

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 35, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2010

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 Anexo do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta dos Processos no 21000.002761/2008-31 e no 21000.008472/2009-27, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma desta Instrução Normativa, a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura, comercializadas em todo o território nacional, conforme a seguir:

I - licor;

II - bebida alcoólica mista;

III - batida;

IV - fermentado de frutas misto;

V - caipirinha industrializada;

VI - preparado líquido ou sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada);

VII - coquetel composto;

VIII - bebida alcoólica composta;

IX - aperitivo; e

X - aguardente composta.

TÍTULO

DA COMPLEMENTAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AS BEBIDAS ALCOÓLICAS POR MISTURA

CAPÍTULO ÚNICO

DA ELABORAÇÃO DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS POR MISTURA

Seção I

Das Disposições Gerais

Art. 2º A bebida alcoólica e a não-alcoólica, o álcool etílico potável e o destilado alcoólico simples utilizados na elaboração da bebida alcoólica por mistura deverão atender aos seus respectivos padrões de identidade e qualidade definidos na legislação vigente.

Art. 3º A bebida alcoólica por mistura não deverá ter a sua característica sensorial ou composição alterada pelo material do recipiente, utensílio ou equipamento utilizado no seu processamento e comercialização.

Art. 4º É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente que altere as características sensoriais naturais do produto final, excetuados os casos previstos na presente Instrução Normativa.

Art. 5º A água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida alcoólica por mistura, sendo que:

I - a água é ingrediente opcional na elaboração da bebida alcoólica por mistura, e deverá ser destinada, exclusivamente, à padronização da graduação alcoólica do produto final;

II - o açúcar permitido é a sacarose que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus derivados reduzidos ou oxidados ou mel, observado o disposto a seguir:

a) os açúcares permitidos para a elaboração da caipirinha industrializada deverão ser os disciplinados na Seção VI desta Instrução Normativa; e

b) o mel não poderá ser utilizado na elaboração da caipirinha, do fermentado de frutas misto, do preparado líquido ou sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura), da bebida alcoólica composta e do aperitivo.

Art. 6º Na bebida alcoólica por mistura, é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

Art. 7º É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, sachês, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Parágrafo único. A utilização de sachês é permitida somente para o preparado sólido para (nome da bebida alcoólica por mistura).

Art. 8º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de álcool metílico não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro, com exceção da bebida preparada com destilado alcoólico simples, caso em que:

I - quando o componente alcoólico desta bebida for proveniente exclusivamente do destilado alcoólico simples, a concentração de álcool metílico não deverá ser superior a cento e trinta e cinco miligramas por cem mililitros de álcool anidro;

II - quando o componente alcoólico desta bebida for proveniente do destilado alcoólico simples associado com outra bebida alcoólica, o limite será estabelecido pelo seguinte cálculo:

a) limite = $(l_i \times q_i / 100)$ (p/Coejo). em que: l_i é igual ao limite individual de álcool metílico para cada componente alcoólico, em miligrama por cem mililitros da bebida, e q_i é igual à quantidade utilizada de cada componente alcoólico, em mililitros por cem mililitros da bebida; e

b) l_i terá o valor conforme o limite estabelecido no inciso I deste artigo para o destilado alcoólico simples e vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro para as demais bebidas.

§ 1º O disposto no caput deste artigo não se aplica ao fermentado de frutas misto.

§ 2º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de cobre (Cu) não deverá ser superior a cinco miligramas por litro.

§ 3º Na bebida alcoólica por mistura, a concentração de chumbo (Pb) não deverá ser superior a dois décimos de miligrama por litro.

Art. 9º No rótulo da bebida alcoólica por mistura, ficam proibidas as seguintes designações, ainda que associadas ao nome empresarial ou à marca comercial:

I - branco, bianco, rosé, tinto, rosado, rosso, suave, seco, demi-sec, meio-doce e outras designações específicas para os vinhos e para os derivados da uva e do vinho, exceto nos casos previstos na presente Instrução Normativa;

II - artesanal, caseiro, familiar, natural ou cem por cento natural, reserva, reserva especial, sidra, espumante, dentre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa; e

III - colonial, no caso do coquetel composto.

Seção II

Do Licor

Art. 10. Licor é a bebida definida no [art. 67 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º A denominação do licor deverá obedecer à seguinte ordem: licor, seguida da classificação quanto ao teor de açúcar, seguida do nome da matéria-prima utilizada, caso atendido o disposto no art. 11 desta Instrução Normativa.

