

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 27/12/2022 | Edição: 243 | Seção: 1 | Página: 13

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

PORTARIA MAPA N° 539, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022

Estabelece os Padrões de identidade e Qualidade da aguardente de cana e da 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 Federal, tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.031730/2020-84, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os Padrões de Identidade e Qualidade da aguardente de cana comercializada em todo o território nacional e da cachaça comercializada em todo território nacional e para exportação, na forma desta Portaria e do seu Anexo.

Art. 2º Ficam revogados os seguintes atos normativos:

- I - a Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005;
- II - a Instrução Normativa nº 58, de 19 de dezembro de 2007;
- III - a Instrução Normativa nº 27, de 15 de maio de 2008;
- IV - a Instrução Normativa nº 27, de 13 de setembro de 2012; e
- V - a Instrução Normativa nº 28, de 8 de agosto de 2014.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 1º de fevereiro de 2023.

§ 1º Fica estabelecido o prazo de dois anos, a contar da entrada em vigor da presente Portaria, para que sejam efetuadas as alterações no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos - SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem, processo produtivo e composição para os produtos previamente registrados.

§ 2º Os produtos envasilhados e rotulados na vigência do prazo previsto no § 1º poderão ser comercializados de acordo com as regras estabelecidas na Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.

MARCOS MONTES

ANEXO

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA AGUARDENTE DE CANA E DA CACHAÇA

1. Definições

1.1. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38,0 a 54,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius), obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares.

1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38,0 a 48,0% (v/v), a 20,0°C (trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares.

1.3. Alambique de cobre para produção de cachaça de alambique é o equipamento de destilação por batelada utilizado para realizar o processo de destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, cujas paredes internas da panela, coluna e capitel sejam constituídas de cobre, podendo as demais peças serem constituídas de materiais adequados aos fins que se destinam.

1.4. Classificação da aguardente de cana e da cachaça é o ato de categorizar o produto com base na composição e no processo produtivo.

1.5. Denominação é o nome do produto a ser expresso na rotulagem e documentação da bebida, observado o padrão de identidade e qualidade previsto nesta Portaria.

2. Classificação e denominação

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

a) cachaça de alambique, quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua; ou

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

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

a) Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: a bebida que contiver, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

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

c) Aguardente de cana ou cachaça: a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento e armazenamento em madeira previstos no presente Padrão de Identidade e Qualidade e outros atos administrativos próprios.

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

a) Aguardente de cana ou cachaça adocada: a bebida que for adicionada de

no rótulo de maneira clara e ostensiva, com caracteres de dimensões mínimas iguais às utilizadas na denominação do produto.

3.5. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, expressões superlativas de qualidade, expressões que atribuam características terapêutica ou medicamentosa, ou ainda, expressões tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural ou pura, exceto quando previstas em legislação federal específica.

3.6. O açúcar e o corante caramelo utilizados na aguardente de cana ou na cachaça deverão ser declarados na lista de ingredientes do rótulo.

4. Parâmetros analíticos

4.1. A aguardente de cana deverá obedecer aos limites dos parâmetros físico-químicos a seguir:

Parâmetro	Min	Max
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20,0°C	38,0	54,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150
Ésteres totais, expresso 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-butanol e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650
Compostos fenólicos totais (para aguardente de cana envelhecida)	presente	
Açúcares totais (para aguardente de cana), em g/L (expressos em glicose)	-	≤ 6,0
Açúcares totais (para aguardente de cana adoçada), em g/L (expressos em glicose)	> 6,0	< 30

4.2. A cachaça deverá obedecer aos limites dos parâmetros físico-químicos a seguir:

Parâmetro	Min	Max
Graduação alcoólica, expressa em %, em v/v, a 20,0°C	38,0	48,0
Acidez volátil, expressa em ácido acético, em mg/100 mL de álcool anidro	-	150
Ésteres totais, expresso 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-butanol e 3 metil-1-butanol) e n-propílico (1-propanol), em mg/100 mL de álcool anidro	-	360
Coeficiente de congêneres, em mg/100 mL de álcool anidro	200	650
Compostos fenólicos totais (para cachaça envelhecida)	presente	
Açúcares totais (para cachaça), em g/L (expressos em glicose)	-	< 6,0

5.3.3. Ter graduação alcoólica superior a 54,0% (v/v), a 20,0°C (cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius) e inferior a 70,0% (v/v), a 20,0°C (setenta por cento em volume, a vinte graus Celsius).

6. Processo Produtivo

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

6.2. A cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*) utilizada para produção da aguardente de cana e da cachaça deve ser limpa, fresca, sadia, colhida em estágio adequado de maturação e produzida em observância às boas práticas agrícolas necessárias para a obtenção de matéria prima com qualidade e segurança.

6.3. Água utilizada no estabelecimento produtor de aguardente de cana e de cachaça deve atender aos parâmetros oficiais de potabilidade, exceto em relação ao residual mínimo de cloro ou dióxido de cloro.

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

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

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

6.7. A aguardente de cana e a cachaça poderão ser submetidas à bidestilação ou redestilação, desde que o produto obtido preserve as características sensoriais próprias dos componentes contidos na matéria-prima e daqueles formados durante a fermentação.

6.8. A aguardente de cana ou a cachaça em elaboração, acondicionada no estabelecimento detentor deverá estar identificada por meio adequado, conforme previsto no Manual de Boas Práticas de Fabricação e Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos.

6.9. A graduação alcoólica da aguardente de cana ou da cachaça em elaboração poderá estar superior ao previsto no padrão de identidade e qualidade.

6.10. Os estabelecimentos que elaborem aguardente de cana, cachaça e o destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, devem atender aos requisitos higiênico-sanitários e os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6.11. Para o armazenamento ou envelhecimento da aguardente de cana, da cachaça e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, deverá ser utilizado recipiente de madeira adequado, de primeiro uso ou que tenha sido anteriormente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de outras bebidas, vedado aquele utilizado para outros fins.

6.12. Para o acondicionamento e manipulação da aguardente de cana, da cachaça e do destilado alcoólico simples utilizado como matéria-prima, conforme previsto na presente Portaria, é vedado a utilização de equipamento que não atenda ao regulamento técnico sobre os critérios gerais e de classificação de materiais para equipamentos em contato com alimentos.

6.13. A aguardente de cana e a cachaça poderão ser acondicionadas em contato com fragmentos de madeira, com o objetivo de conferir-lhes características sensoriais próprias da madeira utilizada.

6.13.1. Os fragmentos de madeira de que trata o item 6.13. deverão atender

aos seguintes requisitos:

- a) utilizados ao natural ou torrados, sem que tenham sofrido combustão;
- b) isentos de substâncias destinadas a aumentar seu poder aromatizante natural ou seus compostos fenólicos extraíveis;
- c) isentos de tratamento químico, enzimático ou físico, exceto a torra; e
- d) dimensões em que no mínimo noventa e cinco por cento da massa dos fragmentos fique retida em peneira com malha de 5,0 milímetros.

7. Outras Disposições

7.1. É proibido, na aguardente de cana, na cachaça e no destilado alcoólico simples, 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 na produção da cana-de-açúcar.

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 nesta Portaria, em legislação específica da Anvisa ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.2. A periodicidade de análises para controle dos contaminantes a que se referem o subitem 7.1 deve estar de acordo com os procedimentos de autocontrole previstos em regulamento sobre boas práticas de fabricação e demais legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7.3. Fica vedada a comercialização de aguardente de cana ou de cachaça em processo de elaboração.

