



CÂMARA DOS DEPUTADOS

***PROJETO DE LEI N.º 6.348, DE 2019**
(Do Sr. Vilson da Fetaemg)

Dispõe sobre a criação da denominação "Cachaça Artesanal", sua produção, fiscalização, controle e comercialização e dá outras providências.

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS;

AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E

DESENVOLVIMENTO RURAL; E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

(* Atualizado em 15/03/2023 em virtude de novo despacho.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º A produção, fiscalização, controle e comercialização da cachaça, em todo o Território Nacional e destinada à exportação, obedecerão às normas fixadas por esta Lei e Padrões de Identidade e Qualidade que forem estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

Art. 3º Denomina-se “Cachaça Artesanal” o produto elaborado respeitando as características e singularidades culturais, históricas e de cunho social da produção da cachaça, desenvolvida em propriedades rurais familiares, em todo o território nacional, atestada a boa qualidade do produto.

Parágrafo único. A cachaça artesanal será elaborada com, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da cana-de-açúcar produzida na propriedade rural familiar de origem e na quantidade máxima de 25.000 (vinte e cinco mil) litros anuais.

Art. 4º A comercialização da cachaça artesanal será realizada diretamente ao consumidor final do produto, na sede das propriedades rurais familiares, mercados locais e regionais ou em estabelecimentos mantidos por associações de produtores, devendo necessariamente constar do rótulo do produto:

I – a denominação “Cachaça Artesanal”;

II – origem do produto, indicando o nome do produtor ou da propriedade rural, endereço, Município e Estado da Federação ou Distrito Federal;

III – número da Declaração de Aptidão do Programa Nacional da Agricultura Familiar, emitida pelo órgão competente;

IV – características básicas do produto.

Art. 5º A denominação “cachaça artesanal” poderá ser acrescida à

qualquer bebida com padronização de identidade e qualidade estabelecidos por regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que obedecidas as definições previstas nesta lei.

Art. 6º O controle de qualidade da cachaça artesanal será realizado na propriedade rural familiar, mediante responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Parágrafo único. A contratação do profissional a que se refere o caput poderá ser objeto de acordos de cooperação entre produtores/as familiares rurais, associações de produtores, sindicatos rurais, órgãos públicos ou privados.

Art. 7º Compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I – A autorização e registro da propriedade rural familiar para produção da cachaça artesanal, de forma simplificada, levando em conta a realidade local e assegurando a boa qualidade do produto;

II – Realizar anualmente, no primeiro semestre de cada ano, análise química básica de amostras da cachaça artesanal, coletadas nos estabelecimentos produtores;

III – a fiscalização e controle na elaboração, envase e comercialização da cachaça artesanal.

Parágrafo único. As competências previstas no caput poderão ser objeto de convênios entre o MAPA, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

Art. 8º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer padrões de identidade e denominação para tipos de cachaça que se diferem dos padrões que definem a “cachaça artesanal” desde que obedecido o art. 2º da presente lei.

Art. 9º Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A literatura nos informa que as primeiras produções de cachaça remontam o século XVI e, seguramente, podemos afirmar que é a primeira bebida destilada produzida na América Latina. Associada diretamente a produção da cana-de-açúcar, surge inicialmente como uma espécie de subproduto nos engenhos que

tinham como a sua atividade principal a produção de açúcar no Brasil.

Inicialmente consumida por escravos e colonos portugueses de pouca posse que não tinham acesso ao vinho português, processualmente passa a ser consumida nas altas rodas da corte, concorrendo diretamente com o vinho importado da Europa. Esses fatores fazem com que o poder vigente da época crie uma série de mecanismos visando à inibição e até a proibição (1635) da produção da cachaça em território brasileiro.

Sem obter os resultados esperados na proibição, a corte em 1772, já em um processo de desarticulação da educação e a consequente ausência de financiamento - vez que estava em curso a expulsão dos jesuítas do Brasil (1759) - resolve taxar a cachaça para, junto com o vinho e o vinagre constituir um imposto chamado de subsídio literário para financiar a educação da época, imposto este, que passou a ser usado para a manutenção e o pagamento do salário dos professores.

A cachaça está associada a brasilidade, ao povo brasileiro, a nossa cultura. Podemos afirmar que ela é um produto genuinamente brasileiro e esse reconhecimento é verificado no transcurso da nossa história. Cabe lembrar que o primeiro grande evento da cachaça se dá em 1922, em plena Semana da Arte Moderna com as presenças de ícones de nossa cultura tais como Tarsila do Amaral, Vila Lobos, Di Cavalcanti, entre outros, tendo como anfitrião Mário de Andrade que na oportunidade apresentou uma obra chamada Eufemismos da Cachaça.

