

## **ANEXO**

### **PORTARIA Nº XX, DE XX DE XXXXXX DE 2020**

Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade, bem como as regras complementares relativas à rotulagem e ao processo produtivo para os Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho e revoga atos normativos com matérias pertinentes.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e o que consta do Processo nº 21000.008591/2021-76, resolve:

#### **CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidos os padrões de identidade e qualidade, bem como as regras complementares relativas à rotulagem e ao processo produtivo aplicáveis aos vinhos e derivados da uva e do vinho comercializados em todo o território nacional.

Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade constam dos anexos desta Portaria:

- I – Suco de uva;
- II – Polpa de Uva;
- III – Fermentado de uva desalcoolizado;
- IV – Vinho de mesa;
- V – Vinho leve;
- VI – Vinho fino;
- VII – Vinho nobre;
- VIII – Vinho espumante ou espumante natural;
- IX – Vinho moscatel espumante;
- X – Vinho frisante;
- XI – Vinho gaseificado;

- XII – Vinho Licoroso;
- XIII – Vinho composto;
- XIV – Filtrado doce;
- XV – Jeropiga;
- XVI – Mistela;
- XVII - Mistela composta;
- XVIII – Conhaque;
- XIX – Brandy ou conhaque fino;
- XX – Bagaceira, grappa ou graspa;
- XXI – Aguardente de vinho;
- XXII – Pisco;
- XXIII – Licor de conhaque fino ou de brandy;
- XXIV – Licor de bagaceira, de grappa ou de graspa;
- XXV – Cooler com vinho;
- XXVI – Sangria;
- XXVII – Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho;
- XXVIII – Alcoólico composto;
- XXIX – Vinagre; e
- XXX – Vinagre balsâmico.

Art. 2º Para efeito desta Portaria, considera-se:

I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência;

II - borra: o resíduo proveniente do processo de industrialização da uva durante a elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, depositado após decantação do mosto, após a fermentação, no armazenamento ou após prática enológica autorizada;

III – mosto: produto líquido obtido a partir da uva fresca, seja espontaneamente, seja por métodos físicos de desengace, compressão, drenagem, ou outros;

IV - mosto concentrado: produto nem fermentado nem caramelizado, obtido pela desidratação parcial de mosto ou mosto preservado, de acordo com procedimento aceito pelas boas práticas enológicas, com densidade mínima a 20° C de 1,24 g/mL;

V – mosto preservado: o mosto cuja fermentação alcoólica foi prevenida por adição de aditivos ou por práticas enológicas permitidos em legislação específica; e

VI - uva: fruto maduro da videira.

## CAPÍTULO II - REGRAS COMPLEMENTARES RELATIVAS À ROTULAGEM

Art. 3º A rotulagem dos Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho deve atender, de forma complementar ao estabelecido no Decreto nº 8.198, de 2014, ao que segue:

I – Somente são autorizadas expressões qualificativas que estejam previstas nos padrões de identidade e qualidade;

II – São vedadas, mesmo que previsto na marca comercial:

a) as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superatividade, tais como: natural, 100% natural, premium, dentre outras, salvo quando previsto em regulamento técnico específico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

d) as expressões relativas à classificação ou à produção do vinho tais como seco, suave, branco, tinto, reserva, gran reserva, cantina, adega entre outras, bem como a palavra vinho de forma isolada ou como parte de outros dizeres, salvo quando necessário na lista de ingredientes ou quando previsto no padrão de identidade e qualidade do produto.

III – O uso das expressões familiar, caseiro e colonial na denominação ou na rotulagem é privativo aos estabelecimentos produtores registrados de acordo com as previsões da Lei 13.648, de 11 de abril de 2018 e do Art. 2º-A da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988;

IV – O vinho e o derivado da uva e do vinho que não contiverem aditivos alimentares podem utilizar na rotulagem a expressão “sem aditivos”;

V – É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como sem corantes, sem conservadores, dentre outras.

VI – O suco de uva e a polpa de uva podem utilizar em sua rotulagem expressões relativas a Informações Nutricionais Complementares de acordo com legislação específica da Anvisa.

VII – A porcentagem de suco ou polpa de uva, em volume por volume (v/v), pode ser declarada no painel principal do rótulo do suco de

uva ou da polpa de uva, respectivamente, observando-se as seguintes especificações:

a) na horizontal, isolada dos demais componentes, em destaque, com caracteres em caixa alta, com dimensões de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida;

b) com o valor numérico inteiro, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE SUCO DE UVA" ou "DE POLPA DE UVA", conforme o caso;

c) os açúcares adicionados ao suco devem ser descontados no cálculo para fins da informação prevista no inciso VII.

d) as expressões "100% DE SUCO DE UVA" ou "100% DE POLPA DE UVA", conforme o caso, podem ser utilizadas no rótulo do produto cujo teor de aditivos, vitaminas e minerais adicionados seja inferior a 1% m/m (um por cento em massa), sendo vedada a utilização destas expressões para o suco de uva adoçado.

e) as bagas de uva ou pedaços destas não devem ser contabilizadas para cálculo da porcentagem de suco ou polpa de uva.

VIII - A menção à variedade da uva no rótulo do vinho e do derivado da uva e do vinho deve observar o seguinte:

a) Quando mencionada apenas uma variedade, esta deve representar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das uvas utilizadas na elaboração produto, sendo o restante de variedades da mesma espécie;

b) Quando mencionadas duas variedades, o produto deve ser totalmente composto por estas variedades, sendo que aquela que estiver em menor quantidade não pode estar abaixo de 15% (quinze por cento) e a menção às variedades deve ser feita em ordem decrescente da quantidade presente na composição; e

c) Quando forem mencionadas mais de duas variedades, a lista de ingredientes do rótulo deve indicar a porcentagem de cada uma delas.

IX – Na rotulagem do vinho e do derivado da uva e do vinho envasilhado é permitida a indicação da safra, desde que pelo menos 85% do produto seja obtido de uvas da safra indicada.

Art. 4º A rotulagem dos Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho alcoólicos deve declarar a graduação alcoólica, no painel principal do rótulo, expressa em porcentagem de volume alcoólico, com tolerância máxima de mais ou menos 0,5 % em relação ao resultado analítico.

### CAPÍTULO III - REGRAS COMPLEMENTARES RELATIVAS AO PROCESSO PRODUTIVO

Art. 5º Os vinhos e derivados da uva e do vinho devem ser obtidos por meio de processos tecnológicos adequados que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. No processo produtivo de elaboração de vinho e mosto de uva e para a uva destinada à industrialização deverão ser observadas as prescrições estabelecidas na última edição do Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, sem prejuízo ao estabelecido em regulamento específico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre práticas enológicas ou em regulamento específico da Anvisa sobre materiais em contato com alimento.

Art. 6º O vinho e os derivados da uva e do vinho utilizados na elaboração das bebidas derivadas da uva e do vinho devem obedecer aos respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 7º No processo produtivo dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho é vedado:

I - a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico;

II - o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração, desidratação e dessulfitação de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria; e

III - o uso da água vegetal descrita no item II deste artigo na elaboração de qualquer bebida abrangida por esta Portaria.

Parágrafo único. É permitida a utilização da água descrita no item II deste artigo, na própria unidade industrial, no processo de obtenção do suco concentrado ou para limpeza das instalações e equipamentos, desde que tais procedimentos estejam previstos no manual de boas práticas de fabricação e devidamente registrados em formulário de controle do estabelecimento.

Art. 8º O aditivo, o coadjuvante de tecnologia de fabricação, o recipiente e as demais substâncias utilizadas na elaboração do vinho e derivados da uva e do vinho devem atender aos requisitos tecnológicos

estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e à legislação específica da Anvisa.

Art. 9º A uva transportada para fins industriais deve ser acondicionada em caixas ou contentores de material atóxico, com capacidade máxima de 500 kg (quinhentos quilogramas), peso líquido, as quais devem estar protegidas por material atóxico específico para este fim durante o transporte e até sua devida destinação na indústria em procedimento de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

§ 1º Dentro das zonas de produção é permitido o transporte de uva a granel em trajetos curtos, desde que esta esteja protegida por material atóxico específico para este fim e cujo procedimento esteja descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação.

§ 2º O estabelecimento elaborador de vinhos e derivados da uva e do vinho deve possuir estrutura adequada para higienização das caixas, contentores e demais equipamentos utilizados no transporte da uva, bem como descrição específica deste procedimento e seus registros no manual de boas práticas de fabricação.

§ 3º O estabelecimento elaborador de vinhos e derivados da uva e do vinho deve descrever na nota de entrada de uva o número atualizado do cadastro do viticultor.

Art. 10 Os métodos oficiais de amostragem e de análise são aqueles estabelecidos pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014 e pelos atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### CAPÍTULO IV - DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 11 Ficam revogados:

- I - a Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018;
- II - a Instrução Normativa nº 48, de 31 de agosto de 2018;
- III - a Portaria nº 330, de 27 de novembro de 1984; e
- IV - a Portaria nº 410, de 20 de agosto de 1998.

Art. 12 Esta Portaria entra em vigor em xx/xx/xxxx, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias (365) para que sejam efetuadas as alterações necessárias no registro e as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Os produtos envasilhados e rotulados na vigência do prazo estipulado no caput poderão ser comercializados:

I - ser comercializados até a data de sua validade, quando esta for determinada; ou

II - de acordo com as regras estabelecidas na Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018, quando a validade for indeterminada.

§ 2º A área técnica específica deste Ministério poderá autorizar a utilização do estoque de embalagem e rótulo remanescente, limitado ao prazo de dois anos, para os rótulos adquiridos em data anterior à publicação desta Portaria.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

## **ANEXO I - SUCO DE UVA**

### **1. Definição**

1.1. Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mosto simples, preservado ou concentrado, de uva sã, fresca e madura (art. 5º da Lei nº 7.678, de 1988).

