

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA COQUETEL DE VINHO OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO

#### 1. DEFINIÇÃO

Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho é a bebida com graduação alcoólica de 5 a 14%vol, a 20°C, obtida pela mistura de vinho de mesa com uma ou mais bebidas alcoólicas, ou álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples, suco natural de frutas e xarope de frutas, podendo ser adicionada de frutas maceradas, extratos vegetais, outras partes de vegetais, matérias-primas de origem animal, permitidas em ato administrativo próprio, açúcares e água.

#### 2. DENOMINAÇÃO

A designação “Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho” deverá ser seguida do nome de outras matérias-primas que entram na composição da bebida.

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho que tiver em sua composição álcool etílico potável de origem agrícola ou destilado alcoólico simples fica isento de os mencionar na denominação do produto, sendo obrigatório constar da lista de ingredientes.

#### 3. INGREDIENTES

##### 3.1. INGREDIENTES BÁSICOS

- Vinho de mesa;
- Outras bebidas alcoólicas;
- Suco natural de frutas, exceto de uva;
- Xarope de frutas, exceto de uva.

##### 3.2. INGREDIENTES OPCIONAIS

- Açúcar na forma sólida ou de xarope;
- Caramelo de uva, de açúcar ou de milho;
- Aromas naturais;
- Água potável;
- Frutas maceradas;
- Extratos vegetais;
- Outras partes de vegetais;
- Matérias-primas de origem animal;
- Anidrido carbônico.

#### 4. PARÂMETROS ANALÍTICOS

	Máximo	Mínimo
Álcool etílico, em % vol, a 20°C	14,0	5,0
Acidez total, em meq/l	130,0	55,0
Acidez volátil, em meq/l	20,0	-
Cinzas, em g/l	-	0,75

Álcool metílico, em mg/l	200,0	-
Extrato seco, em g/l	-	8,0

## 5. CRITÉRIOS DE QUALIDADE

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverá conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de vinho de mesa e, no mínimo, 10% (dez por cento) de suco natural de frutas, exceto de uva. No caso da adição exclusiva de suco de limão, o Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverá conter, no mínimo, 2,5% (dois e meio por cento) em volume de suco de limão com 5% (cinco por cento) de acidez.

A quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento) de vinho, exigida na elaboração do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho, deve ser calculada em vol/vol, independente da graduação alcoólica do vinho utilizado.

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverá conter uma pressão máxima de 2atm, quando gaseificado. Os vinhos considerados "base" para a elaboração do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverão obedecer às características e Padrões de Identidade e Qualidade, previstos para o vinho de mesa.

As bebidas alcoólicas utilizadas na elaboração do Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho não poderão ser aquelas derivadas da uva ou do vinho.

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, utensílios ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho deverá ser conservado por meios físicos adequados ou pelo emprego de conservantes químicos autorizados.

## 6. ADITIVOS

Serão utilizados os autorizados em normas específicas do Ministério da Saúde, ficando proibida a adição de qualquer corante natural ou artificial, especialmente a antocianina ou corante equivalente que forneça à bebida a coloração do vinho tinto.

## 7. DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Os resíduos de defensivos remanescentes no produto final só poderão resultar daqueles autorizados para a matéria-prima que o originou, observados os limites estabelecidos pela legislação específica.

## 8. ROTULAGEM

Obedecer às disposições de rotulagem previstas no Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990, na Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002, e em normas específicas.

O Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho, quando gaseificado, deverá apresentar a expressão "Gaseificado" nas mesmas dimensões da expressão usada na denominação do produto.

Fica proibido destacar as expressões próprias de vinhos como BRANCO, ROSADO, TINTO, SUAVE, SECO, ESPECIAL e outras, bem como a palavra VINHO de forma isolada ou como parte de outros dizeres.

## 9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de amostragem são aqueles estabelecidos nos arts. 127 a 131, do Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990, e os métodos oficiais de análise são aqueles estabelecidos em atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

## **10. PRÁTICAS ENOLÓGICAS LÍCITAS**

**Acidificação:** será permitida a adição de ácido tartárico, de ácido láctico e de ácido cítrico para a correção da acidez, nos limites permitidos pela legislação específica.

**Adoçamento:** será permitida a adição de açúcares na forma sólida ou líquida.

## **11. HIGIENE**

Os estabelecimentos de produção do Coquetel de Vinho ou de Bebida Alcoólica Mista de Vinho e os equipamentos utilizados na industrialização deverão atender às condições higiênicas fixadas nas normas sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral, em especial na Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000.

## **12. DISPOSIÇÕES GERAIS**

Os detentores de registro, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de Coquetel de Vinho ou Bebida Alcoólica Mista de Vinho que contenha até 50% (cinquenta por cento) de vinho em sua composição terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento Técnico, para enquadrarem seu produto aos novos padrões e seu rótulo às novas exigências, incluindo as alterações no registro.

Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.