Em âmbitos regionais já existem reconhecimentos da cachaça como patrimônio cultural e imaterial. Alguns exemplos de seus títulos são: reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do município de Salinas, desde 10 de julho de 2006; no Rio de Janeiro a bebida é reconhecida como Patrimônio Histórico e Cultural do Estado do Rio de Janeiro por Lei Estadual aprovada em 06/07/2012; em Minas Gerais a Cachaça de Alambique é reconhecida como Patrimônio Histórico e Cultural do Estado desde janeiro de 2007; e em outubro de 2008, a cachaça se tornou um Patrimônio Cultural e imaterial do Estado de Pernambuco, sendo uma bebida oficialmente brasileira.

Dados do Centro Brasileiro de Referência da Cachaça (CBRC) nos informa que existem mais de 40 mil produtores de cachaça no Brasil, em sua maioria

formada por produtores familiares, gerando aproximadamente 600 mil empregos diretos e indiretos e movimentando aproximadamente R\$ 7 bilhões ao ano no mercado. Sabemos, contudo, que a cachaça produzida por agricultores familiares em várias localidades do País tem características únicas que a diferenciam da cachaça industrializada tanto no formato da sua produção como na sua distribuição.

Em 2005, por meio da Instrução Normativa nº 13, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento reconhece a cachaça como um produto exclusivo do Brasil ao tempo em que aprova o Regulamento Técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a Aguardente de Cana e para a Cachaça. Na Instrução, conceitua-se, caracteriza-se e diferencia-se: a Aguardente de Cana; a Cachaça e o Destilado Alcoólico Simples de cana-de-açúcar.

Ainda segundo a norma, são admitidas, definidas e conceituadas quatro subclassificações da cachaça: a cachaça adoçada, a cachaça envelhecida, a cachaça *premium* e a cachaça extra *premium*. Percebe-se que a Instrução Normativa citada se ocupa apenas em disciplinar e tipificar a produção industrial dessa bebida.

Nesse contexto é que se insere o presente projeto de lei, de forma a colmatar o arcabouço legal, compreendendo a importância da cachaça artesanal em todos os seus aspectos e dimensões. Assim propomos a criação da denominação “Cachaça Artesanal” para caracterizar aquele produto elaborado respeitando as características e singularidades culturais, históricas e de cunho social da produção, desenvolvida em propriedades rurais familiares em todo o território nacional, atestada a sua qualidade e dispendo sobre sua produção, fiscalização, controle e comercialização.

Diante do exposto rogamos aos nobres parlamentares a aprovação desta proposição, que traz para o mundo das leis, esse patrimônio histórico-cultural brasileiro.

Sala das Sessões em 10 de dezembro de 2019.

Deputado VILSON DA FETAEMG
PSB/MG

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 29 DE JUNHO DE 2005

Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça.

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 no art. 159, incisos I, II, IV e V, do Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta do Processo nº 21000.006604/2004-71, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça, em observância ao Anexo à presente Instrução Normativa.

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

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características de qualidade a que devem obedecer a Aguardente de Cana e a Cachaça.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento Técnico aplica-se à Aguardente de Cana e à Cachaça que se comercializam em todo o território nacional e as destinadas à exportação.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

2.1.3. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar, destinado à produção da Aguardente de Cana, é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% vol (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol (setenta por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius).

2.2. Denominação

2.2.1. Aguardente de Cana:

É a bebida definida no item 2.1.1.

2.2.2. Cachaça:

É a bebida definida no item 2.1.2.

2.2.3 Aguardente de Cana Adoçada:

É a bebida definida no item 2.1.1. e que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.4. Cachaça Adoçada:

É a bebida definida no item 2.1.2. e que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.5. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar Envelhecido:

É o produto definido no item 2.1.3. armazenado em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.6. Aguardente de Cana Envelhecida:

É a bebida definida no item 2.1.1 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da Aguardente de Cana ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.7. Cachaça Envelhecida:

É a bebida definida no item 2.1.2 e que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um)ano.

