

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 34, DE 29 DE NOVEMBRO 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 no Anexo do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.002763/2008-21, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma desta Instrução Normativa e das tabelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 constantes do seu Anexo I, a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas fermentadas:

I - fermentado de fruta;

II - fermentado de fruta licoroso;

III - fermentado de fruta composto;

IV - sidra;

V - hidromel;

VI - fermentado de cana; e

VII - saquê ou sake.

Parágrafo único. O fermentado de fruta que tenha como matéria-prima de origem vegetal a uva é regido pela [Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988](#), portanto não se aplica o disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 2º O álcool etílico potável de origem agrícola e a bebida, quando permitidos como ingredientes na produção das bebidas fermentadas previstas nesta Instrução Normativa, deverão atender aos respectivos padrões de identidade e qualidade.

Art. 3º A fermentação deverá ser efetuada de forma que a bebida fermentada apresente as características odoríferas, sápidas, ou a combinação destas, próprias dos elementos naturais voláteis contidos no mosto fermentado ou derivados do processo fermentativo.

Art. 4º A bebida fermentada deverá ser obtida da fermentação do suco de uma única fruta, ou seja, a partir do suco de maçãs ou do suco de cajus ou do suco de jabuticabas e nunca do suco obtido da mistura de frutas diferentes, conforme exemplificações a seguir:

I - caso seja um fermentado de maçã, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de maçãs diversas, tais como joaquina, gala, fuji, etc; e

II - caso seja um fermentado de laranja, esta bebida poderá ser elaborada a partir do suco de laranjas, laranjas-lima, laranjas-pêra, laranjas-bahia, entre outras.

Art. 5º A composição química e a classificação da bebida fermentada deverão obedecer aos limites fixados nas tabelas constantes do Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. 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. 6º Na elaboração do saquê é permitida a utilização de recipientes de madeira na maturação desta bebida.

Art. 7º A água e o açúcar são ingredientes permitidos para a elaboração da bebida fermentada, sendo que:

I - a água deverá ser destinada, exclusivamente, à:

a) padronização do grau brix (teor de sólidos solúveis) do mosto a ser fermentado, para matérias-primas que proporcionem mostos com alto teor de açúcares naturais, tais como a cana-de-açúcar e o mel;

b) redução da graduação alcoólica do produto final; ou c) diluição da matéria-prima concentrada (suco concentrado ou polpa) para possibilitar a formação do mosto a ser fermentado; e

II - o açúcar:

a) permitido é a sacarose que poderá ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose, frutose, maltose ou seus xaropes; e

b) não poderá ser utilizado na elaboração do hidromel e do fermentado de cana.

Art. 8º Na bebida fermentada, é permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia de fabricação.

Parágrafo único. A adição de aditivo aromatizante no saquê não poderá causar a alteração da coloração original da bebida.

Art. 9º 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.

Art. 10. No rótulo da bebida fermentada, ficam proibidas as expressões artesanal, caseiro, familiar, natural ou 100% (cem por cento) natural, premium, extra-premium, reserva e reserva especial, entre outras, salvo nos casos previstos nesta Instrução Normativa ou em legislação complementar.

§ 1º As proibições previstas no caput prevalecem mesmo se as expressões constituírem partes do nome empresarial ou da marca comercial, ressalvando o disposto no [inciso I do art. 11 do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009](#).

§ 2º É vedada a menção ao nome da Unidade da Federação ou da região em que a bebida fermentada foi elaborada, exceto quando consistir em indicação geográfica registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Art. 11. A denominação do fermentado de fruta deverá atender ao [§ 3º do art. 44 do Decreto nº 6.871, de 2009](#), e ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo:

I - a expressão relacionada quanto ao teor de açúcar desta bebida, conforme disposto no Anexo I desta Instrução Normativa; e

II - a expressão gaseificado (caso seja gaseificado); ou

III - a expressão sem álcool (caso seja desalcoholizado).

Art. 12. A denominação da sidra deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo:

I - a expressão relacionada quanto ao teor de açúcar desta bebida, conforme disposto no Anexo I desta Instrução Normativa; e

II - a expressão gaseificada (caso seja gaseificada); ou

III - a expressão sem álcool (caso seja desalcoholizada).

Art. 13. A denominação do saquê deverá ser acrescida dos seguintes dizeres, conforme a sequência abaixo:

I - a expressão relacionada quanto ao teor de açúcar desta bebida, conforme disposto no Anexo I desta Instrução Normativa; e

II - a expressão aromatizado (caso seja adicionado de aditivo aromatizante).