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O suco de uva pode ser parcialmente desidratado ou concentrado.

2.1.1 O suco de uva desidratado é o suco de uva no estado sólido, obtido pela desidratação do suco de uva integral, devendo ser denominado suco de uva desidratado.

2.1.2. O suco de uva concentrado é o suco de uva submetido a processo físico para a retirada de água suficiente para elevar em, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral, devendo ser denominado suco de uva concentrado.

2.1.3. O suco de uva 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 no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, devendo ser denominado suco de uva reconstituído.

2.1.4. Pode ser denominado suco de uva aquele obtido através de processo de arraste de vapor desde que a água incorporada no processo de extração seja declarada na lista de ingredientes, sendo vedada a utilização da expressão integral.

2.1.4 À denominação do suco de uva ou suco de uva reconstituído que for adicionado açúcar na quantidade prevista nesta Portaria será acrescentada a expressão “adoçado”.

2.1.5. À denominação do suco de uva ou suco de uva reconstituído que for adicionado de dióxido de carbono, no limite de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius, devendo ser adicionada a expressão “gaseificado”.

2.2. À denominação Suco de Uva podem ser acrescentadas as seguintes designações:

2.2.1 Branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com seu método de elaboração; e

2.2.2. O nome da variedade da uva utilizada em sua obtenção, desde que o suco contenha, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de uvas desta variedade em sua composição.

2.2.3. Integral, exclusivamente para o suco de uva na sua concentração natural, não submetido à concentração ou reconstituição, à adição de açúcares, aromas ou corantes.

2.2.4. Familiar, caseiro ou colonial, quando o suco de uva for produzido por estabelecimento produtor localizado em área rural sob a responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural que atenda ao disposto na Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018.

2.3. A denominação deve obedecer a seguinte ordem “Suco de Uva”, seguido das expressões reconstituído ou concentrado, adoçado e gaseificado, quando cabível.

2.3.1. As designações facultativas, previstas no item 2.2, quando cabíveis, devem ser acrescentados à denominação do suco de uva na seguinte ordem: 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 e 2.2.4.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do suco de uva deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:



3.1.1. O suco de uva reconstituído deve constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado.

#### 4. Parâmetros analíticos para suco de uva

4.1. Os parâmetros físico-químicos do suco de uva integral, adoçado, reconstituído e gaseificado devem obedecer aos limites fixados na tabela 1 abaixo:

	Mín	Máx
	imo	imo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20°C.	14,0	-
Sólidos insolúveis, % v/v	-	5,0
Sorbitol endógeno, g/L	-	0,2
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	-
Acidez volátil, mEq/L	-	10
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	0,49
Florizina, mg/L (variedades s Bordô, Concord, BRS Carmen, BRS Cora e BRS Rúbea)	-	2
Florizina (demais variedades)	Ausência	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

4.2. Os parâmetros microbiológicos do suco de uva devem obedecer aos limites fixados em legislação específica da Anvisa.

#### 5. Composição

5.1. O suco de uva deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta, excetuadas as previstas na legislação específica.

5.2. Ao suco de uva ou suco de uva reconstituído pode ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, desde que o açúcar natural esteja dentro dos limites estabelecidos nos parâmetros analíticos para suco de uva.

5.2.1. Para o adoçamento do suco de uva ou suco de uva reconstituído, é permitida a adição de sacarose, a qual pode ser substituída total ou parcialmente por glicose ou frutose, na forma sólida.

5.2.2. Para o adoçamento de suco de uva reconstituído é admitido o uso de diluições e xaropes dos açúcares previstos no item 5.2.1.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do suco de uva não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxicos em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

5.4. São ingredientes opcionais para o suco de uva:

5.4.1. vitaminas, fibras e outros nutrientes previstos em legislação específica da Anvisa;

5.4.2. bagas de uva inteiras ou em pedaços;

5.4.3. açúcar (apenas no adoçado);

5.4.4. aditivos de acordo com legislação específica da Anvisa;

5.4.5. dióxido de carbono.

5.5. Podem ser reincorporados ao suco de uva concentrado os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento por meio de procedimento descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

5.6. É permitida a elaboração de suco misto contendo mais de 50% (v/v) de suco de uva, desde que o mesmo atenda a legislação de bebidas descrita na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e seus regulamentos.

## **6. Processo Produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia podem ser utilizados de acordo com permitido em legislação específica da Anvisa.

6.2. O suco de uva deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibido, no suco de uva, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da bebida calculado em função da proporção de uva utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.2. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado.

7.3. É proibida a adição de aromas sintéticos e corantes ao suco de uva.

## **ANEXO II - POLPA DE UVA**

### **1. Definição**

1.1. Polpa de uva é o produto não fermentado e não concentrado, obtido da parte comestível da uva (*Vitis* spp.) sã, fresca e madura através de processo tecnológico adequado que assegure sua qualidade até o momento do consumo, com teor mínimo de sólidos totais.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. À denominação da polpa de uva podem ser acrescentadas as expressões branca, rosé ou rosada, ou tinta, de acordo com seu método de elaboração.

2.2. Pode ser adicionada a denominação da polpa de uva a expressão familiar, caseiro e colonial quando a polpa de uva for produzida por estabelecimento produtor localizado em área rural sob a

responsabilidade de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural que atenda ao disposto na Lei 11.326, de 24 de julho de 2006.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem da polpa de uva deve atender ao Decreto 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### 4. Parâmetros analíticos para polpa de uva

4.1. Os parâmetros físico-químicos da polpa de uva devem obedecer aos limites fixados abaixo:

	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis, °Brix, a 20° C.	14,0	-
pH	2,9	-
Sorbitol endógeno, g/L	-	0,2
Acidez total, mEq/l (pH 8,2)	55	-
Acidez volátil, mEq/l	-	10
Sólidos totais, g/100g	14,5	-
Álcool etílico, % v/v a 20°C	-	0,49
Florizina, mg/L (variedades Bordô, Concord, BRS Carmen, BRS Cora e BRS Rúbea)	-	2
Florizina (demais variedades)	Ausência	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

4.2. Os parâmetros microbiológicos da polpa de uva devem obedecer aos limites fixados em legislação específica da Anvisa.

### 5. Composição

5.1. A polpa de uva deve apresentar as características físicas, químicas e organolépticas provenientes da uva de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados, e não pode conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, tampouco sementes ou cascas da fruta, excetuadas as previstas na legislação específica.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da polpa de uva não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

5.6. É permitida a elaboração de polpa mista contendo mais de 50% de polpa de uva, desde que a mesma atenda a legislação de bebidas descrita na Lei 8.918, de 14 de julho de 1994, e seus regulamentos.

## **6. Processo Produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia podem ser utilizados de acordo com permitido em legislação específica da Anvisa.

6.2. A polpa de uva deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, na polpa de uva, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da polpa de uva calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas e corantes.

7.2. É proibida a adição de açúcares à polpa de uva.

## **ANEXO III - FERMENTADO DE UVA DESALCOOLIZADO**

### **1. Definição**

1.1 Fermentado de uva desalcoolizado é a bebida fermentada não alcoólica obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva desalcoolizado.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O fermentado de uva desalcoolizado pode ser denominado vinho sem álcool ou vinho desalcoolizado.

2.1.1. À denominação do fermentado de uva desalcoolizado podem ser acrescentadas:

2.1.1.1. As expressões branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com seu método de elaboração; e

2.1.1.2. A variedade da uva utilizada em sua obtenção, desde que o suco contenha, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de uvas desta variedade em sua composição

2.1.2. O fermentado de uva desalcoolizado adicionado de açúcares deve ter a expressão adoçado adicionada à sua denominação.

2.1.3. O fermentado de uva desalcoolizado adicionado de dióxido de carbono de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius, deve ter sua denominação terminada com o termo gaseificado.

2.1.4. Quando o fermentado de uva desalcoolizado se enquadrar nas condições dos itens 2.1.2 e 2.1.3, o termo gaseificado deve ser descrito ao final da denominação.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do fermentado de uva desalcoolizado deve atender ao Decreto 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para fermentado de uva desalcoolizado**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do fermentado de uva desalcoholizado devem obedecer aos limites fixados abaixo:

	Mínimo	Máximo
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, expresso cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L:		
• elaborado a partir de uvas tintas	1,5	-
• elaborado a partir de uvas brancas ou rosadas	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
• tinto	21,0	-
• rosé ou rosado	19,0	-
• branco	16,0	-
Álcool etílico, % v/v a 20 °C	< 0,5	
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para elaboração do fermentado de uva desalcoholizado: uvas do gênero *Vitis spp* ou seu mosto.

5.2. Ingredientes opcionais para elaboração do fermentado de uva desalcoholizado:

5.2.1. para fins de adoçamento: sacarose na forma sólida, mosto simples ou mosto concentrado de uva e mosto de uva concentrado retificado;

5.2.3. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa para o vinho de mesa.

5.3. O fermentado de uva desalcoolizado deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do fermentado de uva desalcoolizado não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o fermentado de uva desalcoolizado são os previstos em legislação específica da Anvisa para o vinho de mesa.

6.2. O fermentado de uva desalcoolizado deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no fermentado de uva desalcoolizado, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do fermentado de uva desalcoolizado calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.



7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes ao fermentado de uva desalcoholizado.

## **ANEXO IV - VINHO DE MESA**

### **1. Definição**

1.1 Vinho de mesa é o vinho com teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, podendo conter até uma atmosfera de pressão a 20 °C (vinte graus Celsius) (art. 9 da Lei nº 7.678, de 1988).

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho de mesa é classificado quanto à cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com a variedade de uva e as técnicas enológicas utilizadas.

2.2. O vinho de mesa é classificado quanto ao teor de açúcares, podendo ser:

2.2.1. seco, quando o vinho de mesa contiver até quatro gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.2. meio seco ou demi-sec, quando o vinho de mesa contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.3. suave ou doce, quando o vinho de mesa contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro, sendo que para os vinhos de *Vitis vinifera* o limite máximo é de oitenta gramas de glicose por litro de vinho.