2.2.8. Aguardente de Cana Premium:

É a bebida definida no item 2.1.1 que contém 100% (cem por cento) de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.9. Cachaça Premium:

É a bebida definida no item 2.1.2 que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.10. Aguardente de Cana Extra Premium:

É a bebida definida no item 2.2.8 envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.2.11. Cachaça Extra Premium:

É a bebida definida no item 2.2.9. envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.3. Do Controle

2.3.1. A correção, tendo em vista a padronização da graduação alcoólica das bebidas envelhecidas previstas nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11, constantes do presente Regulamento Técnico, só poderá ser realizada mediante adição de Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar ou de Aguardente de Cana ou de Cachaça envelhecidos pelo mesmo período da categoria ou de água potável.

3. COMPOSIÇÃO QUÍMICA E REQUISITOS DE QUALIDADE

3.1. O Coeficiente de Congêneres.

3.1.1. O Coeficiente de Congêneres (componentes voláteis "não álcool", ou substâncias voláteis "não álcool", ou componentes secundários "não álcool", ou impurezas voláteis "não álcool") é a soma de:

- acidez volátil (expressa em ácido acético);
- aldeídos (expressos em acetaldeído);
- ésteres totais (expressos em acetato de etila);
- álcoois superiores (expressos pela soma do álcool n-propílico, álcool isobutílico e álcoois isoamílicos);
- furfural + hidroximetilfurfural.

3.1.2. O Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos no subitem 2.2 do presente Regulamento Técnico não poderá ser inferior a 200mg (duzentos miligramas) por 100ml e não poderá ser superior a 650mg (seiscentos e cinquenta miligramas) por 100ml de álcool anidro.

3.1.3. Os componentes do Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos no subitem 2.2 do presente Regulamento Técnico devem observar os seguintes limites:

	Máximo	Mínimo
Acidez volátil, expressa em ácido acético em mg/100 ml de álcool anidro	150	-
Ésteres totais, expressos em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro	200	-
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 ml de álcool anidro	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro	5	-
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil-propanol), isoamílicos (2-metil -1-360-butanol +3 metil-1-butanol) e n-propílico (1- propanol), em mg /100 ml de álcool anidro	360	-

3.1.4. Deverão ser detectadas as presenças de compostos fenólicos totais nas Aguardentes de Cana e nas Cachaças envelhecidas.

3.2. Ingredientes Básicos

3.2.1. Para a Aguardente de Cana-de-Açúcar:

Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar;
Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar.

3.2.2. Para a cachaça:

Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

3.2.3. Para o Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar:

Mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar.

3.2.4. Açúcar na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada.

3.3. Ingredientes Opcionais:

3.3.1. Água

Deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, e utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final.

3.3.2. Açúcar/Sacarose, que pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, até o máximo de 6g/l (seis gramas por litro) para a Aguardente de Cana e para a Cachaça e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro) na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada, expressos em Sacarose.

4. ADITIVOS, COADJUVANTES DE FABRICAÇÃO, OUTRAS SUBSTÂNCIAS E RECIPIENTES (NR).

4.1. Aditivos:

4.1.1. De acordo com a legislação específica.

4.1.2. Caramelo somente para correção e/ou padronização da cor da Aguardente de Cana e da Cachaça envelhecidas, previstas nos seguintes itens: 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11.

4.2. Coadjuvantes de Fabricação.

4.2.1. De acordo com a legislação específica.

4.3. Outras substâncias

4.3.1. É vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato, lascas de madeira ou maravalhas ou outras substâncias para correção ou modificação da coloração original do produto armazenado ou envelhecido ou do submetido a estes processos, excetuado o disposto no subitem 4.1.2, deste Regulamento Técnico.

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

4.4. Recipientes

4.4.1. Poderá ser utilizado recipiente que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, sendo vedado o uso de recipientes que tenham sido utilizados para outros fins.

4.4.2. No intervalo de utilização do recipiente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de cachaça ou aguardente de cana, água potável poderá ser utilizada para a sua conservação." (NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 58, de 19/12/2007)

5. CONTAMINANTES

5.1. Contaminantes Orgânicos:

5.1.1. Álcool metílico em quantidade não superior a 20,0 mg/100 ml (vinte mg por 100ml) de álcool anidro.

5.1.2. Carbamato de etila em quantidade não superior a 210 µg/l (duzentos e dez microgramas por litro). (NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 28, de 08/08/2014)

5.1.3. Acroleína (2-propenal) em quantidade não superior a 5mg/100ml (cinco miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.1.4. Álcool sec-butílico (2-butanol) em quantidade não superior a 10mg/100ml (dez miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.1.5. Álcool n-butílico (1-butanol) em quantidade não superior a 3mg/100ml (três miligramas por 100 ml) de álcool anidro.