§ 2º Observado o disposto no § 1º deste artigo, as denominações licor de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras, só serão permitidas aos licores em que, em suas preparações, predominem o aroma e o sabor da matéria-prima que justifiquem essas denominações.

§ 3º O licor denominado advocat, avocat, advokat ou advocaat deverá conter teor mínimo de cento e cinquenta gramas de açúcar por litro.

§ 4º Os ingredientes obrigatórios para o licor denominado advocat, avocat, advokat ou advocaat são a gema de ovo, a clara de ovo e o açúcar ou mel, sendo que:

I - o teor mínimo de gema de ovo pura é de cento e quarenta gramas por litro de produto acabado; e

II - na elaboração do licor à base de ovo, poderá ser adicionado aroma natural ou idêntico ao natural.

Art. 11. O licor que tiver o nome do extrato ou da substância de origem animal ou vegetal deverá contê-la, obrigatoriamente, proibida a substituição do extrato por aditivo aromatizante sintético.

Art. 12. O licor deverá atender adicionalmente aos requisitos especificados nos §§ 1º a 14 para que possa ostentar as denominações.

§ 1º Quando denominado de cherry, o licor deverá conter exclusivamente cereja como matéria-prima de origem vegetal.

§ 2º Quando denominado de curaçau, o licor deverá conter casca de laranja amarga, como matéria-prima predominante de origem vegetal.

§ 3º Quando denominado de kümmel, o licor deverá conter sementes de alcarávia (*Carum carvi* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 4º Quando denominado de marasquino ou maraschino, o licor deverá ser incolor, conter destilado de cereja como ingrediente exclusivo de origem vegetal, apresentar teor mínimo de duzentos e cinquenta gramas de açúcar por litro e graduação alcoólica mínima de vinte e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius.

§ 5º Quando denominado de licor de ouro, o licor deverá conter casca de vegetal cítrico como matéria-prima exclusiva de origem vegetal e lâminas de ouro puro.

§ 6º Quando denominado de peppermint ou piperment, o licor deverá conter menta (*Mentha piperita* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 7º Quando denominado de ratafia, o licor deverá conter frutas frescas maceradas como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 8º Quando denominado de peach, o licor deverá conter pêssego como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 9º Quando denominado de apricot, o licor deverá conter damasco como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 10. Quando denominado de prunelle, o licor deverá conter ameixas verdes como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 11. Quando denominado de noix, o licor deverá conter nozes inteiras verdes (*Juglans regia* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 12. Quando denominado de cassis, o licor deverá conter groselha-negra (*Ribes nigrum* L.) como matéria-prima exclusiva de origem vegetal.

§ 13. O licor de anis que contiver, no mínimo, trezentos e cinquenta gramas de açúcares por litro poderá ser denominado de Anisete.

§ 14. Os licores de que trata este artigo não deverão ser adicionados de nenhum ingrediente de origem animal, excetuado o mel quando utilizado como fonte de açúcares.

Seção III

Da Bebida Alcoólica Mista

Art. 13. Bebida alcoólica mista ou coquetel ou cocktail é a bebida definida no [art. 68 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º A bebida prevista no caput deste artigo deverá ser denominada de bebida alcoólica mista ou coquetel alcoólico ou cocktail alcoólico.

§ 2º Será denominada de bebida alcoólica mista gaseificada ou coquetel alcoólico gaseificado ou cocktail alcoólico gaseificado a bebida prevista no caput deste artigo que possua graduação alcoólica não superior a quinze por cento em volume, e que tenha sido adicionada de gás carbônico.

§ 3º Não é permitida a utilização de aditivo que confira à bebida alcoólica mista característica sensorial de vinho ou de derivado da uva e do vinho, seja por meio de aroma, cor ou sabor.

Seção IV

Da Batida

Art. 14. Batida é a bebida definida no [§ 3º do art. 68 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Seção V

Do Fermentado de Frutas Misto

Art. 15. Fermentado de frutas misto é a bebida definida no [§ 4º do art. 68 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º A proporção de participação de cada ingrediente obrigatório na formulação não poderá ser inferior a cinco por cento e superior a cinquenta por cento do volume total da bebida fabricada.

§ 2º O fermentado de frutas misto gaseificado deverá possuir pressão mínima de uma e máxima de três atmosferas a vinte graus Celsius.

Art. 16. A composição química do fermentado de frutas misto deverá obedecer aos limites fixados na Tabela 1 constante do Anexo I desta Instrução Normativa.