2.3. A denominação do vinho de mesa deve ser: "vinho de mesa...", acrescida de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares, nesta ordem.

2.3.1 É facultativo mencionar a classificação quanto à cor na denominação do vinho de mesa.

2.3.2. É facultativo mencionar a classificação quanto ao teor de açúcar na denominação do vinho de mesa seco.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho de mesa deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho de mesa deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

- a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;
- b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e
- c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

### **4. Parâmetros analíticos para vinho de mesa**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho de mesa devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	8,6	14,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,0
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	150
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0

Cinzas, g/L: • vinho tinto • vinho branco ou rosado		
	1,5	-
Extrato seco reduzido, g/L • vinho tinto • vinho branco e rosé ou rosado	21,0	-
	16,0	-
Sódio, mg/L	-	80
Metanol, mg/L Tintos Branco e rosados	-	400
	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Glicerol exógeno	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho de mesa, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para elaboração de vinho de mesa: uvas do gênero *Vitis spp* ou seu mosto.

5.2. Ingredientes opcionais para elaboração de vinho de mesa:

5.2.1. sacarose na forma sólida, mosto simples ou mosto concentrado de uva e mosto de uva concentrado retificado para fins de adoçamento;

5.2.2. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho de mesa devem não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho de mesa são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho de mesa deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho de mesa, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho de mesa calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Aditivos aromatizantes e corantes.

## **ANEXO V - VINHO LEVE**

### **1. Definição**

1.1 Vinho leve, conforme o art. 10 da Lei nº 7.678, de 1988, é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 8,5% (oito inteiros e cinco décimos por cento) em volume, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho leve é classificado quanto à cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com a variedade de uva e as técnicas enológicas utilizadas.

2.2. O vinho leve é classificado quanto ao teor de açúcares, podendo ser:

2.2.1. seco, quando o vinho de mesa contiver até quatro gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.2. meio seco ou demi-sec, quando o vinho de mesa contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.3. suave ou doce, quando o vinho de mesa contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro e até oitenta gramas de glicose por litro de vinho.

2.3. A denominação do vinho leve deve ser: "vinho leve...", acrescida de suas classificações quanto à cor e ao teor de açúcares, nesta ordem.

2.3.1. É facultativo mencionar a classificação quanto à cor na denominação do vinho leve.

2.3.2. É facultativo mencionar a classificação quanto ao teor de açúcar na denominação do vinho leve seco.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho leve deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do produto deve informar, em ordem decrescente:

a) as uvas ou o mosto fermentado de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;

b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e

d) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

### **4. Parâmetros analíticos para vinho leve**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho leve devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	8,5
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	150
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
• vinho tinto	21,0	-
• vinho rosé ou rosado	16,0	-
• vinho branco	16,0	-
Metanol, mg/L:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Glicerol exógeno	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho leve, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para elaboração de vinho de leve: uvas do gênero *Vitis spp* ou seu mosto.

5.2. O vinho leve pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. Para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado.

5.2.2. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho leve não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente. 5.2.3. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho leve são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho leve deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho leve, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho leve calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Aditivos aromatizantes e corantes.

## **ANEXO VI - VINHO FINO**

### **1. Definição**

1.1 Vinho fino, conforme o § 2º do art. 9º da Lei n.º 7.678, de 1988, é o vinho de teor alcoólico de 8,6% (oito inteiros e seis décimos por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais e exclusivamente de variedades **Vitis vinífera** do grupo Nobres.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho fino deve ser classificado quanto à sua:

2.1.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com a variedade de uva e as técnicas enológicas utilizadas.

2.1.2. Teor de açúcares, sendo:

2.1.2.1. seco, sec ou dry, quando o vinho fino contiver até quatro gramas de glicose por litro de vinho.

2.1.2.2. meio seco, meio doce ou demi-sec, quando o vinho fino contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro de vinho.

2.1.2.3. suave ou doce, quando o vinho fino contiver superior a vinte e cinco até oitenta gramas de glicose por litro de vinho.

2.2. À denominação do vinho fino devem ser acrescidas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

2.2.1 É facultativo mencionar a classificação quanto à cor na denominação do vinho de fino.



2.2.2. É facultativo mencionar a classificação quanto ao teor de açúcar na denominação do vinho fino seco.

2.3. É opcional a adição da variedade da uva à denominação quando esta representar no mínimo 75% de sua composição.

2.4. Em função de características adicionais, o vinho fino produzido em território nacional pode ser qualificado como:

2.4.1 Reservado: vinho jovem pronto para consumo, com graduação alcoólica mínima de 10 % (v/v).

2.4.2 Reserva:

a) quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada;

b) quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de seis meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

2.4.3. Gran Reserva:

2.4.3.1. quando o vinho tinto, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo seis meses; e

2.4.3.2. quando o vinho branco ou rosado, com graduação alcoólica mínima de 11% (v/v), passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo três meses.

2.4.4. É vedado corrigir, por qualquer meio, o teor alcoólico ou glucométrico do mosto utilizado na elaboração dos vinhos classificados de acordo com o item 2.5.

2.4.5 Para os vinhos classificados de acordo como Reserva ou Gran Reserva, quando se tratar de cortes de vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos para a qualificação pretendida.

2.4.6. O estabelecimento nacional que optar pela qualificação deste produto deve manter atualizados e à disposição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento os seus registros de produção, movimentação e estoque.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do vinho fino deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho fino deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;

b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e

c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

### 4. Parâmetros analíticos para vinho fino

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho fino devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	8,6	14,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,0
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	150
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L:		

rosado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vinho tinto</li> <li>• vinho branco ou</li> </ul>	1,5 1,0	- -
reduzido, g/L	Extrato seco <ul style="list-style-type: none"> <li>• vinho tinto</li> <li>• vinho branco e rosé ou rosado</li> </ul>	21,0 16,0	- -
Sódio, mg/L		-	80
Diglicosídeo de malvidina, mg/L (apenas vinho tinto)		-	15
Metanol, mg/L			
Tintos		-	400
Branco e rosados		-	300
Corante artificial	Ausência		
Edulcorante	Ausência		
Glicerol exógeno	Ausência		

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho fino, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para elaboração de vinho fino: uvas do gênero *Vitis spp* ou seu mosto.

5.2. O vinho fino pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado.

5.2.2. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho fino não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho fino são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho fino deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho fino, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da polpa de uva calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes.

7.2. Para fins deste padrão de identidade e qualidade, todas as variedades de uvas *Vitis vinífera* atualmente em uso no território brasileiro são consideradas do grupo Nobres. .... *de variedades Vitis vinífera com exceção de Criolla Grande e Cereja,*

## ANEXO VII - VINHO NOBRE

### 1. Definição

1.1 Vinho nobre é o vinho elaborado no território nacional exclusivamente a partir de uvas da espécie **Vitis vinifera** que apresentar teor alcoólico de 14,1% (quatorze e um décimo por cento) a 16% (dezesseis por cento), em volume, elaborado mediante processos tecnológicos adequados.

### 2. Classificação e denominação

2.2. O vinho nobre deve ser classificado quanto à sua:

2.2.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, ou tinto.

2.2.2. Teor de açúcares, sendo:

2.2.2.1. seco, sec ou dry, quando o vinho fino contiver até quatro gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.2.2. meio seco, meio doce ou demi-sec, quando o vinho fino contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro de vinho.

2.2.2.3. suave ou doce, quando o vinho fino contiver superior a vinte e cinco até oitenta gramas de glicose por litro de vinho.

2.3. À denominação do vinho nobre devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

2.3.1. É facultativo mencionar a classificação quanto à cor na denominação do vinho nobre.

2.3.2. É facultativo mencionar a classificação quanto ao teor de açúcar na denominação do vinho nobre seco.

2.4. É facultativo incluir o nome da variedade da uva à denominação quando a mesma representar no mínimo 75% da composição do vinho.

2.5. Em função de características adicionais, o vinho nobre produzido em território nacional pode ser qualificado como:

2.5.1. Reservado: vinho nobre jovem pronto para consumo.

2.5.2. Reserva:

2.5.2.1. quando o vinho nobre tinto, passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada;

2.5.2.2. quando o vinho nobre branco ou rosado, passar por um período mínimo de envelhecimento de seis meses, sendo facultada a utilização de recipientes de madeira apropriada.

### 2.5.3. Gran Reserva:

2.5.3.1. quando o vinho tinto, passar por um período mínimo de envelhecimento de dezoito meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo seis meses; e

2.5.3.2. quando o vinho branco ou rosado, passar por um período mínimo de envelhecimento de doze meses, sendo obrigatória a utilização de recipientes de madeira apropriada de no máximo seiscentos litros de capacidade por no mínimo três meses.

2.5.4. Para os vinhos classificados de acordo como Reserva ou Gran Reserva, quando se tratar de cortes de vinhos de diferentes safras, todos os seus componentes devem respeitar os tempos mínimos de envelhecimento estabelecidos para a qualificação pretendida.

2.5.5. O estabelecimento nacional que optar pela qualificação deste produto deve manter atualizados e à disposição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento os seus registros de produção, movimentação e estoque.

## 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do vinho nobre deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho nobre deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

- a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;
- b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e
- c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

## 4. Parâmetros analíticos para vinho nobre

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho nobre devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
--	--------	--------

Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,1	16,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,0
- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	150
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
• vinho tinto	21,0	-
• vinho branco e rosé ou rosado	16,0	-
Sódio, mg/L	-	80
Diglicosídeo de malvidina, mg/L (apenas vinho tinto)	-	15
Metanol, mg/L		
Tintos	-	400
Branco e rosados	-	300

Corante artificial	Ausência
Edulcorante	Ausência
Glicerol exógeno	Ausência

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho nobre, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para elaboração de vinho fino: uvas do gênero *Vitis spp* ou seu mosto.