Art. 14. No painel principal do rótulo da bebida fermentada que for passível de ser desalcoholizada, deverá ser inserida uma das seguintes frases de advertência: "Pode conter álcool até 0,5% v/v." ou "Pode conter álcool até 0,5% vol."

Parágrafo único. As frases de que trata o caput deste artigo devem ser distintas, ostensivas, com caracteres em negrito, de fácil leitura e inseridas na horizontal, em condição usual de apresentação ao consumidor.

Art. 15. No que tange ao sake, os parâmetros analíticos acidez fixa, acidez total, acidez volátil, cinzas, cloretos totais, extrato seco, extrato seco reduzido e sulfatos totais deverão ser analisados nas importações e nas ações de fiscalização da sua produção nacional, sendo que:

I - caso o certificado de análise que acompanha a importação desta bebida não apresente estes parâmetros em seu escopo, os parâmetros faltantes deverão ser analisados internamente no Brasil quando da importação dos mesmos;

II - fica adotado, pelo prazo de que trata o § 2º deste artigo, procedimento diferenciado de importação para esta bebida, nos seguintes moldes:

a) ainda que a importação possa ser conduzida conforme o procedimento simplificado de que trata a [Instrução Normativa nº 55, de 18 de novembro de 2009](#), deverá ser coletada amostra deste produto para análise laboratorial completa (incluindo os parâmetros definidos para esta bebida e os constantes do caput deste artigo); e

1 - coletada a amostra, a mercadoria poderá seguir o rito previsto na [Instrução Normativa nº 55, de 2009](#) para o procedimento simplificado; e

2 - para fins de comprovação da realização da coleta disposta na alínea a deste inciso, a fiscalização deste Ministério emitirá o documento constante do Anexo II desta instrução normativa, isentando de nova coleta os produtos listados no referido certificado, desde que de mesma denominação, marca e produtor.

b) na importação desta bebida em que não caiba o previsto na alínea a deste inciso, deverá ser utilizado o procedimento completo descrito na [Instrução Normativa nº 55, de 2009](#).

§ 1º Deverão ser encaminhadas à Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas cópias de todos os certificados de análise para sake emitidos no exterior que acompanham a respectiva importação e de todos os emitidos no Brasil para o sake importado, caso complementem a análise efetuada no exterior, ou para os sakes produzidos no Brasil.

§ 2º O encaminhamento de que trata o § 1º deste artigo se dará pelo prazo de 12 (doze) meses da publicação desta Instrução Normativa, e deverá ser realizado preferencialmente via meio eletrônico para o email: sake.dbeb@agricultura.gov.br ou via papel a ser remetido para o endereço desta Coordenação-Geral, sendo que:

I - o setor responsável pelo encaminhamento deste documento quando se tratar de certificado emitido no exterior é a unidade do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO), no ponto de desembaraço da mercadoria no país; e

II - o setor responsável pelo encaminhamento deste documento quando se tratar de certificado emitido no Brasil é a área técnica de bebidas da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º A análise de que trata este artigo deverá ser realizada por laboratório deste Ministério durante o prazo estabelecido no § 2º deste artigo.

Art. 16. Fica aprovado o modelo de formulário de declaração de coleta amostra de sake, constante do Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, fixando-se o prazo de 12 (doze) meses para adequação da rotulagem e de 6 (seis) meses para as demais adequações às alterações estabelecidas neste ato.

Art. 18. Ficam revogadas as Portarias nº 746, de 24 de outubro de 1977, e nº 410, de 27 de setembro de 1974, para os produtos fermentado de fruta, hidromel, fermentado de cana, fermentado de fruta licoroso, fermentado de fruta composto e saquê.

MENDES RIBEIRO FILHO

ANEXO I

Tabela 1: Fermentado de caju e Fermentado de jabuticaba.

Item	----	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Chaptalização ¹ , em % de açúcares da fruta.	----	50	----
6	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
7	Extrato seco reduzido, em g/L.	7	----	----
8	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	14	----
9	Pressão, em atm.	2	3	gaseificado
10	Teor de açúcar em g/l	---	≤ 3	seco
		> 3		Doce ou suave

1 - chaptalização: adição de açúcar durante o processo de fermentação.

