



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO**

LEI Nº 1.370/2003.

CRIA PATENTE OFICIAL “PINGA DE PARATY”, COMO PRODUTO NATURAL E ARTESANAL ESPECÍFICA DE PARATY, PARA A PINGA PRODUZIDA NO MUNICÍPIO DE PARATY/RJ E DÁ OUTRAS DISTINÇÕES.

O Prefeito Municipal de Paraty faço saber que, a Câmara Municipal de Paraty **APROVOU** e eu **SANCIONO** a seguinte Lei:

Art. 1º - Será classificada como “**PINGA DE PARATY**”, a bebida fermento-destilada com graduação de 38% a 54% v/v (trinta e oito por cento a cinquenta e quatro por cento volume por volume), à temperatura de 20 ° C (vinte graus Celsius), produzida no Município, que seja:

- I** – Fabricada em safras anuais, a partir de matéria-prima básica (cana-de-açúcar colhida sem queima) ou transformada;
- II** – Processada de acordo com as características históricas e culturais do Município;
- III** – Elaborada e engarrafada na origem.

Art. 2º - O mosto para a fabricação da “**PINGA DE PARATY**” será produzida por processo de fermentação exclusivamente natural.

Parágrafo Único – O fermento utilizado na fermentação biológica da garapa em vinho destilável será:

- I** – Fabricado com caldo da cana-de-açúcar, vedada a utilização de aditivo químico de qualquer natureza para acelerar ou reforçar a fermentação natural;

Art. 3º - O produto destilado do mosto fermentado será separado em três partes: cabeça, coração e cauda ou água fraca.

§ 1º - A “**PINGA DE PARATY**” é a fração denominada coração, que corresponderá a, no máximo, 80% (oitenta por cento) do destilado final.

§ 2º - O percentual de álcool da “**PINGA DE PARATY**” será de 40% (quarenta por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) do volume total.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO**

LEI Nº 1.370/2003.

“Folha nº 02”

Art. 4º - serão produzidos quatro tipos diferentes da **“PINGA DE PARATY”**, designativos do processo de elaboração final do produto:

I – branca, a engarrafada logo após sua extração;

II – azulada, destilada juntamente com a flor da laranja cravo (mexerica);

III – caramelada, pinga branca composta com melado de cana;

IV – envelhecida, a submetida a processo de envelhecimento em tonel ou barril de madeira, por um período mínimo de doze meses.

Art. 5º - Os produtores e estandizadores que adotarem o processo de elaboração da **“PINGA DE PARATY”**, estabelecido nesta Lei, receberão o Certificado de controle de origem, emitido pelo órgão municipal competente, de acordo com as características culturais da região.

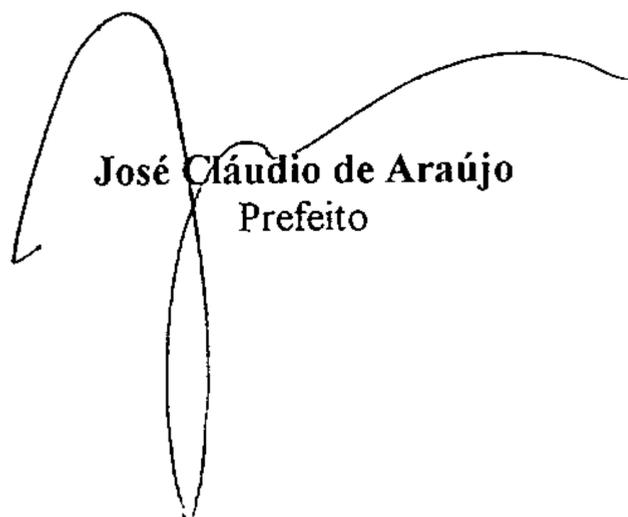
§ 1º - Compete o Poder Executivo cancelar, a qualquer tempo, a concessão do certificado de controle de origem do produto que deixar de apresentar as características da Pinga de Paraty, previstas nesta Lei.

Art. 6º - Fica estabelecido o dia 01 de julho correspondente ao início da safra.

Art. 7º - A **“PINGA DE PARATY”** é bebida oficial do Governo Municipal e será servidas em festas, recepções e eventos oficiais onde se ofereçam bebidas alcoólicas.

Art. 8º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY, EM 06 DE JUNHO DE 2003.


José Cláudio de Araújo
Prefeito