

PARATY-RJ, 26 de fevereiro de 2014.

PROJETO DE LEI Nº 006-2014

ENCAMINHADA(S) COMISSÃO(ÕES)
 PAÇA PARECER
 Presidente da CMP

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 26 de 02 de 2014
 Presidente

INSTITUI A BEBIDA "CAIPIRINHA" COMO PATRIMÔNIO CULTURAL CRIADA NO MUNÍPIO DE PARATY-RJ EM 1856 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

O povo de Paraty, através de seus legítimos representantes na Câmara Municipal de Vereadores no uso das atribuições que lhe confere, **APROVA** e o Prefeito Municipal de Paraty Carlos José Gama Miranda **SANCIONA** a seguinte Lei.

Art. 1º – Fica instituída a bebida “CAIPIRINHA” como patrimônio cultural criada no ano de 1856 no Município de Paraty, Estado do Rio de Janeiro, conforme registro histórico.

Art. 2º - De acordo com documentos pesquisados e registros históricos, descobriu-se um documento de 1856 que relata as medidas tomadas no Município de Paraty-RJ, por conta de uma epidemia de cólera na Região e de acordo com a carta do Engenheiro Civil João Pinto Gomes Lamego, que apresenta uma bebida que serviu de receita para os doentes dando origem ao que hoje chamamos de “CAIPIRINHA”.

Art. 3º- De acordo com registros, considera-se “CAIPIRINHA”, a mistura de aguardente temperada com água, açúcar e limão, conforme fatos registrados através de ofícios da Câmara Municipal à página 139 no ano de 1856.

Art. 4º – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

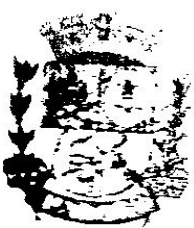
Sala das Sessões, em 26 de Fevereiro de 2014.

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 26 de 02 de 2014
 Presidente

Autor:

Luciano de Oliveira Vidal
 Vereador

Luciano de Oliveira Vidal
 Vereador Vidal
 PMDB



JUSTIFICATIVAS:

Justifica-se o presente Projeto de Lei como forma de fortalecer e perpetuar os registros ~~históricos~~ como fatos ocorridos em nossa Cidade comprovadamente diagnosticado pelo historiador ~~Diuner~~ Diuner José Mello da Silva.

Justifica-se mais ainda pelo fato de que os registros mais antigos sobre o tema: mistura de ~~cachaça~~ cachaça, açúcar e limão encontram-se nos livros do Município e Paraty, de acordo com a página 139 ~~do livro~~ do livro da Câmara em 1856.

Justifica-se também pelo fato de que os últimos registros de acordo com a pesquisa do historiador Diuner Mello é que na versão mitificada, a história da caipirinha começa por volta de 1918 no interior do Estado de São Paulo e que seria a mistura de limão, alho e mel indicada para ~~doentes~~ doentes da gripe espanhola e que a cachaça seria colocada para atenuar o sabor em substituição ao ~~alho~~ alho e ao mel.

ala das Sessões, em 26 de Fevereiro de 2014.

Autor:

Luciano de Oliveira Vidal
 Vereador

Luciano de Oliveira Vidal
 Vereador Vidal
 PMDB

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 05 / 20 14

 Presidente

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 05 / 20 14

 Presidente

Campanha

Capitão

APROVADO
 Por 28 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12 de Out de 2014
 Presidente

APROVADO
 Por 28 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12 de Out de 2014
 Presidente

PATRIMÔNIO CULTURAL do País

AVANTADA EM PARATY

Realização:



Apoio:



Projeto de Lei:

Nº 013/2014,
 de Autoria do Vereador
 Luciano de Oliveira Vidal



Paraty, terra da cachaça e da caipirinha?

Na nossa última viagem visitando os alambiques do sul fluminense constatamos em documentos oficiais destilado de cana produzido em Paraty já era bastante prestigiado no período colonial.

"...a passagem que nela se faz para as Minas e a quantidade de aguardente de cana que ali se fabrica lhe dão a opulência conhecida." (D. Antônio Rollim de Moura, Conde de Azambuja, Governador de Goiás e Mato Grosso, 1750)

