

**CONSTITUIÇÃO
DA
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
1988**

.....
**TÍTULO IV
DA ORGANIZAÇÃO DOS PODERES**

**CAPÍTULO I
DO PODER LEGISLATIVO**

.....
**Seção II
Das Atribuições do Congresso Nacional**

.....
Art. 49. É da competência exclusiva do Congresso Nacional:

I - resolver definitivamente sobre tratados, acordos ou atos internacionais que acarretem encargos ou compromissos gravosos ao patrimônio nacional;

II - autorizar o Presidente da República a declarar guerra, a celebrar a paz, a permitir que forças estrangeiras transitem pelo território nacional ou nele permaneçam temporariamente, ressalvados os casos previstos em lei complementar;

III - autorizar o Presidente e o Vice-Presidente da República a se ausentarem do País, quando a ausência exceder a quinze dias;

IV - aprovar o estado de defesa e a intervenção federal, autorizar o estado de sítio, ou suspender qualquer uma dessas medidas;

V - sustar os atos normativos do Poder Executivo que exorbitem do poder regulamentar ou dos limites de delegação legislativa;

VI - mudar temporariamente sua sede;

VII - fixar idêntico subsídio para os Deputados Federais e os Senadores, observado o que dispõem os arts. 37, XI, 39, § 4º, 150, II, 153, III, e 153, § 2º, I; ([*Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998*](#))

VIII – fixar os subsídios do Presidente e do Vice-Presidente da República e dos Ministros de Estado, observado o que dispõem os arts. 37, XI, 39, § 4º, 150, II, 153, III, e 153, § 2º, I; ([*Inciso com redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998*](#))

IX - julgar anualmente as contas prestadas pelo Presidente da República e apreciar os relatórios sobre a execução dos planos de governo;

X - fiscalizar e controlar, diretamente, ou por qualquer de suas Casas, os atos do Poder Executivo, incluídos os da administração indireta;

XI - zelar pela preservação de sua competência legislativa em face da atribuição normativa dos outros Poderes;

XII - apreciar os atos de concessão e renovação de concessão de emissoras de rádio e televisão;

XIII - escolher dois terços dos membros do Tribunal de Contas da União;

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

XIV - aprovar iniciativas do Poder Executivo referentes a atividades nucleares;

XV - autorizar referendo e convocar plebiscito;

XVI - autorizar, em terras indígenas, a exploração e o aproveitamento de recursos hídricos e a pesquisa e lavra de riquezas minerais;

XVII - aprovar, previamente, a alienação ou concessão de terras públicas com área superior a dois mil e quinhentos hectares.

Art. 50. A Câmara dos Deputados e o Senado Federal, ou qualquer de suas Comissões, poderão convocar Ministro de Estado ou quaisquer titulares de órgãos diretamente subordinados à Presidência da República para prestarem, pessoalmente, informações sobre assunto previamente determinado, importando crime de responsabilidade a ausência sem justificção adequada. (“Caput” do artigo com redação dada pela Emenda Constitucional de Revisão nº 2, de 1994)

§ 1º Os Ministros de Estado poderão comparecer ao Senado Federal, à Câmara dos Deputados ou a qualquer de suas comissões, por sua iniciativa e mediante entendimentos com a Mesa respectiva, para expor assunto de relevância de seu Ministério.

§ 2º As Mesas da Câmara dos Deputados e do Senado Federal poderão encaminhar pedidos escritos de informação a Ministros de Estado ou a qualquer das pessoas referidas no *caput* deste artigo, importando em crime de responsabilidade a recusa, ou o não atendimento, no prazo de trinta dias, bem como a prestação de informações falsas. (Parágrafo com redação dada pela Emenda Constitucional de Revisão nº 2, de 1994)

.....
.....

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.008906/2009-99, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade e a classificação dos fermentados acéticos.

§ 1º Aplica-se a presente Instrução Normativa ao fermentado acético comercializado no território brasileiro, excetuado o oriundo da fermentação acética do vinho.

§ 2º Fermentado acético é o produto definido no [art. 77 do Anexo ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009](#), obtido por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 3º As denominações fermentado acético e vinagre são equivalentes, porém mutuamente excludentes.