Seção VI

Da Caipirinha Industrializada

Art. 17. Caipirinha é a bebida definida no [§ 5º do art. 68 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º A caipirinha deverá apresentar a cor, o sabor e o aroma dos elementos naturais contidos na matéria-prima utilizada.

§ 2º No caso de utilização de aromas, é permitida a utilização de aroma natural de limão e de aroma sintético idêntico ao natural de limão.

Art. 18. O açúcar permitido na produção da caipirinha é a sacarose, que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido e glicose, em quantidade não inferior a dez e não superior a cento e cinquenta gramas por litro.

Art. 19. O limão utilizado poderá ser adicionado na forma desidratada e deverá estar presente na proporção mínima de um por cento de suco de limão com, no mínimo, cinco por cento de acidez titulável em ácido cítrico, expressa em gramas por cem gramas.

Art. 20. O coeficiente de congêneres da caipirinha não poderá exceder ao valor estabelecido para o mesmo parâmetro na cachaça utilizada na elaboração da caipirinha, e será expresso em miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

Art. 21. Os quantitativos de contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes na caipirinha deverão atender ao disposto no item 5 da [Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005](#), ou ato superveniente que venha a substituí-la.

Seção VII

Do Preparado Líquido ou Sólido

Art. 22. Preparado líquido ou sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) é a bebida definida no [§ 7º do art. 68 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º Será denominada de preparado líquido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) a bebida definida no caput que seja comercializada em estado líquido.

§ 2º Será denominada de preparado sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) a bebida definida no caput que seja comercializada em estado sólido.

§ 3º A bebida prevista no caput será destinada à elaboração de bebida alcoólica por mistura para o consumo, após sua diluição em bebida alcoólica, ou em álcool etílico potável de origem agrícola, ou em destilado alcoólico simples de origem agrícola, conforme estabelecido no respectivo padrão de identidade e qualidade da bebida alcoólica por mistura.

Art. 23. É proibida a adição de:

I - edulcorante hipocalórico e não-calórico;

II - vitamina, sal mineral e outro nutriente, exceto aquele previsto nesta Instrução Normativa; e

III - cafeína natural ou sintética.

Art. 24. As características sensoriais e físico-químicas do preparado líquido ou sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada), cuja bebida possua limites estipulados no seu Padrão de Identidade e Qualidade específico (PIQ) ou na sua complementação, deverão proporcionar que a composição da bebida pronta para consumo atenda aos seus limites fixados.

Art. 25. As características sensoriais e físico-químicas do preparado líquido ou sólido para... (acrescido do nome da bebida alcoólica por mistura a ser elaborada) deverão estar em consonância com a composição do produto e obedecer aos limites fixados para o preparado líquido ou sólido para refresco, respectivamente.

Seção VIII

Do Coquetel Composto

Art. 26. Coquetel composto é a bebida definida no [art. 69 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Seção IX

Da Bebida Alcoólica Composta

Art. 27. Bebida alcoólica composta é a bebida definida no [art. 70 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º Será denominada de bebida alcoólica composta, acrescida do nome do vegetal utilizado, a bebida definida no caput deste artigo que contenha até seis gramas de açúcar por litro.

§ 2º Será denominada de bebida alcoólica composta, acrescida do nome do vegetal utilizado, doce ou suave a bebida definida no caput deste artigo que contenha mais de seis gramas de açúcar por litro.

Art. 28. A composição química da bebida alcoólica composta deverá obedecer aos limites fixados na Tabela 2 constante do Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 29. A concentração de álcool metílico na bebida alcoólica composta não deverá ser superior a vinte miligramas por cem mililitros de álcool anidro.

Seção X

Do Aperitivo

Art. 30. Aperitivo é a bebida definida no [art. 71 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de

processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

§ 1º Será denominada de fernet, bitter, amargo ou amaro a bebida definida no caput deste artigo, cujo sabor seja predominantemente amargo e que possua as seguintes características:

I - bitter, amargo ou amaro, é o aperitivo com graduação alcoólica de vinte e cinco a quarenta por cento em volume a vinte graus Celsius e teor de açúcar de seis a trinta gramas por cem mililitros de produto; e

II - fernet é o aperitivo com graduação alcoólica de quarenta a cinquenta por cento em volume a vinte graus Celsius e teor de açúcar de até cinco gramas por cem mililitros do produto.