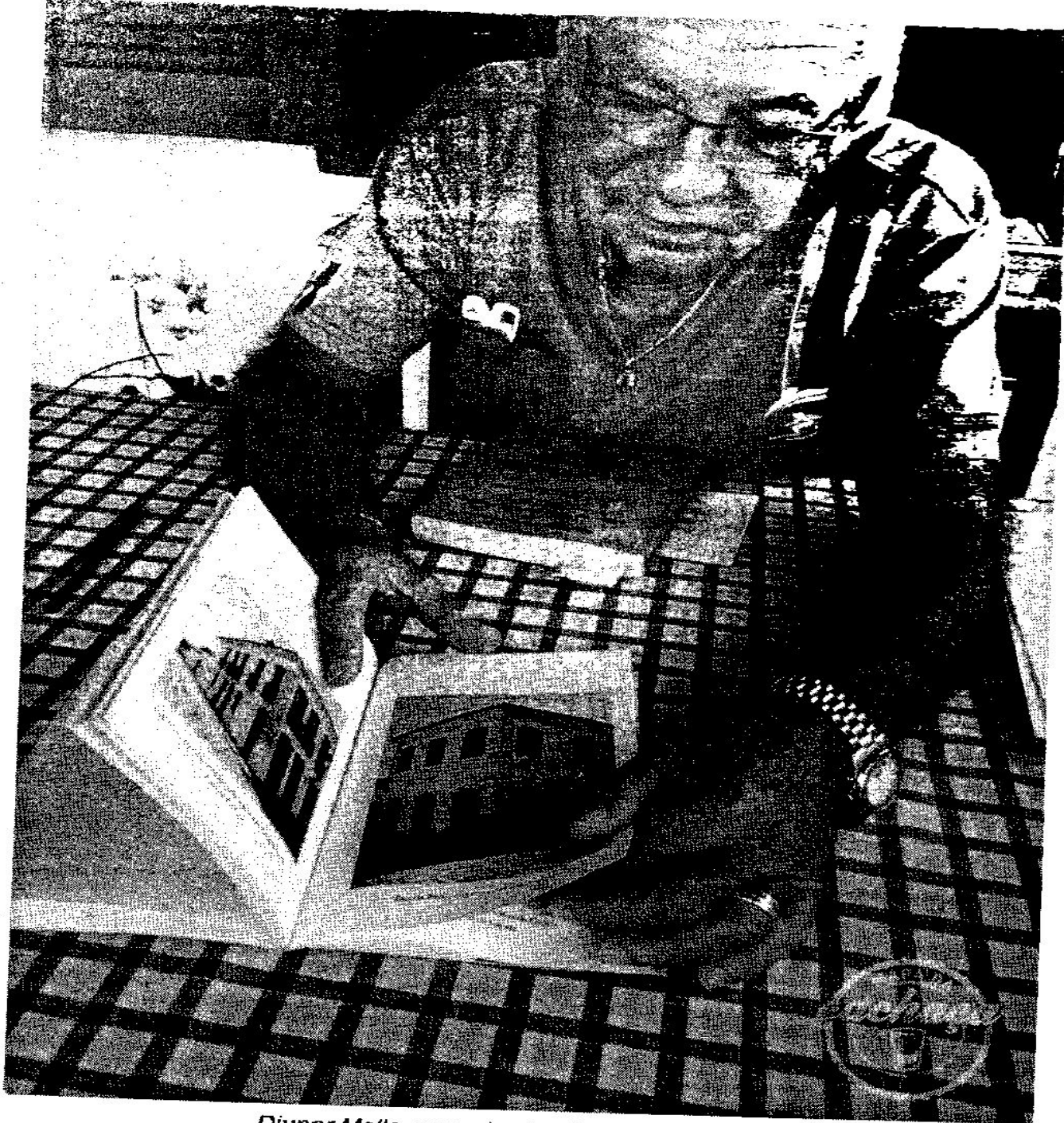
Nas quatro noites que passamos na cidade, além das pesquisas históricas e técnicas, buscando identificar características próprias de produção da cachaça paratiense, fomos atrás também de entender como a

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 _____ votos contra e
 _____ abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 09 / 20 / 14

 Presidente

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 _____ votos contra e
 _____ abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 09 / 20 / 14

 Presidente



Diuner Mello, pesquisador da história de Paraty

APROVADO
Por 08 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12 / 05 / 20 14
.....
Presidente

APROVADO
Por 08 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12 / 05 / 20 14
.....
Presidente

APROVADO
Por 08 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12 / 09 / 20
.....
Presidente

Para chegarmos numa conclusão sobre a sua origem, ainda precisamos pesquisar muito, no entanto, a v paratiense é até agora a mais antiga que temos nos arquivos do Mapa da Cachaça.