5.2. O vinho de nobre pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. nobre para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado.

5.2.2. aditivos, de acordo com legislação específica da Anvisa.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho fino são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho fino deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho nobre, a presença de:



7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho nobre calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes.

## **ANEXO VIII - VINHO ESPUMANTE OU ESPUMANTE NATURAL**

### **1. Definição**

1.1 Vinho espumante ou espumante natural, conforme o art. 11 da Lei 7678, de 1988, é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmad), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O uso da denominação Champagne ou Champanha pode substituir a denominação vinho espumante para os detentores legais de direito de uso da mesma, conforme legislação específica.

2.2. O vinho espumante ou espumante natural deve quanto à sua:

2.1.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, ou tinto.

2.1.2. Teor de açúcares, sendo:

a) brut nature, quando contiver até três gramas de açúcar por litro;

b) extra brut, quando contiver superior a três e até oito gramas de açúcar por litro;

c) brut, quando contiver superior a oito e até doze gramas de açúcar por litro;

d) extra seco, quando contiver superior a doze e até dezessete gramas de açúcar por litro;

e) seco, quando contiver superior a dezessete e até trinta e dois gramas de açúcar por litro;

f) meio seco, quando contiver superior a trinta e dois e até cinquenta gramas de açúcar por litro; ou

g) doce, quando contiver superior a cinquenta gramas de açúcar por litro.

2.2. À denominação do vinho espumante ou espumante natural devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho espumante ou espumante natural deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho espumante ou espumante natural deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;

b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e

c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

### **4. Parâmetros analíticos para vinho espumante ou espumante natural**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho espumante ou espumante natural devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Gradação alcoólica, % v/v a 20°C	10,0	13,0

20°C	Pressão, atm a	4,0	-
(pH 8,2)	Acidez total, mEq/L	40	130
mEq/L	Acidez volátil,	-	20
	Ácido cítrico, g/L	-	1,0
	Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
	- para vinhos que passaram por, no mínimo 2 anos de envelhecimento	-	1,5
	Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	200
	Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
	Cinzas, g/L	1,0	-
	Extrato seco reduzido, g/L		
	• vinho tinto	21,0	-
	• vinho branco e rosé ou rosado	15,0	-
	Metanol, mg/L:		
	• vinho tinto	-	400
	• vinho branco ou rosado	-	300
	Corante artificial	Ausência	
	Edulcorante	Ausência	
	Glicerol exógeno	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho espumante ou espumante natural,

desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## **5. Composição**

5.1. Os vinhos considerados base para a elaboração de vinho espumante ou espumante natural devem obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade, previstos para o vinho de mesa.

5.2. O vinho espumante ou espumante natural pode ter como ingrediente opcional, para adoçamento:

I - sacarose na forma sólida;

II - mosto simples ou mosto concentrado de uva; e

III - mosto de uva concentrado retificado.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho espumante ou espumante natural não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho espumante ou espumante natural são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho fino deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho espumante ou espumante natural, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho espumante ou espumante natural calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes.

## **ANEXO IX - VINHO MOSCATEL ESPUMANTE**

### **1. Definição**

1.1 Vinho moscato espumante ou moscatel espumante, conforme o art. 12 da Lei 7678, de 1988, é o vinho cujo anidrido carbônico provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), e com um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 10% (dez por cento) em volume, e no mínimo 20 (vinte) gramas de açúcar remanescente.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho moscato espumante ou moscatel espumante deve ser classificado quanto à sua cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva e as técnicas enológicas utilizadas em sua elaboração.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho moscatel espumante deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho moscatel espumante deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;

b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e

c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

#### 4. Parâmetros analíticos para vinho moscato espumante ou moscatel espumante

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho moscato espumante ou moscatel espumante devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	10,0
Pressão atm, a 20°C	4,0	-
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	200
Açúcares, em glicose, g/L	20,0	-
Cinzas, g/L	1,0	-
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Extrato seco reduzido, g/L		
• vinho rosé ou rosado	19,0	-
• vinho branco	16,0	-
Metanol, mg/L	-	300

Corante artificial	Ausência
Edulcorante	Ausência
Glicerol exógeno	Ausência

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho moscato espumante ou moscatel espumante, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

### **5. Composição**

5.1. Os vinhos considerados base para a elaboração de vinho moscato espumante ou moscatel espumante devem obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade, previstos para o vinho de mesa.

5.2. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho moscato espumante ou moscatel espumante não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

### **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho moscato espumante ou moscatel espumante são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho moscato espumante ou moscatel espumante deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

### **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho moscato espumante ou moscatel espumante, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho moscato espumante ou moscatel espumante calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes.

## **ANEXO X - VINHO FRISANTE**

### **1. Definição**

1.1 Vinho frisanter, conforme o § 1 do art. 9 da Lei 7678, de 1988, é o vinho com teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 1,1 (um inteiro e um décimo) a 2,0 (dois inteiros) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), natural ou gaseificado.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho frisanter cujo dióxido de carbono é proveniente de fermentação pode ser designado vinho frisanter natural.

2.2. O vinho frisanter que tiver sido adicionado de dióxido de carbono deve ser denominado vinho frisanter gaseificado.

2.3. O vinho frisanter deve ser classificado quanto à sua:

2.3.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva e as técnicas enológicas utilizadas em sua elaboração.

2.3.2. Ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, sendo:

2.3.2.1. seco, quando contiver até quatro gramas de glicose por litro;



2.3.2.2. **demi-sec** ou meio-seco, quando contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

2.3.2.3. suave ou doce, quando contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

2.4. À denominação do vinho frisanter devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

2.5. É opcional a adição da variedade da uva à denominação quando esta representar no mínimo 75% de sua composição.

2.6. Quando aplicável, o termo gaseificado deve ser adicionado ao final da denominação.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do vinho frisanter deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho frisanter deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

- a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;
- b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e
- c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivo, seguida do seu nome ou código INS.

### 4. Parâmetros analíticos para vinho frisanter

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho frisanter devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Pressão atm, a 20°C	1,1	2,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20

Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,0
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	200
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L:		
• vinho tinto	1,5	-
• vinho branco ou rosado	1,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
• vinho tinto	21,0	-
• vinho rosé ou rosado	19,0	-
• vinho branco	16,0	-
Álcool metílico, mg/L:		
• vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	
Glicerol exógeno	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho frisante, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. O vinho frisante pode ser elaborado a partir:

5.1.1. da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;

5.1.2. de vinho de mesa ou vinho fino;

5.1.3. de vinho leve; ou

5.1.4 da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos itens 5.1.1 a 5.1.3.

5.2. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho frisante são os mesmos admitidos para o vinho que lhe deu origem, sendo permitida também a utilização de dióxido de carbono;

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho frisante não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho frisante são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho frisante deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho frisante, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho frisante calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes ao vinho frisanter.

## **ANEXO XI - VINHO GASEIFICADO**

### **1. Definição**

1.1 Vinho gaseificado, conforme o art. 13 da Lei 7678, de 1988, é o vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% (sete por cento) a 14% (catorze por cento) em volume, e uma pressão mínima de 2,1 (dois inteiros e um décimo) a 3,9 (três inteiros e nove décimos) atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius).

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho gaseificado deve ser classificado quanto à sua:

2.1.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva e as técnicas enológicas utilizadas em sua elaboração.

2.1.2. Teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, sendo:

2.1.2.1. seco, quando contiver até vinte gramas de glicose por litro;

2.1.2.2. meio-seco ou meio-doce, quando contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

2.1.2.3. doce, quando contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

2.2. À denominação do vinho gaseificado devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

2.3. É opcional a adição da variedade da uva à denominação quando esta representar no mínimo 75% de sua composição.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho gaseificado deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. A lista de ingredientes no rótulo do vinho gaseificado deve informar, em ordem decrescente da quantidade utilizada:

a) as uvas ou o mosto de uvas, podendo ser indicadas as variedades, conforme definido no Art. 3º, Inc VIII, desta Portaria;

b) os ingredientes utilizados em caso de adoçamento; e

c) os aditivos, mencionando a função de cada aditivos, seguida do seu nome ou código INS.

#### 4. Parâmetros analíticos para vinho gaseificado

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho fricante devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Pressão, atm a 20°C	2,1	3,9
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Sulfitos (mg/L, de SO <sub>2</sub> total)	-	200
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	1,5 1,0	- -
Extrato seco reduzido, g/L	21,0	-

rosado	• vinho tinto	19,0	-
	• vinho rosé ou	16,0	-
	• vinho branco		
rosado	Metanol, mg/L:		
	• vinho tinto	-	400
	• vinho branco ou	-	300
	Corante artificial	Ausência	
	Edulcorante	Ausência	
	Glicerol exógeno	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho gaseificado, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. O vinho gaseificado pode ser elaborado a partir:

5.1.1. da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;

5.1.2. de vinho de mesa ou vinho fino;

5.1.3. de vinho leve; ou

5.1.4 da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos itens 5.1.1 a 5.1.3.

5.2. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho gaseificado são os mesmos admitidos para o vinho que lhe deu origem, sendo obrigatória a adição de dióxido de carbono;

5.2. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho gaseificado não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho gaseificado são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho gaseificado deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho gaseificado, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho fricante calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos e corantes ao vinho gaseificado.

## **ANEXO XII - VINHO LICOROSO**

### **1. Definição**

1.1 Vinho licoroso, conforme o art. 14 da Lei 7678, de 1988, é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% (catorze por cento) a 18% (dezoito por cento) em volume.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho licoroso deve ser classificado quanto à sua:

2.1.1. Cor, podendo ser branco, rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva e as técnicas enológicas utilizadas em sua elaboração.