§ 2º Será denominada de ferroquina ou ferro quina a bebida definida no caput deste artigo e que possua as seguintes características:

I - teor mínimo de cento e vinte miligramas de citrato de ferro amoniacal por cem mililitros da bebida;

II - teor mínimo de cinco miligramas de quinino, expresso em sulfato de quinino, por cem mililitros da bebida;

III - teor máximo de até cinco gramas de açúcar por cem mililitros da bebida; e

IV - graduação alcoólica de vinte e cinco a quarenta por cento em volume a vinte graus Celsius.

§ 3º O painel principal do rótulo do aperitivo sem álcool deverá conter as seguintes frases de advertência: "Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol.".

§ 4º A frase de que trata o § 3º deve ser distinta, ostensiva, com caracteres em negrito, de fácil leitura e inserida na horizontal, em condição usual de apresentação ao consumidor.

§ 5º O aperitivo em cuja composição não predomine um determinado princípio, uma substância aromática ou uma matéria-prima poderá ser denominado genericamente de aperitivo de ervas, aperitivo de frutas ou outras denominações que caracterizem o produto.

Art. 31. A matéria-prima de origem vegetal utilizada na elaboração do aperitivo não poderá ser substituída por aditivo aromatizante sintético.

Seção XI

Da Aguardente Composta

Art. 32. Aguardente composta é a bebida definida no [art. 72 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), elaborada por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Parágrafo único. Será denominada de aguardente composta adoçada a bebida definida no caput deste artigo que contenha açúcar em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro.

Art. 33. A composição química da aguardente composta e sua respectiva classificação quanto ao teor de açúcar deverá obedecer aos limites fixados na Tabela 3 constante do Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 34. O coeficiente de congêneres da aguardente composta não poderá exceder ao maior valor mensurado para o mesmo parâmetro no ingrediente alcoólico utilizado na elaboração desta bebida, respeitados os limites estabelecidos nos Anexos desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. É permitido o corte com destilados de igual natureza, na proporção necessária, exclusivamente para conduzir o coeficiente de congêneres até os limites admitidos pelos Anexos desta

Instrução Normativa.

Art. 35. O rótulo da aguardente composta poderá mencionar a expressão conhaque acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, de forma visível, e constará no painel principal do rótulo, em caracteres gráficos de mesma dimensão e cor.

Parágrafo único. Quando o rótulo apresentar a expressão conhaque, acrescida do nome da principal substância de origem vegetal ou animal utilizada, a denominação aguardente composta deverá ser declarada em dimensão gráfica não inferior a um terço dessa expressão.

Seção XII

Das Disposições Transitórias e Finais

Art. 36. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, estabelecido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 37. Ficam revogadas a [Portaria nº 880, de 28 de novembro de 1975](#), a [Portaria nº 110, de 30 de abril de 1980](#), a [Portaria nº 114, de 30 de abril de 1981](#), no que concerne aos produtos constantes desta Instrução Normativa, e a [Portaria nº 603, de 10 de novembro de 1993](#).

WAGNER ROSSI

ANEXO I

Tabela 1: Fermentado de frutas misto

Item		Limite mínimo	Limite máximo
1	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C	4	14
2	Acidez total, em mEq/l	50	130
3	Acidez fixa, em mEq/l	30	
4	Acidez volátil, em mEq/l		20
5	Extrato seco reduzido, em g/l	7	

ANEXO II

Tabela 2: Bebida alcoólica composta

Item		Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C	13	18	
2	Teor de cinzas, em mg/l	250		
3	Acidez Total, em mEq/l	40		
4	Teor de açúcar em g/l	0	6	
		> 6		Doce ou Suave
5	Extrato seco reduzido, em g/l	15		Bebida Alcoólica de Jurubeba e outras bebidas alcoólicas compostas
		12		Bebida Alcoólica de Gengibre

ANEXO III

Tabela 3: Aguardente composta.

Item		Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C	38	54	
2	Coefficiente de congêneres, em mg/100 ml de álcool anidro		650	
3	Acidez volátil, em ácido acético, em mg/100 ml de álcool anidro		150	
4	Ésteres, em acetato de etila, em mg/100 ml de álcool anidro		200	
5	Aldeídos, em aldeído acético, mg/100 ml de álcool anidro		30	
6	Somatório de Furfural e hidroximetilfurfural, em mg/100 ml de álcool anidro		5	
7	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool iso-butílico e alcoóis iso-amílicos), em mg/100 ml de álcool anidro		360	
8	Teor de açúcar em g/l		< 6	Aguardente composta
		6	< 30	Aguardente Composta
				Adoçada

D.O.U., 17/11/2010 - Seção 1

[RET., 29/11/2010 - Seção 1](#)