5.2. Contaminantes Inorgânicos:

5.2.1. Cobre (Cu) em quantidade não superior a 5mg/l (cinco miligramas por litro)

5.2.2. Chumbo (Pb) em quantidade não superior a 200µg/l (duzentos microgramas por litro).

5.2.3. Arsênio (As) em quantidade não superior a 100µg/l (cem microgramas por litro).

6. DESTILAÇÃO

A destilação deve ser efetuada de forma que o produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

6.1. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente após a fermentação ou introduzido no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais do produto.

7. HIGIENE

Os estabelecimentos que produzem ou elaborem as bebidas previstas no presente Regulamento Técnico devem atender as normas higiênicas e sanitárias aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8. PESOS E MEDIDAS

De acordo com a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Devem ser obedecidas as normas estabelecidas pelo 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 atos administrativos complementares.

9.2. Somente poderá constar do rótulo dos produtos previstos nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11, a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaça que forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano.

9.3. No caso de misturas entre os produtos previstos nos itens 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.11 do presente Regulamento Técnico, a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

No caso de misturas de produtos com mais de 3 anos de envelhecimento, produtos previstos nos itens 2.2.10 e 2.2.11, a declaração da idade no rótulo poderá ser aplicada a partir da média ponderada das idades dos produtos da mistura, relativos aos volumes individuais em porcentagem de álcool anidro. Os resultados cujas frações forem superiores a 0,5 (cinco décimos) e os iguais ou inferiores a 0,5 (cinco décimos) serão arredondados para o número inteiro imediatamente superior ou inferior, respectivamente.

9.4. Poderá ser mencionado o nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida foi elaborada, quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI.

9.4.1. A inserção prevista no item 9.4 deverá constar em posição inferior à denominação da bebida e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação da bebida. (NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 27, de 15/05/2008)

9.5. Fica vedado o uso da expressão "Artesanal" como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais.

9.6. Poderá ser declarada no rótulo a expressão "Reserva Especial" para a Cachaça e a Aguardente de Cana que possuem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pela requerente. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA.

9.7. O controle dos produtos citados no item 9.6 será efetuado pelo órgão fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas, dentre outras, e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração seqüencial em cada unidade do lote.

9.8. Será obrigatório declarar no rótulo a expressão: Armazenada em(seguida do nome do recipiente) de....(seguida do nome da madeira em que o produto foi armazenado), para os produtos definidos nos subitens 2.1.1 e 2.1.2, armazenados em recipiente de madeira e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios.(NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 58, de 19/12/2007)

9.8.1. Poderá ser associada à marca a expressão prata, ou clássica ou tradicional para os produtos definidos nos itens 2.1.1 e 2.1.2 e que forem ou não armazenados em recipientes de madeira e que não agreguem cor a bebida.

9.8.2. Poderá ser associada à marca a expressão ouro para os produtos definidos nos itens 2.1.1 e 2.1.2 que foram armazenados em recipientes de madeira e que tiveram alteração substancial da sua coloração.

"9.9. Para as bebidas previstas nos subitens: 2.2.2, 2.2.4, 2.2.7, 2.2.9 e 2.2.11, poderão ser utilizadas expressões relativas ao seu processo de destilação, observado o seguinte:

9.9.1. Ser inserida no rótulo de forma a não caracterizar vinculação à denominação da bebida.

9.9.2. Constituir expressão separada das demais do rótulo, inclusive marca comercial e a denominação ou classificação da bebida.

9.9.3. Apresentar padrão de caracteres gráficos com dimensão máxima correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto."(NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 58, de 19/12/2007)

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

São os estabelecidos em atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

Os procedimentos para a amostragem são os definidos no art. 117 e seus parágrafos, 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 por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13. DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

13.1.Fica estabelecido o prazo máximo de 01 (um) ano para adequação da rotulagem e da embalagem.

13.2.Fica estabelecido o prazo de 03 (três) anos para adequação e controle dos contaminantes citados nos itens 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.2 e 5.2.3.

13.3. Fica estabelecido o prazo de 9 (nove) anos para adequação e controle do contaminante previsto no item 5.1.2." (NR) (Alterada pela Instrução Normativa nº 27 de 13/09/2012)

FIM DO DOCUMENTO