

Como criar o rótulo de sua Cachaça ou Aguardente de Cana

Você sabia que o Decreto Federal nº 6.871, de 4 de junho de 2009, define e enumera as informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo de uma Cachaça ou Aguardente de Cana?

O artigo 18 explica que **RÓTULO** é a identificação afixada ou gravada no recipiente da bebida ou na parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

E várias são as **INFORMAÇÕES** que nele devem constar. Para facilitar, vamos listar todas para você. Vire a página e acompanhe!

A Lei Federal nº 8.918, de 14 de julho de 1994, dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, como a cachaça e a aguardente de cana.



Informações obrigatórias em um rótulo de Cachaça ou de Aguardente de cana

- 1 Nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador.
- 2 Endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador.
Obs.: A indicação de procedência geográfica do produto só é permitida quando se tratar de procedência reconhecida pelo INPI (Abaíra/BA, Paraty/RJ e Salinas/MG).
- 3 Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Obs.: O número deve ser precedido da expressão 'REGISTRO MAPA'.
- 4 Denominação do produto* (veja tabela no verso)
Obs.: Expressões relativas ao processo de destilação podem ser utilizadas, desde que não associadas ao nome da bebida e colocadas em dimensão máxima correspondente à metade da denominação do produto. É proibido o uso da expressão 'Artesanal' como designação, tipificação ou qualificação da bebida. E também o uso das bandeiras nacional ou estadual e ainda qualquer imagem que seja falsa, incorreta, insuficiente, que suscite dúvida ou induza a erro.
- 5 Marca comercial*
Obs.: Podem ser associadas à marca as tipificações 'Ouro' para as bebidas armazenadas em madeira, com alteração em sua coloração, e 'Prata' ou 'Clássica' ou 'Tradicional' para as bebidas cuja armazenagem em madeira não agregue cor à elas.

*A 'Denominação do produto', a 'Marca comercial' e o 'Conteúdo líquido' devem constar no painel principal do rótulo (parte frontal).



Informações obrigatórias em um rótulo de Cachaça ou de Aguardente de cana

Ingredientes

6

O ingrediente básico da cachaça é o 'mosto fermentado obtido do caldo de cana-de-açúcar' e os opcionais, 'água' e 'açúcar'. 'Água' deve ser listada quando for utilizada na padronização; 'açúcar', quando acrescentada sacarose e 'aditivo caramelo', quando utilizado na padronização da cor das bebidas que passem por processo de envelhecimento.

Obs.: A lista de ingredientes deve ser precedida da palavra 'Ingredientes' ou da abreviatura 'Ingr.:'

A expressão 'Indústria Brasileira', por extenso ou abreviada.

7

Conteúdo líquido*, expresso na unidade de medida correspondente.

8

Gradação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico.

9

Identificação do lote ou da partida.

10

Prazo de validade: deve constar a expressão 'VALIDADE INDETERMINADA'.

11

Frases de advertências: 'Não contém Glúten'; 'Evite o Consumo Excessivo de Álcool'; 'Proibido a venda a menores de 18 anos'; 'O uso imoderado desta bebida faz mal à saúde'.

12

No caso de bebida armazenada em madeira, mas não envelhecida, é obrigatória a expressão 'Armazenada' em... (nome do recipiente) de... (nome da madeira). Ex. Armazenada em barril de carvalho.

13



Imagens <https://br.freepik.com/>

Cachaça ou Aguardente de cana?

Segundo a Lei Federal nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, existe uma diferenciação entre Cachaça e Aguardente de Cana.

AGUARDENTE DE CANA é a bebida obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou da destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica de 38 a 54% vol., a 20°C, com ou sem adição de açúcares até 6 g/L, expressos em sacarose.

CACHAÇA é a aguardente de cana produzida no Brasil, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, graduação alcoólica de 38 a 48% vol., a 20°C, com ou sem adição de açúcares (até 6 g/L), expressos em sacarose.

As denominações variam ainda segundo outras características, como apresentado na tabela abaixo:

Denominação	Açúcar (g/L)	Envelhecimento (anos)	Percentual envelhecido (%)
Cachaça	≤ 6	-	-
Cachaça Adoçada	> 6 e ≤ 30	-	-
Cachaça Envelhecida	≤ 6	≥ 1	50
Cachaça Premium	≤ 6	≥ 1	100
Cachaça Extra Premium	≤ 6	≥ 3	100
Aguardente de Cana	≤ 6	-	-
Aguardente de Cana Adoçada	> 6 e ≤ 30	-	-
Aguardente de Cana Envelhecida	≤ 6	≥ 1	50
Aguardente de Cana Premium	≤ 6	≥ 1	100
Aguardente de Cana Extra Premium	≤ 6	≥ 3	100

Fonte:



Material produzido pelo IMA / Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal.
Distribuição gratuita.