2.1.2. Teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, sendo:

2.1.2.1. seco, quando contiver até vinte gramas de glicose por litro; ou

2.1.2.2. doce, quando contiver superior a vinte gramas de glicose por litro.

2.2. À denominação do vinho licoroso devem ser acrescentadas, nesta ordem, suas classificações quanto à cor e teor de açúcares.

2.3. É opcional a adição da variedade da uva à denominação quando esta representar no mínimo 75% de sua composição.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho licoroso deve atender ao Decreto 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para vinho licoroso**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho licoroso devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,0	18,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L: • vinho tinto • vinho branco ou rosado	1,5 1,0	- -



Extrato seco reduzido, g/L:	• vinho tinto	15,0	-
	• vinho branco ou rosado	13,0	-
Metanol, mg/L:	• vinho tinto	-	400
	• vinho branco ou rosado	-	300
Corante artificial	Ausência		
Edulcorante	Ausência		

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho licoroso, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. O vinho licoroso pode ser elaborado a partir:

5.1.1. da fermentação alcoólica do mosto simples de uva;

5.1.2. de vinho de mesa, vinho nobre ou vinho fino; ou

5.1.3. da mistura dos ingredientes previstos nos itens 5.1.1 e

5.1.2.

5.2. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho licoroso são:

5.2.1. álcool etílico potável de origem agrícola;

5.2.2. mosto concentrado para adoçamento;

5.2.3. mistela simples;

5.2.4. corante caramelo;

5.2.5. caramelo de uva; e

5.2.4. açúcares, sendo permitida a adição de sacarose, a qual pode ser substituída total ou parcialmente por glicose ou frutose, na forma sólida.

5.2. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho licoroso não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho licoroso são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho licoroso deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho licoroso, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho licoroso calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas ao vinho licoroso.

## **ANEXO XIII - VINHO COMPOSTO**

### **1. Definição**

1.1 Vinho composto, conforme o art. 15 da Lei 7678, de 1988, é a bebida com teor alcoólico de 14% (quatorze por cento) a 20% (vinte por cento) em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de

origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples.

## **2. Classificação e denominação**

2.1. O vinho composto deve ser denominado vinho composto, adicionado de sua classificação em conformidade com o § 2 do art. 15 da Lei 7678, de 1988, sendo:

2.1.1. vermute, o que contiver losna (*Artemisia absinthium*, L) predominante entre os seus constituintes aromáticos;

2.1.2. quinado, o que contiver quina (*Cinchona* e seus híbridos);

2.1.3. gemado, o que contiver gema de ovo;

2.1.4. vinho composto com jurubeba;

2.1.5. vinho composto com ferroquina; e

2.1.6. outros vinhos compostos, para os quais a denominação vinho composto não deve ser acrescida de mais nenhum termo.

## **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinho composto deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

## **4. Parâmetros analíticos para vinho composto**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinho composto devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	14,0	20,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2

Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Cinzas, g/L	1,5	-
Extrato seco reduzido, g/L		
• vinho tinto	13,0	-
• vinho branco ou rosé ou rosado	10,0	-
Metanol, mg/L	-	300
Corante artificial	Ausência	
Edulcorante	Ausência	

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção das leveduras de fermentação no vinho composto, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## 5. Composição

5.1. O vinho composto deve conter no mínimo 70% (setenta por cento) de vinho de mesa, adicionado de:

5.1.1. macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas;

5.1.2. substâncias de origem animal;

5.1.3. substâncias de origem mineral; ou

5.1.4. da mistura de dois ou mais ingredientes previstos nos itens 5.1.1 a 5.1.3.

5.2. Os ingredientes opcionais permitidos para o vinho licoroso são:

5.2.1. álcool etílico potável de origem agrícola dentro do limite de no máximo, 60% (sessenta por cento) do teor alcoólico final do vinho composto, expresso em álcool anidro, respeitada a composição mínima de 70% de vinho no produto final;

5.3. O teor de tuiona e de quinina do vinho composto vermute e quinado, respectivamente, deve atender ao limite previsto em legislação específica da Anvisa.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinho licoroso não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinho composto são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinho composto deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinho composto, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho composto calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas sintéticos.

## **ANEXO XIV - FILTRADO DOCE**

### **1. Definição**

1.1 Filtrado doce, conforme o art. 6 da Lei 7678, de 1988, é a bebida de graduação alcoólica de até 5º G.L. (cinco graus Gay Lussac),

proveniente de mosto de uva, parcialmente fermentado ou não, podendo ser adicionado de vinho de mesa e, opcionalmente, ser gaseificado até 3 (três) atmosferas.

## **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1.1 deve ser denominado filtrado doce, seguido de sua a classificação por cor, podendo ser tinto, rose ou rosado e branco, de acordo com a variedade da uva e técnicas enológicas utilizadas.

2.2. Deve ser denominado filtrado doce gaseificado, o filtrado doce que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

2.2.1. O termo gaseificado deve estar descrito na denominação imediatamente após a classificação de cor.

## **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do filtrado doce deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

## **4. Parâmetros analíticos para filtrado doce**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do filtrado doce devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	5,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Açúcares totais, g/L	60	100

rosado	Cinzas, g/L:		
	• vinho tinto	1,5	-
	• vinho branco ou	1,0	-
reduzido, g/L	Extrato seco		
	• tinto	21,0	-
	• rosé ou rosado	19,0	-
	• branco	16,0	-
rosado	Metanol, mg/L:		
	• vinho tinto	-	400
	• vinho branco ou	-	300
	Corante artificial	Ausência	
	Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. O filtrado doce deve ser elaborado a partir:

5.1.1. do mosto simples de uva, parcialmente fermentado ou não;

5.1.1. mosto de uva preservado, parcialmente fermentado ou não; e

5.1.2. mosto de uva concentrado, parcialmente fermentado ou não.

5.2. O filtrado doce pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. vinho de mesa ou vinho fino;

5.2.2. dióxido de carbono, em até 3 (três) atmosferas, a 20 °C (vinte graus Celsius).

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do filtrado doce não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o filtrado doce são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O filtrado doce deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no filtrado doce, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do vinho composto calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de açúcares, aromas sintéticos e corantes.

## **ANEXO XV - JEROPIGA**

### **1. Definição**

1.1 Jeropiga, conforme o art. 16 da Lei 7678, de 1988, é a bebida elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e teor mínimo de açúcar de 7 (sete) gramas por 100 (cem) mililitros do produto.

### **2. Classificação e denominação**



2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado jeropiga.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do filtrado doce deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### 4. Parâmetros analíticos para jeropiga

4.1. Os parâmetros físico-químicos da jeropiga devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Açúcares totais em glicose, g/L	70	-
Cinzas, g/L: • elaborada com vinho tinto	1,5	-
• elaborada com vinho branco ou rosado	1,0	-
Metanol, mg/L: • vinho tinto	-	400
• vinho branco ou rosado	-	300

Extrato seco reduzido, g/L			
	• tinto	17,0	-
	• rosé ou rosado	15,0	-
	• branco	13,0	-
Corante artificial	Ausência		
Edulcorante	Ausência		

## 5. Composição

5.1. A jeropiga deve ser elaborada a partir de:

5.1.1. do mosto simples de uva parcialmente fermentado; e

5.1.2. álcool etílico potável de origem agrícola;

5.2. A jeropiga pode ter como ingrediente opcional sacarose na forma sólida.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da jeropiga não devem apresentar:

I - contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

II - resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## 6. Processo produtivo

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a jeropiga são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A jeropiga deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## 7. Outras disposições

7.1. É proibida, na jeropiga, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da jeropiga calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição aromas sintéticos e corantes.

## **ANEXO XVI - MISTELA**

### **1. Definição**

1.1 Mistela, conforme o art. 7 da Lei n. 7678, de 1988, é o mosto simples não fermentado e adicionado de álcool etílico potável até o limite máximo de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e com teor de açúcar não inferior a 10 (dez) gramas por 100 (cem) mililitros, vedada a adição de sacarose ou outro adoçante.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado mistela.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem da mistela deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para mistela**

4.1. Os parâmetros físico-químicos da mistela devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	0,5	18,0

(pH 8,2)	Acidez total, mEq/L	40	130
mEq/L	Acidez volátil,	-	20
	Ácido cítrico, g/L	-	1,0
	Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
	Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
	Açúcares totais, em glicose, g/L	100	-
	Cinzas, g/L:		
	• elaborada com mosto tinto	1,1	-
	• elaborada com mosto branco ou rosado	1,0	-
	Metanol, mg/L:		
	• elaborada com mosto tinto	-	360
	• elaborada com mosto branco ou rosado	-	270
	Extrato seco reduzido, g/L		
	• tinta	17,0	-
	• rosée ou rosada	15,0	-
	• branca	13,0	-
	Edulcorante	Ausência	
	Corante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. A mistela deve elaborada a partir de:

5.1.1. do mosto simples de uva não fermentado; e

5.1.2. álcool etílico potável de origem agrícola;

5.2. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da mistela não devem apresentar:

5.2.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.2.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a mistela são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A mistela deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, na mistela, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da mistela calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de açúcares, aromas e corantes.

## **ANEXO XVII - MISTELA COMPOSTA**

## 1. Definição

1.1 Mistela composta, conforme o paragrafo único do art. 7 da Lei n. 7678, de 1988, é o produto com graduação alcoólica de 15º a 20º G.L. (quinze a vinte graus Gay Lussac) que contiver o mínimo de 70% (setenta por cento) de mistela, e de 15% (quinze por cento) de vinhos de mesa adicionado de substâncias amargas e/ou aromáticas.

## 2. Classificação e denominação

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado mistela composta.