Art. 2º Aprovar os Anexos I a VI a esta Instrução Normativa, assim denominados: Anexo I: Classificação e denominação do fermentado acético; Anexo II: Parâmetros do fermentado acético de álcool; Anexo III: Parâmetros do fermentado acético de fruta; Anexo IV: Parâmetros do fermentado acético de cereal; Anexo V: Parâmetros do fermentado acético de vegetal ou de mel de abelha; e Anexo VI:

Parâmetros do fermentado acético, fermentado acético duplo e fermentado acético triplo, em função da acidez volátil.

Art. 3º De acordo com a sua composição ou forma de obtenção, o fermentado acético será denominado e classificado conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º No caso de fermentados acéticos que estejam simultaneamente incluídos nas classes condimentados e composto, a sua denominação será fermentado acético de (nome genérico da matériaprima) seguido dos termos "condimentado composto".

§ 2º O fermentado acético adicionado de aroma natural deverá ter o termo "aromatizado" acrescido ao fim da denominação.

§ 3º O fermentado acético adicionado de corante deverá ter o termo "colorido" acrescido ao fim da sua denominação.

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

§ 4º No caso de fermentado acético adicionado, tanto de aroma natural, quanto de corante, o termo "aromatizado" deverá preceder o termo "colorido" na sua denominação.

Art. 4º As características sensoriais e físico-químicas do fermentado acético deverão estar em consonância com a composição do produto.

Art. 5º O fermentado acético de álcool deverá seguir os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O álcool utilizado como ingrediente para a produção de fermentado acético de álcool deverá ser originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola.

Art. 6º O fermentado acético de fruta deverá apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 7º O fermentado acético de cereal deverá apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo IV desta Instrução Normativa.

Art. 8º Os fermentados acéticos de vegetal ou de mel de abelha deverão apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 9º O fermentado acético composto adicionado de suco de limão deverá contê-lo em quantidade não inferior a 2,5% (dois e meio por cento) em volume e acidez mínima de 5% (cinco por cento).

Art. 10. No fermentado acético condimentado, deverá ser utilizada a especiaria inteira ou suas partes.

Art. 11. O fermentado acético, o fermentado acético duplo e o fermentado acético triplo deverão apresentar os parâmetros estabelecidos no Anexo VI desta Instrução Normativa.

Art. 12. O fermentado acético adicionado de condimento ou de aroma natural poderá apresentar turbidez proveniente desses ingredientes.

Art. 13. O ácido acético do fermentado acético deverá provir exclusivamente da fermentação acética da matéria-prima vegetal ou do mel que lhe deram origem.

Art. 14. O fermentado acético não poderá conter microrganismo prejudicial à estabilização biológica e à qualidade do produto.

Art. 15. O fermentado acético não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, do utensílio ou do equipamento utilizado no seu processamento e comercialização, com exceção do produto submetido ao envelhecimento.

Art. 16. O fermentado acético poderá ser adicionado de água potável.

Art. 17. É permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia no fermentado acético.

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

§ 1º É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina (INS 163ii).

§ 2º O vinagre colorido, adicionado de corante caramelo, não poderá apresentar absorvância superior a 0,2 (dois décimos) de unidades de absorvância.

§ 3º A absorvância de que trata o § 2º deste artigo deverá ser mensurada em espectrofotômetro "ultra-violeta/visível" com comprimento de onda determinado em 420nm (quatrocentos e vinte nanômetros).

Art. 18. É vedada a utilização, como recipiente do fermentado acético, de embalagens tipo flaconetes, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outras que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 19. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, com exceção dos previstos em legislação específica.

Art. 20. Durante o processo de fermentação, poderá ser injetado no fermentado acético oxigênio ou ar industrialmente puro.

Art. 21. Durante o processo de fermentação, poderá ser utilizado sal nutriente, açúcar, aminoácido e vitamina, desde que previstos em legislação específica, com o objetivo exclusivo de alimentar as bactérias acéticas, na quantidade mínima necessária à complementação do substrato da fermentação acética.

Art. 22. No rótulo do fermentado acético são vedadas, ainda que parte do nome empresarial ou da marca comercial, as seguintes expressões: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou 100% natural, reserva, reserva especial, gran reserva, envelhecido, especial, premium, gold, ouro, plus, claro, escuro, dentre outras que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou para atendimento do disposto no inciso I do [art. 11 do Decreto nº 6.871, de 2009](#).

