	5

4.3. A análise de fiscalização, para verificação do atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade da aguardente de cana e a da Cachaça, será efetuada apenas na bebida a granel ou engarrafada destinada a comercialização.

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

5.1.1. Para aguardente de cana:

- a) Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; ou
- b) Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

5.1.2. Para Cachaça:

a) Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

5.2. Ingredientes opcionais:

5.2.1. Água, destinada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final;

5.2.2. Açúcares, em até 30 g/l;

5.2.3. Corante caramelo simples (INS 150a), apenas para bebida envelhecida ou armazenada em madeira.

6. Processo Produtivo

6.1. A aguardente de cana e a Cachaça devem ser obtidas por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

6.2. A cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*) utilizada para produção da aguardente de cana e da Cachaça deve ser produzida em observância às boas práticas agrícolas e ambientais, crua, limpa, fresca, sadia e colhida em estado adequado de maturação.

6.3. Água utilizada no processo produtivo da aguardente de cana e da Cachaça deve atender aos parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro.

6.4. É permitida a utilização de substância amilácea, tradicionalmente consumida como alimento, para suporte ao início da fermentação.

6.5. É permitida a utilização de coadjuvantes de tecnologia de acordo com previsto em legislação específica da Anvisa.

6.6. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente não previsto nesta Portaria ou que possa ser utilizado na adulteração do produto.

6.7. A aguardente de cana e a Cachaça poderão ser submetidas à bidestilação ou redestilação, desde que produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

6.8. O produto em elaboração, armazenado no estabelecimento detentor deverá estar devidamente identificado, por qualquer meio, conforme previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação e Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos.

6.9. Os estabelecimentos que elaborem as bebidas previstas na presente Portaria e o destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima devem atender aos requisitos higienico-sanitários e os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6.10. Para o armazenamento ou envelhecimento das bebidas previstas nesta Portaria poderá ser utilizado recipiente de madeira que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, sendo vedado o uso de recipientes que tenham sido utilizados para outros fins.

6.11. Para o acondicionamento e manipulação das bebidas previstas nesta Portaria é vedada a utilização de equipamento que não atenda ao regulamento técnico sobre os critérios gerais e de classificação de materiais para equipamentos em contato com alimentos.

6.12. As bebidas previstas nesta Portaria poderão ser acondicionadas em contato com fragmentos de madeira, durante um período determinado, com o objetivo de conferir a bebida características sensoriais próprias da madeira utilizada.

6.12.1. Os fragmentos de madeira de que trata o item 6.12, deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) ser utilizados ao natural ou torrados, sem que tenham sofrido combustão;
- b) não ser adicionados de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- c) não ter sofrido tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- d) apresentar partículas com dimensão tal que ao menos noventa e cinco por cento em peso seja retido em peneira com malha de 5 milímetros.

7. Outras Disposições

7.1. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação ou introduzido no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuado os casos previstos no presente Regulamento Técnico.