## 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem da mistela composta ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

## 4. Parâmetros analíticos para mistela composta

4.1. Os parâmetros físico-químicos da mistela composta devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	15,0	20,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Ácido cítrico, g/L	-	1,0
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Açúcares totais, em glicose, g/L	70	-
Cinzas, g/L:		
• elaborada com mosto tinto	1,1 1,0	- -

• elaborada com mosto branco ou rosado		
Metanol, mg/L:		
• elaborada com mosto tinto	-	360
• elaborada com mosto branco ou rosado	-	270
Extrato seco reduzido, g/L		
• tinta	15,0	-
• rosée ou rosada	14,0	-
• branca	12,0	-
Edulcorante	Ausência	
Corante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. A mistela composta deve ser elaborada a partir de:

5.1.1. mistela, na proporção mínima de 70%;

5.1.2. vinho de mesa, na proporção mínima de 15%; e

5.1.3. substâncias amargas ou aromáticas de origem vegetal aprovadas para consumo humano por legislação específica da Anvisa.

5.2. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da mistela composta não devem apresentar:

5.2.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.2.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## 6. Processo produtivo

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a mistela composta são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A mistela composta deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até

o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, na mistela composta, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da mistela composta calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de açúcares e corantes.

## **ANEXO XVIII - CONHAQUE**

### **1. Definição**

1.1 Conhaque, conforme o art. 18 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado conhaque.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do conhaque deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para conhaque**



4.1. Os parâmetros físico-químicos do conhaque devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	36,0	54,0
Açúcares totais, glicose, g/L	-	6
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	250
Ésteres, em acetato de etila, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	3	40
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Alcoóis superiores, mg/100 ml de álcool anidro	150	1.000
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1.500
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. O conhaque deve ser elaborado a partir de:

5.1.1. destilado alcoólico simples de vinho;

5.1.2. aguardente de vinho; ou

5.1.3. a mistura dos componentes dos itens 5.1.1 e 5.1.2.

5.2. O conhaque pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. água, para padronização de sua graduação alcoólica;

5.2.2. açúcar, na quantidade máxima de seis gramas por litro;

e

5.2.3. caramelo, para padronização da cor no conhaque submetido ao processo de envelhecimento.

5.3. É permitido o corte entre diferentes lotes de conhaque na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos, desde que a rastreabilidade da operação seja mantida.

5.4. A destilação deve ser efetuada de forma que o conhaque tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados exclusivamente do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

5.4.1. A obtenção do destilado alcoólico simples de vinho e da aguardente de vinho usados como ingrediente do conhaque deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado com adição de destilado de vinho ou pela redestilação de um destilado de vinho de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas.

5.5. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do conhaque não devem apresentar:

5.5.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.5.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o conhaque são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O conhaque deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no conhaque, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para a uva na produção do conhaque;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XIX - BRANDY OU CONHAQUE FINO**

### **1. Definição**

1.1 Brandy ou conhaque fino, conforme o art. 19 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período não inferior a de 6 (seis) meses.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1.1 deve ser denominado brandy ou conhaque fino.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do brandy ou conhaque fino deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para brandy ou conhaque fino**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do brandy ou conhaque fino devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo

Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	36,0	54,0
Açúcares totais, glicose, g/L	-	6
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	250
Ésteres, em acetato de etila, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	3	40
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Alcoóis superiores, mg/100 ml de álcool anidro	150	1.000
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1.500
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. O brandy ou conhaque fino deve ser elaborada a partir de:

5.1.1. destilado alcoólico simples de vinho;

5.1.2. aguardente de vinho; ou

5.1.3. a mistura dos componentes dos itens 5.1.1 e 5.1.2.

5.1.4. Os componentes acima citados devem ser envelhecidos pelo período mínimo de seis meses em recipiente de madeira de carvalho

(*Quercus* spp.), ou de outra madeira com características semelhantes, com capacidade máxima de seiscentos litros.

5.2. O brandy ou conhaque fino pode ter como ingrediente opcional:

5.2.1. água, para padronização de sua graduação alcoólica;

5.2.2. açúcar, na quantidade máxima de seis gramas por litro;

e

5.2.3. caramelo, para padronização da cor no conhaque submetido ao processo de envelhecimento.

5.3. É permitido o corte entre diferentes lotes de conhaque na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos, desde que a rastreabilidade da operação seja mantida.

5.4. A obtenção do destilado alcoólico simples de vinho e da aguardente de vinho usados como ingrediente do brandy ou conhaque fino deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado com adição de destilado de vinho ou pela redestilação de um destilado de vinho de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas.

5.5. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do brandy ou conhaque fino não devem apresentar:

5.5.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.5.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o brandy ou conhaque fino são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O brandy ou conhaque fino deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no brandy ou conhaque fino, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para uva.

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XX - BAGACEIRA, GRAPPA OU GRASPA**

### **1. Definição**

1.1 Bagaceira, grappa ou graspa, conforme o art. 20 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com teor alcoólico de 35% (trinta e cinco por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado bagaceira, grappa ou graspa.

2.2. A bagaceira, grappa ou graspa que tiver adição de açúcar deve ter o termo adoçado adicionado à sua denominação

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem da bagaceira, grappa ou graspa deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para bagaceira, grappa ou graspa.**

4.1. Os parâmetros físico-químicos da bagaceira, grappa ou graspa devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
--	--------	--------

Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	35,0	54,0
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	750
Açúcares totais, glicose, g/L	-	30
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. A bagaceira, grappa ou graspa deve ser elaborada a partir de destilado alcoólico simples de bagaço de uva.

5.2. A bagaceira, grappa ou graspa pode ser opcionalmente adicionada de:

5.2.1. borra de vinho em conjunto com o bagaço na proporção máxima de um quarto do total do conteúdo alcoólico da bagaceira;

5.2.2. água;

5.2.3. álcool etílico potável de origem vitivinícola; ou

5.2.4. açúcares até o limite de 30 g/L, expressos em glicose.

5.2.4.1. Como açúcares, é permitido o uso de sacarose, a qual pode ser substituída total ou parcialmente por glicose ou frutose, na forma sólida, assim como é admitido o uso de diluições e xaropes dos açúcares previstos neste item.

5.2. É permitido o corte entre diferentes lotes de bagaceira, grappa ou graspa na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos, desde que a rastreabilidade da operação seja mantida.

5.3. A destilação deve ser efetuada de forma que a bagaceira, grappa ou graspa tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no fermentado, derivados exclusivamente do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da bagaceira, grappa ou graspa não devem apresentar:

5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico ou micotoxinas em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a bagaceira, grappa ou graspa são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A bagaceira, grappa ou graspa deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, na bagaceira, grappa ou graspa, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para uva na produção da bagaceira, grappa ou graspa;



7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas e corantes.

## **ANEXO XXI - AGUARDENTE DE VINHO**

### **1. Definição**

1.1. Aguardente de vinho, conforme o art. 17, § 1º, da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com um teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius) obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado aguardente de vinho.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem da aguardente de vinho deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para aguardente de vinho**

4.1. Os parâmetros físico-químicos da aguardente de vinho devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	36,0	54,0

Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100ml de álcool anidro	150	600
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. A aguardente de vinho deve ser elaborada a partir de:

5.1.1. destilado alcoólico simples de vinho;

5.1.2. mosto fermentado de uva destilado; ou

5.1.3. a mistura dos componentes dos itens 5.1.1. e 5.1.2.

5.2. A aguardente de vinho pode ser opcionalmente adicionada de água para padronização de seu grau alcoólico.

5.3. É permitido o corte entre diferentes lotes de aguardente de vinho na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos, desde que a rastreabilidade da operação seja mantida.

5.4. A destilação deve ser efetuada de forma que a aguardente de vinho tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos

no mosto fermentado, derivados exclusivamente do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

5.5. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da aguardente de vinho não devem apresentar:

5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a aguardente de vinho são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A aguardente de vinho fino deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, na aguardente de vinho, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para uva na produção da aguardente de vinho;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de açúcares, aromas e corantes.

# **ANEXO XXII - PISCO**

## **1. Definição**

1.1. Pisco, conforme o art. 21 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com graduação alcoólica de 38º a 54º G.L. (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

## **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado pisco.

## **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do pisco deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

## **4. Parâmetros analíticos para pisco**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do pisco devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	38,0	54,0
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	-
Açúcares totais, glicose, g/L	-	30
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5

Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL de álcool anidro	150	600
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. O pisco deve ser elaborado a partir de mosto fermentado de uvas aromáticas.

5.2. É permitido o corte entre diferentes lotes de pisco na proporção necessária para conduzir os parâmetros analíticos aos limites estabelecidos, desde que a rastreabilidade da operação seja mantida.

5.3. A destilação deve ser efetuada de forma que a aguardente de vinho tenha o aroma e o sabor dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado, derivados exclusivamente do processo fermentativo ou formados durante a destilação.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do pisco não devem apresentar:

5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## 6. Processo produtivo

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o pisco são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O pisco deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## 7. Outras disposições

7.1. É proibida, no pisco, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para uva na produção de pisco;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. A adição de aromas e corantes.

## **ANEXO XXIII - LICOR DE CONHAQUE FINO OU DE BRANDY**

### **1. Definição**

1.1 Licor de conhaque fino ou de Brandy, conforme o art. 22 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com graduação alcoólica de 18º a 54º G.L. (dezoito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima o conhaque fino ou Brandy, consoante definição do Anexo XIX desta IN.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado licor de conhaque fino ou licor de brandy, adicionado dos termos seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

2.1.1. licor seco de conhaque fino ou licor seco de brandy é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

2.1.2. licor fino de conhaque fino ou licor doce de conhaque fino ou licor fino de brandy ou licor doce de brandy é a bebida que contém mais de cem gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

2.1.3. licor creme de conhaque fino ou licor creme de brandy é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

2.1.4. licor escarchado de conhaque fino ou licor cristalizado de conhaque fino ou licor escarchado de brandy ou licor cristalizado de brandy é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do licor de conhaque fino ou de brandy deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para Licor de Conhaque Fino ou de Brandy**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do Licor de Conhaque Fino ou de Brandy devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	18,0	54,0
Acidez volátil, expressa ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	250
Ésteres, em acetato de etila, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	3	40
Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Alcoóis superiores, mg/100 ml de álcool anidro	150	1.000
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1.500
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	600
Cobre, mg/L	-	5

Edulcorante	Ausência
-------------	----------

## **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para o licor de conhaque fino ou de brandy:

5.1.1. conhaque fino ou brandy; e

5.1.2. açúcares, em quantidade mínima de 30 (trinta) gramas por litro.

