

MERCOSUL/GMC/RES N° 20/94

DEFINIÇÕES RELATIVAS A BEBIDAS ALCOÓLICAS

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 18/94 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que devem ser estabelecidas definições de bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas).

Que existem diferenças normativas nos Estados Partes com referência a tais definições.

Que é conveniente efetuar a incorporação das definições harmonizadas para facilitar o intercâmbio de bens entre os Estados Partes.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar as definições relativas a bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas), cujo texto consta como Anexo à presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina

Ministério de Salud y Acción Social

Brasil

Ministério de Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Ministério da Saúde

Ministério da Justiça

Paraguai

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Industria y Comercio

Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguai

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Ministerio de Salud Pública

ANCAP

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor a partir de 1º de janeiro de 1995.

XIV GMC, Buenos Aires, 3/VIII/1994.

ANEXO

DEFINIÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS), SUAS MATÉRIAS-PRIMAS E PROCESSOS DE ELABORAÇÃO

I. BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS)

Bebida alcoólica (com exceção das fermentadas) é o líquido alcoólico destinado ao consumo humano, com características organolépticas especiais, com um grau alcoólico mínimo de 0,5% Vol e máximo de 54% Vol a 20°C (Celsius), e obtido:

a) Diretamente por destilação em presença ou não de substâncias aromáticas, de produtos naturais fermentados, e/ou por maceração, infusão, percolação ou digestão de substâncias vegetais; e/ou por adição de aromas, sabores, colorantes e outros aditivos permitidos, açúcares ou outros produtos agrícolas ao álcool etílico potável de origem agrícola e/ou a um destilado alcoólico simples, conforme os processo de elaboração definidos para cada bebida.

b) Pela mistura de uma bebida alcoólica com:

1. outra ou outras bebidas alcoólicas;
2. álcool etílico potável de origem agrícola e/ou destilado alcoólico simples;
3. uma ou várias bebidas fermentadas; e
4. uma ou várias bebidas.

As bebidas alcoólicas com graduação alcoólica superior a 15% Vol poderão ser denominadas também "bebidas alcoólicas espirituosas". A denominação "de cereais" ou de outra matéria-prima (ex.: "de fruta") somente poderá ser empregada se o álcool etílico potável de origem agrícola e/ou destilado alcoólico simples de origem agrícola utilizados na fabricação da bebida forem exclusivamente de cereais ou da matéria-prima indicada.

II. ADIÇÃO DE ÁLCOOL

É a operação que consiste na adição de álcool etílico potável de origem agrícola na elaboração de uma bebida alcoólica.

III. CORTE OU ESTANDARDIZAÇÃO/PADRONIZAÇÃO

É a operação que consiste em unir duas ou mais bebidas alcólicas que correspondam à mesma definição ou dois ou mais destilados alcoólicos obtidos a

partir da mesma matéria-prima e que se diferenciam entre si por pequenas variações de composição resultantes dos seguintes fatores:

- a) método de elaboração;
- b) aparelhos de destilação;
- c) tempo de envelhecimento; e
- d) zona geográfica de produção.

O produto alcoólico obtido deverá estar compreendido na mesma definição que as bebidas ou os destilados alcoólicos iniciais antes do corte.

IV. EDULCORAÇÃO/ADOÇAGEM

É a operação que consiste em adicionar substâncias edulcorantes de origem natural e de uso permitido no âmbito do MERCOSUL. Os açúcares serão expressos em g/l (gramas por litro), calculados em açúcares redutores.

V. MISTURA

É a operação que consiste na união de duas ou mais bebidas diferentes com o fim de obter uma nova bebida.

VI. HIDRATAÇÃO

É a operação que consiste na adição de água potável para reduzir a graduação alcoólica da bebida sem modificar suas características próprias.

VII. AROMATIZAÇÃO/SABORIZAÇÃO

É a operação que consiste em utilizar na preparação das bebidas, substâncias permitidas no âmbito do MERCOSUL que lhes acrescentam aroma e sabor.

VIII. COLORAÇÃO

É a operação que consiste em utilizar substâncias colorantes permitidas no âmbito do MERCOSUL na preparação de bebidas alcoólicas.

IX. ACIDIFICAÇÃO E DESACIDIFICAÇÃO

É a operação que consiste em modificar o teor de acidez da bebida alcoólica pela adição de substâncias permitidas no âmbito do MERCOSUL.

X. GRAU ALCOÓLICO VOLUMÉTRICO

É a quantidade de ml (mililitros) de álcool etílico anidro contido em 100 ml (cem mililitros) do produto considerado, sendo ambos os volumes determinados à

temperatura de referência de 20° C (vinte graus Celsius). Será expresso em porcentagem de volume (% Vol).

XI. EXTRATO

É a preparação aromática e saborizante, obtida por maceração, infusão, percolação, digestão ou destilação extrativa, processos mediante os quais os líquidos, tais como álcool, água, vinho, etc., extraem os princípios aromáticos e saborizantes de produtos de origem agrícola.