Parágrafo único. No rótulo do fermentado acético envelhecido integralmente ou elaborado a partir da mistura de fermentados acéticos, também envelhecidos integralmente, poderá ser declarada a idade ou o tempo de envelhecimento, e a declaração da idade no rótulo deverá ser efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 24. Fica estabelecido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para adequação ao disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 25. Ficam revogados os itens 5.4 e 6 da [Instrução Normativa SDA nº 4, de 5 de fevereiro de 2001](#), e a [Instrução Normativa MAPA nº 36, de 14 de outubro de 1999](#).

MENDES RIBEIRO FILHO

ANEXO I

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

CLASSIFICAÇÃO E DENOMINAÇÃO DO FERMENTADO ACÉTICO

Composição ou Forma de obtenção	Classificação	Denominação	
		Fermentado Acético	Vinagre
Fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola;	de álcool	Fermentado Acético de Álcool	Vinagre de Álcool
Fermentação acética do fermentado alcoólico de uma ou mais frutas	de fruta	Fermentado Acético de fruta	Vinagre de fruta
Fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais cereais;	de cereal	Fermentado Acético de cereal	Vinagre de cereal
Fermentação acética do fermentado alcoólico de um ou mais vegetais;	de vegetal	Fermentado Acético de vegetal	Vinagre de vegetal
Fermentação acética do fermentado alcoólico de duas ou mais das seguintes matéria-primas: fruta, cereal e vegetal	misto	Fermentado Acético misto de vegetais	Vinagre misto de vegetais
Fermentação acética do fermentado alcoólico de mel de abelha;	de mel	Fermentado Acético de Mel	Vinagre de Mel
Fermentado acético adicionado de suco de fruta ou suco de vegetal ou de mel de abelha, em conjunto ou separadamente;	Composto	Fermentado Acético de (nome genérico do fermentado acético) Composto	Vinagre de (nome genérico do vinagre) Composto
Fermentado acético adicionado de condimento;	Condimentado	Fermentado acético de (nome genérico do fermentado acético) condimentado	Vinagre de (nome genérico do vinagre) condimentado
Fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil superior a oito gramas de ácido acético por cem mililitros do produto;	duplo	Fermentado Acético Duplo	Vinagre Duplo

**LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS LEGISLATIVOS - CEDI**

Fermentado acético de fermentado alcoólico com acidez volátil superior a doze gramas de ácido acético por cem mililitros do produto;	triplo	Fermentado Acético Triplo	Vinagre Triplo
---	--------	------------------------------	----------------

.....
.....

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 5 DE FEVEREIRO DE 2001

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno desta Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e o que consta do Processo nº 21000.000328/2000 - 12, resolve:

Art. 1º Aprovar a Metodologia de Análise da Razão Isotópica 13 C/ 12 C em Produtos e Subprodutos das Plantas do Ciclo Fotossintético C3 e C4 em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO

METODOLOGIA DE ANÁLISE DA RAZÃO ISOTÓPICA 13C/12C EM PRODUTOS E SUBPRODUTOS DAS PLANTAS DO CICLO FOTOSSINTÉTICO C3 E C4.

1. Método: espectrometria de massa de razão isotópica, IRMS.

.....

5.4-Agrin (Revogado pela *Instrução Normativa 6/2012/MAPA*)

Redação(ões) Anterior(es)

6. (Revogado pela *Instrução Normativa 6/2012/MAPA*)

Redação(ões) Anterior(es)

7. Limitação do método

A desvantagem do uso da técnica da diluição isotópica dos isótopos estáveis do carbono por espectrometria de massa é a não confiabilidade na mensuração quantitativa entre duas fontes primárias, pertencentes ao mesmo grupo de plantas e subprodutos do ciclo fotossintético C3. Entretanto esta técnica também pode ser aplicada a outros derivados e outros subprodutos do ciclo fotossintético C3 quando adulterados com subprodutos do ciclo fotossintético C4, principalmente açúcar e álcool da cana-de-açúcar ou milho.

.....

.....

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999

Revogada pela [Instrução Normativa 6/2012/MAPA](#)

O SECRETARIO SUBSTITUTO DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV, do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, tendo em vista o disposto no art. 159, incisos I, alínea "a" e II, do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 e o que consta do Processo nº 21000.007023/98-01, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Fermentados Acéticos, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO JORGE CAMARDELLI