5.2. Ingredientes opcionais para o Licor de Conhaque Fino ou de Brandy:

5.2.1. água;

5.2.2. outras bebidas não alcoólicas;

5.2.3. extrato ou substância de origem vegetal;

5.2.4. extrato ou substância de origem animal; ou

5.2.5. aditivos aromatizantes e corantes, bem como demais aditivos previstos em legislação específica da Anvisa.

5.1.4. O conhaque fino ou brandy utilizado na elaboração do produto deve atender aos dispositivos do Padrão de Identidade e Qualidade do produto, previstos no anexo XIX desta norma.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do licor de conhaque fino ou de brandy não devem apresentar:

5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para licor de conhaque fino ou de brandy são descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O licor de conhaque fino ou de brandy deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.



## **7. Outras Disposições**

7.1. É proibida, no licor de conhaque fino ou de brandy, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do licor de conhaque fino ou de brandy calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXIV - LICOR DE BAGACEIRA OU LICOR DE GRAPPA**

### **1. Definição**

1.1 Licor de bagaceira ou licor de grappa, conforme o art. 23 da Lei n. 7678, de 1988, é a bebida com graduação alcoólica de 18º a 54º G.L. (dezoito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), tendo como matéria-prima a bagaceira definida no Anexo XX desta IN.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado licor de bagaceira ou licor de grappa, adicionado dos termos seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, conforme as seguintes definições:

2.1.1. licor seco de bagaceira ou licor seco de grappa é a bebida que contém mais de trinta gramas por litro e no máximo cem gramas por litro de açúcares;

2.1.2. licor fino de bagaceira ou licor doce de bagaceira ou licor fino de grappa ou licor doce de grappa é a bebida que contém mais de cem

gramas por litro e no máximo trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares;

2.1.3. licor creme de bagaceira ou licor creme de grappa é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas por litro de açúcares; ou

2.1.4. licor escarchado de bagaceira ou licor cristalizado de bagaceira fino ou licor escarchado de grappa ou licor cristalizado de grappa é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do licor de bagaceira ou licor de grappa deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para Licor de bagaceira ou de grappa**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do Licor de Bagaceira ou de grappa devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	18,0	54,0
Coefficientes de congêneres, mg/100 ml de álcool anidro	250	1185
Metanol, mg/100 ml de álcool anidro	-	750
Açúcares totais, glicose, g/L	30	-
Cobre, mg/L	-	5
Acidez volátil, em ácido acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	200
Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro	-	80

Furfural, mg/100 ml de álcool anidro	-	5
Ésteres, mg/100 ml de álcool anidro	-	300
Álcool superiores, mg/100mL de álcool anidro	150	600
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o licor de bagaceira ou licor de grappa:

5.1.1. bagaceira ou grappa;

5.1.2. outras bebidas não alcoólicas; e

5.1.3. açúcares, em quantidade maior que trinta gramas de açúcares por litro.

5.2. Ingredientes opcionais para o licor de bagaceira ou licor de grappa:

5.2.1. extrato ou substância de origem vegetal;

5.2.2. extrato ou substância de origem animal;

5.2.4. aditivos, de acordo com o previsto em legislação específica da Anvisa;

5.1.4. A bagaceira ou a grappa utilizada na elaboração do Licor de bagaceira ou licor de grappa deve atender aos dispositivos do padrão de identidade e qualidade da bagaceira ou grappa.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do licor bagaceira ou de grappa não devem apresentar:

5.3.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.3.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## 6. Processo produtivo

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o licor de bagaceira ou licor de grappa são os descritos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O licor de bagaceira ou licor de grappa deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no licor de bagaceira ou de grappa, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do licor bagaceira ou de grappa calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXV - COOLER COM VINHO OU BEBIDA REFRESCANTE DE VINHO**

### **1. Definição**

1.1 Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3,0% (três por cento) a 7,0% (sete por cento) em volume, a vinte graus Celsius.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado “cooler de vinho (classificação do vinho quanto a cor) com...”, seguido da identificação da fruta que deu origem ao suco utilizado na composição.

2.2. Deve ser denominado cooler com vinho gaseificado ou bebida refrescante de vinho gaseificada, o cooler com vinho ou a bebida refrescante de vinho que for adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	3,0	7,0
Metanol, mg/L	-	350
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Extrato seco reduzido, g/L	8,0	-
Edulcorante	Ausência	

### **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para o cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho:

5.1.1. vinho de mesa, fino ou espumante, na proporção mínima de 50% (cinquenta por cento), em volume, podendo ser substituído por suco de uva, na proporção máxima de 20% (vinte por cento) do volume total do produto; e

5.1.2. suco de uma ou mais frutas, na proporção mínima de 10% (dez por cento), em volume, sendo que, no caso da adição exclusiva de suco de limão, a proporção mínima deve ser de 2,5% (dois e meio por cento), em volume.

5.2. Ingredientes opcionais para o cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho:

5.2.1. água;

5.2.2. extrato vegetal aromático;

5.2.3. dióxido de carbono;

5.2.4. açúcares; ou

5.2.5. aditivos, exceto aromas sintéticos, de acordo com estabelecido em legislação específica da Anvisa.

5.3. A graduação alcoólica do cooler com vinho deve ser proveniente exclusivamente do vinho que lhe deu origem, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho não devem apresentar:

5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o cooler com vinho ou bebida refrescante com vinho são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O cooler com vinho ou bebida refrescante com vinho deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras Disposições**

7.1. É proibida, no cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXVI - SANGRIA**

### **1. Definição**

1.1 Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7,0% (sete por cento) a 12,0% (doze por cento) em volume, a vinte graus Celsius.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado sangria.

2.2. Deve ser denominada sangria gaseificada, a sangria que for adicionada de dióxido de carbono, de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem da sangria deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para sangria**

4.1. Os parâmetros físico-químicos da sangria devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	12,0
Metanol, mg/L	-	400

(pH 8,2)	Acidez total, mEq/L	55	130
mEq/L	Acidez volátil,	-	20
	Cinzas, g/L	0,75	-
reduzido, g/L	Extrato seco	8,0	-
	Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

### 5.1. Ingredientes obrigatórios para a sangria:

5.1.1. vinho de mesa, vinho fino ou espumante, na proporção mínima de 50% (cinquenta por cento), em volume, podendo ser substituído por suco de uva, na proporção máxima de 20% (vinte por cento) do volume total do produto.

5.1.2. suco de uma ou mais frutas cítricas, na proporção mínima de 10% (dez por cento), em volume, sendo que, no caso da adição exclusiva de suco de limão, a proporção mínima deve ser de 2,5% (dois e meio por cento), em volume; e

5.1.3. água potável.

### 5.2. Ingredientes opcionais para a sangria:

5.2.1. bebida alcoólica;

5.2.2. extrato vegetal;

5.2.3. pedaços de frutas ou vegetais;

5.2.4. dióxido de carbono;

5.2.5. aditivos, exceto aromas sintéticos, de acordo com legislação específica da Anvisa; e

5.2.5. açúcares.

5.3. A graduação alcoólica da sangria deve ser proveniente exclusivamente do vinho que lhe deu origem, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

5.4. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração da sangria não devem apresentar:



5.4.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.4.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para a sangria são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. A sangria deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras Disposições**

7.1. É proibida, na sangria, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção da sangria calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXVII - COQUETEL DE VINHO**

### **1. Definição**

1.1 Coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14% (cinco a catorze por cento) em volume, a vinte graus Celsius.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho.

2.2. O coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho adicionado de dióxido de carbono, de 1,1 (um inteiro e um décimo) até 3 (três) atmosferas, a 20º C, deve ser denominado coquetel de vinho gaseificado ou bebida alcoólica mista de vinho gaseificada.

### **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### **4. Parâmetros analíticos para coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	5,0	14,0
Metanol, mg/L	-	400
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	55	130
Acidez volátil, mEq/L	-	15
Cinzas, g/L	0,75	-
Extrato seco reduzido, g/L	8,0	-
Edulcorante	Ausência	

### **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho:

5.1.1. vinho de mesa, fino ou espumante, na proporção mínima de 50% (cinquenta por cento), em volume.

5.1.2. ingrediente alcoólico:

a) outras bebidas alcoólicas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho;

b) álcool etílico potável de origem agrícola ou álcool vínico; ou

c) destilado alcoólico simples.

5.1.3. suco ou polpa de fruta, exceto uva, na proporção mínima de 10% (dez por cento), em volume, sendo que, no caso da adição exclusiva de suco de limão, a proporção mínima deve ser de 2,5% (dois e meio por cento), em volume.

5.2. Ingredientes opcionais para o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho:

5.2.1. água;

5.2.2. açúcares;

5.2.3. frutas maceradas;

5.2.4. pedaços de frutas ou vegetais;

5.2.5. substâncias de origem animal;

5.2.6. dióxido de carbono;

5.2.7. aditivos, exceto aroma sintético, de acordo com legislação específica da Anvisa; e

5.2.8. extratos vegetais, exceto de açaí e de juçara.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho não devem apresentar:

5.3.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.3.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do coquetel de vinho ou bebida alcoólica mista de vinho calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXVIII - ALCOÓLICO COMPOSTO**

### **1. Definição**

1.1. Alcoólico composto é a bebida com graduação alcoólica de 7,0% (sete por cento) a 14,0% (quatorze por cento), em volume, elaborada a partir da adição ao vinho de extratos vegetais, podendo ser adicionado de açúcares e dióxido de carbono.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado alcoólico composto.