Tabela 2: Fermentado de maçã.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----

5	Chaptalização em:	----	----	----
5.1	% de açúcares da fruta; e	----	30	----
5.2	teor alcoólico, expresso em % v/v.	----	3,5	----
6	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
7	Extrato seco reduzido, em g/L.	7	----	----
8	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	14	----
9	Pressão, em atm.	2	3	gaseificado
10	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 3	seco
		> 3	----	Doce ou suave

Tabela 3: Fermentado de fruta.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
6	Extrato seco reduzido, em g/L.	12	----	----
7	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	14	----
8	Pressão, em atm.	2	3	gaseificado
9	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 3	seco
		> 3	----	Doce ou suave

Tabela 4: Fermentado de fruta licoroso.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
	Extrato seco reduzido,			

6	em g/L.	7	----	----
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	14	18	----
8	Quantidade de fermentado de fruta, em % de volume.	90	----	----
9	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 20	seco
		> 20	----	Doce ou suave

Tabela 5: Fermentado de fruta composto.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
6	Extrato seco reduzido, em g/L.	7	----	----
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	15	20	----
8	Quantidade de fermentado de fruta, em % de volume.	70	----	----
9	Quantidade de álcool etílico potável de origem agrícola, em % de volume.	----	10	----
10	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 20	seco
		> 20	----	Doce ou suave

Tabela 6: Sidra

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
2	Acidez volátil, em meq/L.	----	30	----
3	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
4	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
5	Extrato seco reduzido, em g/L.	15	----	----
6	Cinzas, em g/L	1,5	----	----
7	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	8	----
8	Pressão, em atm.	2	3	gaseificada

9	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 20	seco
		> 20	----	doce ou suave

Tabela 7: Hidromel.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Cinzas, em g/L	1,5	----	----
6	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
7	Extrato seco reduzido, em g/L.	7	----	----
8	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	14	----
9	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 3	seco
		> 3	----	suave

Tabela 8: Fermentado de cana.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Acidez fixa, em meq/L.	30	----	----
2	Acidez total, em meq/L.	50	130	----
3	Acidez volátil, em meq/L.	----	20	----
4	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,35	----
5	Cinzas, em g/L	1,5	----	----
6	Cloretos totais, em g/L.	----	0,5	----
7	Extrato seco reduzido, em g/L.	7	----	----
8	Graduação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	4	14	----
9	Teor de açúcar em g/l	----	≤ 3	seco
		> 3	----	suave

Tabela 9: Saquê.

Item	Parâmetro	Limite mínimo	Limite máximo	Classificação
1	Anidrido sulfuroso total, em g/L.	----	0,1	----

2	Gradação alcoólica, em % v/v a 20 °C.	14	26	----
3	Teor de açúcar em g/l	----	< 30	seco
		≥ 30		licoroso
4	Tipificação quanto ao polimento do arroz e utilização do álcool etílico potável de origem agrícola (AEP).	----	----	----
4.1	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	< 50% zero	Junmai Daiginjo-shu
4.2	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	≥ 50% e < 60% zero	Junmai Ginjo-shu
4.3	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	≥ 60% e < 70% zero	Junmai-shu
4.4	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	< 50% < 10%	Daiginjo-shu
4.5	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	≥ 50% e < 60% < 10%	Ginjo-shu
4.6	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.C	----	≥ 60% e < 70% < 10%	Honjoso-shu
4.7	a) Grau de polimento do arroz ¹ b) Uso de AEP, em % de peso de arroz utilizado.	----	sim	Futsuu-shu

1 - quantidade remanescente do grão de arroz após o polimento.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE COLETA AMOSTRA DE SAKE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DA AGRICULTURA - SFA/UF

SERVIÇO DE (XXX)_ou UNIDADE DO SISTEMA VIGIAGRO_(XXX)_ - XXXX

DECLARAÇÃO DE COLETA AMOSTRA DE SAKE Nº ____/____

Declara-se, perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que foi realizada a coleta de amostra de sake na data abaixo, conforme as seguintes especificações:

PRODUTOR/ ENGARRAFADOR	DENOMINAÇÃO	MARCA	QUANT. (L)	COAC Nº

IMPORTADOR:

1. NOME COMPLETO:	2. REGISTRO NO MAPA Nº:

OUTRAS INFORMAÇÕES:

1. PAÍS DE ORIGEM	2. PROTOCOLO SVA Nº:

OBSERVAÇÕES:

AUTENTICAÇÃO

Data de emissão: ____/____/____

Fiscal Federal Agropecuário (assinatura e carimbo)

1ª Via - Representante do estabelecimento importador 3ª Via - Órgão Técnico da Área de Bebidas - SFA/UF

2ª Via - Órgão Expedidor

22 Carimbo Institucional

(bureau Stamp / Sello de la Institución)

D.O.U., 30/11/2012 - Seção 1