

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA FERMENTADOS ACÉTICOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverão observar os Fermentados Acéticos.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento aplica-se aos Fermentados Acéticos.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1. Fermentado acético é o produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda da mistura hidroalcoólica, devendo apresentar acidez volátil mínima de 4,0 (quatro) gramas por 100 mililitros, expressa em ácido acético, podendo ser adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos ou de sucos, aromas naturais ou condimentos.

2.2 Classificação/Designação:

2.2.1. Quanto à origem da matéria-prima, os fermentados acéticos serão classificados e designados de:

2.2.1.1. Fermentado acético de álcool ou vinagre de álcool, o produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável.

2.2.1.2. Fermentado acético de (nome de fruta) ou vinagre de (nome de fruta), o produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de frutas.

2.2.1.3. Fermentado acético de (nome de cereal) ou vinagre de (nome de cereal), é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de cereal.

2.2.1.4. Fermentado acético de (nome de vegetal) ou vinagre de (nome de vegetal), é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de vegetal.

2.2.1.5. Fermentado acético de cana ou vinagre de cana, é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário da cana-de-açúcar.

2.2.1.6. Fermentado acético de mel de abelha ou vinagre de mel de abelha, é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário do mel de abelha.

2.2.1.7. Fermentado acético de melaço ou vinagre de melaço, é o produto obtido pela fermentação acética do fermentado de melaço de cana de açúcar.

2.2.1.8. O Fermentado acético quando adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos, sucos, mel de abelha, aromas naturais, será designado de fermentado acético ou vinagre de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) com (nome do aromatizante).

2.2.1.9. O Fermentado acético quando adicionado de condimento, será designado de fermentado acético ou vinagre de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) com (nome do condimento)

2.2.1.10. Será designado de fermentado acético duplo de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) ou vinagre duplo de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal), o fermentado acético que apresentar acidez volátil superior a 8(oito)

gramas de ácido acético por 100 mL do produto.

2.2.1.11. Será designado de fermentado acético triplo de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) ou vinagre triplo de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal), o fermentado acético que apresentar acidez volátil superior a 12(doze) gramas de ácido acético por 100 mL do produto.

2.2.1.12. Será designado de fermentado acético misto de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) e álcool, ou composto de (nome da fruta, cereal, mel ou vegetal) e álcool, o fermentado de fruta, cereal, mel ou vegetal, que for adicionado de uma mistura hidroalcoólica em quantidade que corresponda no máximo a 50% da acidez final.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Normas estabelecidas pelo Regulamento da Lei n° 8.918 de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto n° 2.314 de 04 de setembro de 1997.

3.2. MERCOSUURESOLUÇÃO/GMC n° 86/96 - Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

3.3. MERCOSUURESOLUÇÃO n° 74/97 - Regulamento Técnico MERCOSUL, sobre aditivos e seus limites.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Básicos

4.1.1.1. Fermentado alcoólico do mosto de frutas, de cereais ou de outros vegetais, mel ou mistura hidroalcoólica, de acordo com a classe do fermentado acético.

4.1.1.2. O fermentado acético de fruta, cereais ou de outros vegetais, de mel poderá ser adicionado, quando do processo de elaboração, de uma mistura hidroalcoólica, em quantidade que corresponda no máximo a 50% da acidez final.

4.1.1.2.1. O fermentado acético ou vinagre resultante desse processo será designado de "misto ou composto."

4.1.1.2.2. O fermentado acético condimentado ou aromatizado deverá ser adicionado de condimentos, aromas ou de outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana.

4.1.2. Nutrientes: Serão considerados nutrientes os produtos usados na fermentação acética com o objetivo exclusivo de alimentar as bactérias acéticas, sendo permitido sais nutrientes, açúcares, aminoácidos e vitaminas, na quantidade mínima necessária à complementação do substrato da fermentação acética.

4.1.3. Oxigênio ou Ar: Durante o processo de fermentação poderá ser injetado oxigênio ou ar industrialmente puro, no fermentado.

4.1.4. Ingredientes opcionais

4.1.4.1. Sais

4.1.4.2. Ao fermentado acético poderá ser adicionado sais que forneçam S02 (dióxido de enxofre) para conservar o produto.

4.1.5. Água: A água atenderá, obrigatoriamente, às normas e os padrões de potabilidade, aprovados em legislação específica.

4.2. Características sensoriais e físico-químicas: As características sensoriais e físico-químicas deverão estar em consonância com a composição do produto.

4.2.1. Características sensoriais:

Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes

Aroma acético

Sabor ácido

Aspecto ausente de elementos estranhos a sua natureza

4.2.1.1. O fermentado acético ou vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético ou vinagre.

4.2.1.2. Especificações do Fermentado

	Acidez volátil expressa em ácido acético g/100mL		Álcool etílico % em volume a 20°C
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÁXIMO
- Fermentado acético	4,0	7,9	1,0
- Fermentado acético duplo	8,0	11,9	1,0
- Fermentado acético triplo	12,0	..-	1,0

4.2.2. O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto.

4.2.3. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética.

4.2.4. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microorganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica.

4.2.5. O fermentado acético não deverá ter suas características organolépticas e composição prejudicadas pelas matérias-primas dos recipientes, utensílios e dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Poderão ser utilizados os aditivos e os coadjuvantes aprovados na Resolução MERCOSUUGMC n° 86/96 e Resolução GMC/74/97, Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre aditivos e seus limites e em legislação específica.

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de Produtos Fitossanitários: Os resíduos de Produtos Fitossanitários no Fermentado Acético somente poderão resultar daqueles autorizados na cultura do vegetal utilizado, e correspondentes aos limites de tolerância fixados pelo órgão competente.

6.2. Outros Contaminantes: O Fermentado Acético não poderá conter substâncias minerais ou orgânicas tóxicas em quantidade perigosa a saúde humana, observando o estabelecido pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos de produção do Fermentado Acético deverão atender às condições higiênicas fixadas nas Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de bebidas em geral.

8. PESOS E MEDIDAS

Quanto aos pesos e medidas será observada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Deverão ser obedecidas as Normas estabelecidas pelo Regulamento da lei n° 8.918 de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto n° 2.314, de 04 de setembro de 1997 e sua legislação complementar, bem como a lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990.

9.2. Os termos das designações utilizadas no rótulo de vinagre deverão ser grafadas de forma visível e legível, com mesma dimensão gráfica e cor.

9.3. Deverá ser declarado na rotulagem do fermentado acético misto ou composto, o percentual de cada fermentado acético que compõe o produto.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos oficiais de análises são os estabelecidos em atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. AMOSTRAGEM

A colheita de amostra será de acordo com as disposições do artigo 117 e seus parágrafos, do Regulamento da lei n° 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto n° 2.314, de 04 de setembro de 1997 e atos administrativos do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. O Padrão de Identidade e Qualidade para cada tipo de Vinagre específico, será estabelecido pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

12.2. Este regulamento não se aplica aos derivados de uva e do vinho.

12.3. Os casos omissos serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento.