

## **PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO COOLER COM VINHO**

### **1. - OBJETO**

1.1. A presente norma tem por objeto estabelecer os Padrões de Identidade e Qualidade do Cooler com vinho.

## **PADRÕES DE IDENTIDADE**

### **2. - DEFINIÇÃO**

2.1. Cooler com vinho ou bebida refrescante de vinho é a bebida com graduação alcoólica de 3,0 (três) a 7,0°GL (sete graus Gay Lussac) a 20°C (vinte graus centígrados), obtida pela mistura de vinho de mesa e suco de uma ou mais frutas.

### **3. - DESCRIÇÃO**

3.1. A graduação alcoólica do cooler com vinho deverá ser proveniente exclusivamente do vinho de mesa, sendo proibida a adição de álcool etílico potável ou outro tipo de bebida alcoólica.

3.2. O Cooler com vinho poderá ser gaseificado com dióxido de carbono, devendo, para tanto, apresentar uma pressão mínima de 1,0 (uma) e máxima de 3,0 (três) atmosferas, a 10°C (dez graus centígrados).

3.3. O vinho de mesa e o suco de fruta que entram na composição do Cooler com vinho deverão atender os respectivos padrões de identidade e qualidade.

3.4. Ao Cooler com vinho poderão ser adicionados açúcares e água potável.

### **4. - INGREDIENTES**

#### 4.1. Básicos

Vinho de mesa e suco de fruta.

#### 4.2. Opcionais

Gás carbônico, açúcar, água Potável e suco de uva.

### **5. - COMPOSIÇÃO**

5.1. O Cooler com vinho deverá observar os limites abaixo fixados:

	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
Vinho de mesa % (v/v)	50,0	-
Suco de frutas % (v/v)	10,0	-
Acidez total (meq/l)	30,0	-
Acidez volátil (meq/l)	-	20,0
Graduação alcoólica (°GL)	3,0	7,0

5.2. O vinho de mesa poderá ser parcialmente substituído por suco de uva integral ou reconstituído, respeitando-se o limite mínimo da graduação alcoólica.

## **PADRÕES DE QUALIDADE**

### **6. - CRITÉRIOS DE QUALIDADE**

6.1. O Cooler com vinho deverá apresentar as características organolépticas próprias das matérias-primas que entram na sua composição.

6.2. O Cooler com vinho deverá ser conservado por meios físicos adequados ou pelo emprego de conservadores químicos autorizados.

6.3. O Cooler com vinho não poderá ter suas características organolépticas e composição alterada pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e/ou equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização.

6.4. Ao Cooler com vinho não poderão ser adicionadas substâncias estranhas à sua composição.

## **7. - ADITIVOS**

7.1. Deverão ser observadas as normas gerais sobre aditivo estabelecidas pelo Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973.

7.2. Ao Cooler com vinho poderão ser adicionados os aditivos previstos pela presente norma, conforme Anexo I.

## **8. - CONTAMINANTES**

8.1. O teor de resíduos de defensivos agrícolas e de contaminantes inorgânicos, presentes no Cooler com vinho, deverão observar os limites estabelecidos pela legislação específica.

## **9. - HIGIENE**

9.1. Cooler com vinho deverá apresentar as condições higiênicas e sanitárias fixadas pelo Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973, e atos administrativos do Ministério da Agricultura.

## **10. - ROTULAGEM**

10.1. Deverão ser observadas as normas gerais de rotulagem estabelecidas pelo Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973.

10.2. O Cooler com vinho, quando gaseificado, deverá trazer no rótulo a palavra "gaseificado" de maneira legível e visível.

10.3. No rótulo do Cooler com vinho será obrigatória a declaração dos ingredientes empregados na sua elaboração.

## **11. - AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE**

11.1. As normas oficiais de amostragem e métodos de análise são aquelas estabelecidas no Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 e em atos administrativos do Ministério da Agricultura.

## **12. - DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1. Os casos omissos serão resolvidos por Atos Administrativos da Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária - SNAD, do Ministério da Agricultura.

<b>ANEXO I</b>			
<b>- Aditivos permitidos para o Cooler com Vinho</b>			
<b>AÇÃO</b>	<b>ADITIVO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>LIMITE MÁXIMO %</b>
ACIDULANTE	Ácido Cítrico	H.II	q.s.p.
	Ácido Láctico	H.VII	q.s.p.
ANTIOXIDANTE	Ácido Ascórbico e seus sais	A.I	0,030
	Ácido Isoascórbico e seu sal de sódio	A.XIV (AI)	0,030
CONSERVADOR	Ácido Benzóico e seus sais	P.I	0,050
	Ácido Sórbico e seus sais	P.IV	0,100
	Dióxido de enxofre e derivados que forneçam SO <sup>2</sup>	P.V	0,030
CORANTE	Corantes Naturais	C.I	Sem limite
	Caramelo	-	Sem limite
ESTABILIZANTE (ESPESSANTE)	Carboximetilcelulose	ET.III (EP. III)	0,500
AROMATIZANTE	Essenciais naturais	F.I	Sem limite
	Extrato Vegetal Aromático	F.III	Sem limite

(Of. nº 65/88)