2.2. O alcoólico composto que for adicionado de dióxido de carbono deve ter sua denominação acrescida do termo gaseificado.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do alcoólico composto deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria e às demais normas aplicáveis.

### 4. Parâmetros analíticos para alcoólico composto

4.1. Os parâmetros físico-químicos do alcoólico composto devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, % v/v a 20°C	7,0	14,0
Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	40	130
Acidez volátil, mEq/L	-	20
Sulfatos totais, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos totais, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Metanol, mg/L	-	300
Cinzas, g/L		
- elaborado com vinho tinto	1,2	-
- elaborado com vinho branco ou vinho rose	0,8	-
Extrato seco reduzido, g/L		
- elaborado com vinho tinto	17	-
- elaborado com vinho branco	13	-
- elaborado com vinho rose	15	-
Edulcorante	Ausência	

## **5. Composição**

5.1. Ingredientes obrigatórios para o alcoólico composto:

5.1.1. vinho de mesa, fino ou espumante, na proporção mínima de 80% (oitenta por cento), em volume; e

5.1.2. extratos vegetais;

5.2. Ingredientes opcionais para o alcoólico composto:

5.2.1. água;

5.2.2. açúcares;

5.2.3. suco de fruta;

5.2.4. dióxido de carbono; e

5.2.5. aditivos de acordo com o previsto em legislação específica da Anvisa, exceto:

a) Aroma sintético;

b) Aditivo corante sintético; e

c) Aditivo corante natural que confira à bebida coloração semelhante à do vinho.

5.3. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do alcoólico composto não devem apresentar:

5.3.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.3.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o alcoólico composto são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O alcoólico composto deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no alcoólico composto, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do alcoólico composto calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites previstos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

## **ANEXO XXIX - VINAGRE**

### **1. Definição**

1.1 Vinagre, conforme definido no art. 24 da Lei nº 7.678, de 1988, é o produto obtido da fermentação acética do vinho.

### **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no tem 1 deve ser denominado vinagre.

2.2. A denominação do vinagre deve ser acrescida da classificação quanto à cor do vinho que lhe deu origem.

2.3. O vinagre obtido da acetificação de vinho base com características específicas pode ter sua denominação acrescida de tal característica antes da classificação de cor a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.4. O vinagre adicionado dos ingredientes previstos no item 5, é denominado:

2.4.1. vinagre (classificação quanto a cor) com suco de (nome da fruta), quando adicionado de suco de fruta;

2.4.2. vinagre (classificação quanto a cor) com (nome do vegetal), quando adicionado de vegetal ou suas partes;

2.4.3. vinagre (classificação quanto a cor) com extrato de (nome do vegetal);

2.4.4. vinagre (classificação quanto a cor) condimentado, quando adicionado de um ou mais condimentos;

2.4.5. vinagre (classificação quanto a cor) aromatizado, quando for adicionado de aroma natural;

2.4.6. o vinagre adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos itens 2.4.1 a 2.4.5 nesta sequência.

### 3. Rotulagem e embalagem

3.1. A rotulagem do vinagre deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. É opcional o uso da expressão de vinho na rotulagem do vinagre.

### 4. Parâmetros analíticos para vinagre

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinagre devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
a 20°C		
Álcool etílico, % v/v	-	1,0
Cinzas, g/L	1,0	-
Sulfatos, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Acidez volátil ácido acético g/100ml	4,0	-
Extrato seco reduzido, g/L		
- elaborado com vinho tinto e rosado	7,0	-
- elaborado com vinho branco	6,0	-



Edulcorante	Ausência
-------------	----------

4.2. É admitida turbidez proveniente da manutenção do fermento utilizado, desde que esteja garantida a estabilidade e segurança do produto e esta informação esteja corretamente descrita na rotulagem destes produtos.

## **5. Composição**

5.1. O vinagre deve ser elaborado a partir de vinho acetificado de forma a apresentar os seguintes parâmetros sensoriais:

5.1.1. sabor ácido;

5.1.2. aroma característico;

5.1.3. cor de acordo com a matéria-prima que lhe deu origem;

e

5.1.4. aspecto líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza.

5.1.4.1. O vinagre condimentado, o vinagre com vegetal e o vinagre com partes de vegetal pode apresentar turbidez proveniente do condimento ou do vegetal.

5.2. O vinagre pode ser adicionado, em conjunto ou separadamente, de:

5.2.1. suco de fruta;

5.2.2. vegetal;

5.2.3. partes de vegetal;

5.2.4. extrato vegetal;

5.2.5. aroma natural; ou

5.2.6. condimento;

5.3. O vinagre pode ser adicionado de aditivos previstos em legislação específica da Anvisa.

5.3.1. É vedada a adição de corantes ao vinagre.

5.4. O vinho destinado a elaboração de vinagre deve ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a 0,6 g (seis décimos de grama) de ácido acético em 100 mL (cem mililitros) de vinho.

5.4.1. O vinagre duplo deve ter uma acidez volátil mínima de oito gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e apresentar estabilidade biológica.

5.5. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinagre não devem apresentar:

5.5.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.5.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinagre são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinagre deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observância às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinagre, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para uva na produção do alcoólico composto calculado em função da proporção de fruta utilizada;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. Aroma sintético e corante.

## **1. Definição**

1.1 Vinagre balsâmico é o vinagre de vinho adicionado de extratos naturais de madeira, açúcar e caramelo, submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada por um período mínimo de seis meses.

## **2. Classificação e denominação**

2.1. O produto definido no item 1 deve ser denominado vinagre balsâmico.

2.2. O vinagre balsâmico obtido a partir de um vinho base branco ou rosé pode ser denominado vinagre balsâmico de vinho (cor do vinho base).

2.3. O vinagre balsâmico adicionado dos ingredientes previstos no item 5, é denominado:

2.3.1. vinagre balsâmico com mel, quando adicionado de mel;

2.3.2. vinagre balsâmico com (nome do vegetal), quando adicionado de vegetal ou suas partes;

2.3.3. vinagre balsâmico com suco de (nome da fruta ou vegetal);

2.3.4. vinagre balsâmico com extrato de (nome do vegetal);

2.3.5. vinagre balsâmico condimentado, quando adicionado de um ou mais condimentos;

2.3.6. vinagre balsâmico aromatizado, quando for adicionado de aroma natural;

2.3.7. o vinagre balsâmico adicionado da mistura de um ou mais ingredientes descritos no artigo anterior, terá sua denominação acrescida dos termos detalhados nos itens 2.3.1 a 2.3.6, nesta sequência.

## **3. Rotulagem e embalagem**

3.1. A rotulagem do vinagre balsâmico deve atender ao Decreto nº 8.198, de 2014, às regras complementares relativas à rotulagem estabelecidas no Capítulo II desta Portaria, às demais normas aplicáveis e ainda:

3.1.1. É facultada a informação do período de envelhecimento, em meses e anos, do vinagre balsâmico em sua rotulagem, desse que a totalidade do vinagre em sua composição tenha passado por esse período de envelhecimento.

## **4. Parâmetros analíticos para vinagre balsâmico**

4.1. Os parâmetros físico-químicos do vinagre balsâmico devem obedecer aos limites fixados na tabela abaixo:

	Mínimo	Máximo
Acidez volátil ácido acético (g/100 ml)	5,0	-
Álcool etílico, % vol/vol a 20°C	-	1,0
Cinzas, g/L	1,0	-
Sulfatos, em sulfato de potássio, g/L	-	1,2
Cloretos, em cloreto de sódio, g/L	-	1,0
Extrato Seco Reduzido, g/L	7,0	-
Edulcorante	Ausência	

## 5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o vinagre balsâmico:

5.1.1. vinho acetificado;

5.1.2. extratos naturais de madeira;

5.1.3. açúcares, na forma sólida; e

5.1.4. caramelo.

5.2. Ingredientes opcionais para o vinagre balsâmico:

5.2.1. vegetal ou partes de vegetal;

5.2.2. suco de fruta;

5.2.3. extrato vegetal;

5.2.4. mel;

5.2.5. condimento;

5.2.6. aditivos previstos em legislação específica da Anvisa, exceto corantes diferentes do caramelo e aromas sintéticos.

5.4. O vinho destinado a elaboração de vinagre balsâmico deve ser acetificado na origem, com vinagre duplo, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a 0,6 g (seis décimos de grama) de ácido acético em 100 mL (cem mililitros) de vinho.

5.4.1. O vinagre duplo deve ter uma acidez volátil mínima de oito gramas em cem mililitros do produto, expressa em ácido acético, e apresentar estabilidade biológica.

5.5. O vinagre balsâmico deve ser submetido a processo de envelhecimento em recipiente de madeira apropriada por um período mínimo de seis meses.

5.5. Os ingredientes e a matéria-prima utilizados na elaboração do vinagre balsâmico não devem apresentar:

5.5.1. contaminante microbiológico, orgânico e inorgânico, micotoxinas ou resíduo de agrotóxico em quantidade superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa; e

5.5.2. resíduo de agrotóxico não registrado para a cultura da matéria-prima ou do ingrediente.

## **6. Processo produtivo**

6.1. Os coadjuvantes de tecnologia permitidos para o vinagre balsâmico são os previstos em legislação específica da Anvisa.

6.2. O vinagre balsâmico deve ser obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, em observâncias às regras complementares relativas ao processo produtivo estabelecidas no Capítulo III desta Portaria.

## **7. Outras disposições**

7.1. É proibida, no vinagre balsâmico, a presença de:

7.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa.

7.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado para uva;

7.1.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos em legislação específica da Anvisa.

7.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.1.6. Aroma sintético e corante diferente do caramelo.