Jorge Amado e Gabriela, Cravo e Canela

Em 1988, foi gravado em Paraty uma versão cinematográfica do livro **Gabriela, Cravo e Canela** de Jorg

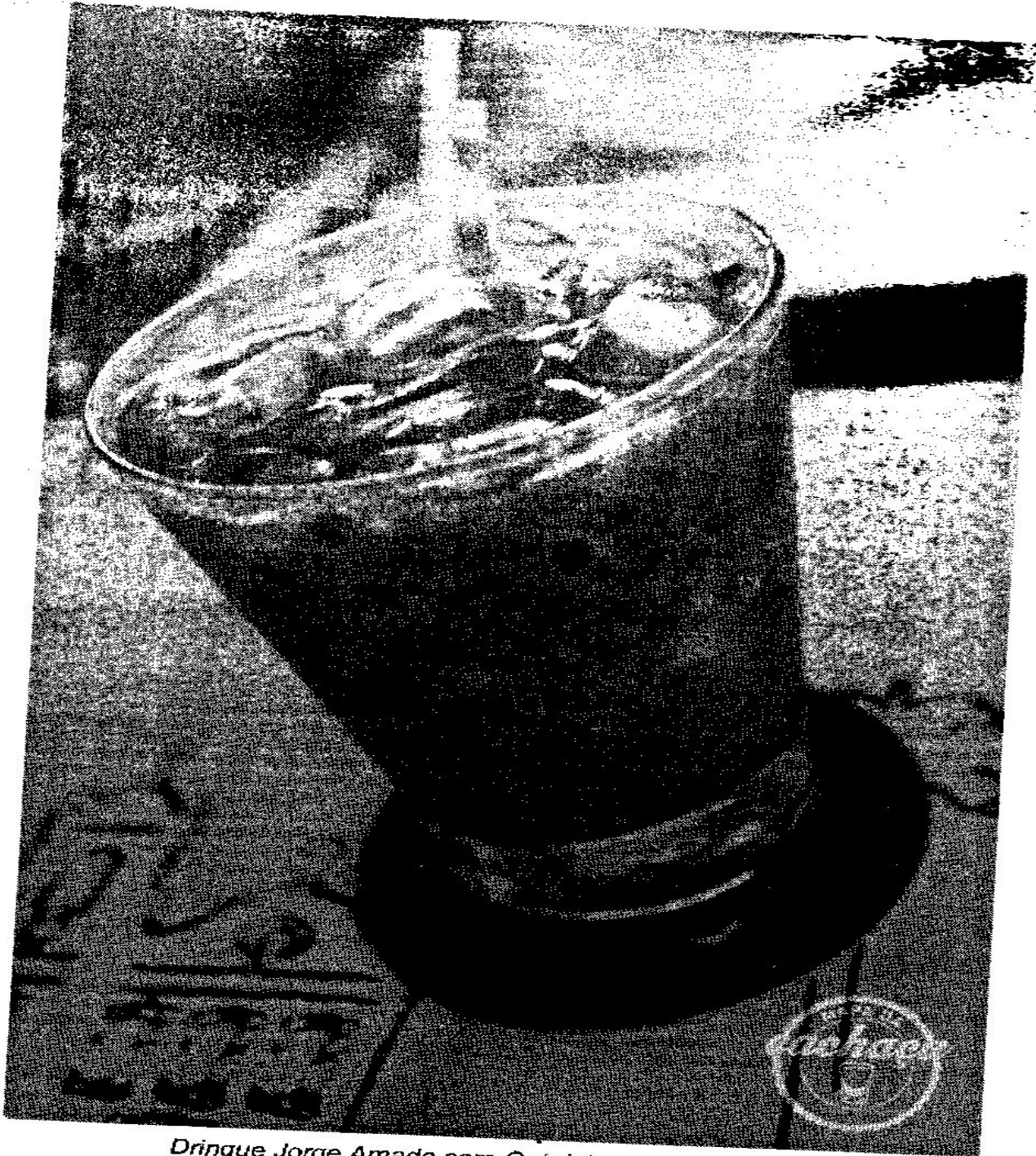
APROVADO
Por 08 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12 / 09 / 20
.....
Presidente

...a relação entre a equipe de filmagem e os paratienses foi tão intensa que produtores de cachaça da cidade decidiram prestar uma homenagem à obra: a criação de uma aguardente novo e canela batizada de **Gabriela**.

Hoje, quase todos os produtores de cachaça de Paraty possuem sua versão da Gabriela, mas de acordo os locais, a primeira garrafa teria sido uma criação da família Mello, produtores da famosa cachaça Coqu

APROVADO
Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
Paraty, 12 / 05 / 20 14
.....
Presidente

APROVADO
Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
Paraty, 12 / 05 / 20 14
.....
Presidente



Drinque Jorge Amado com Gabriela, maracujá e limão

APROVADO
Por 28 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12/05/2014
.....
Presidente

APROVADO
Por 28 votos a favor,
..... votos contra e
..... abstenção(ões).
Paraty, 12/05/2014
.....
Presidente

... que não encontramos em outros bares e restaurantes fora de Paraty, uma pena porque além de ser delicioso é também uma forma de lembrarmos do grande escritor brasileiro.

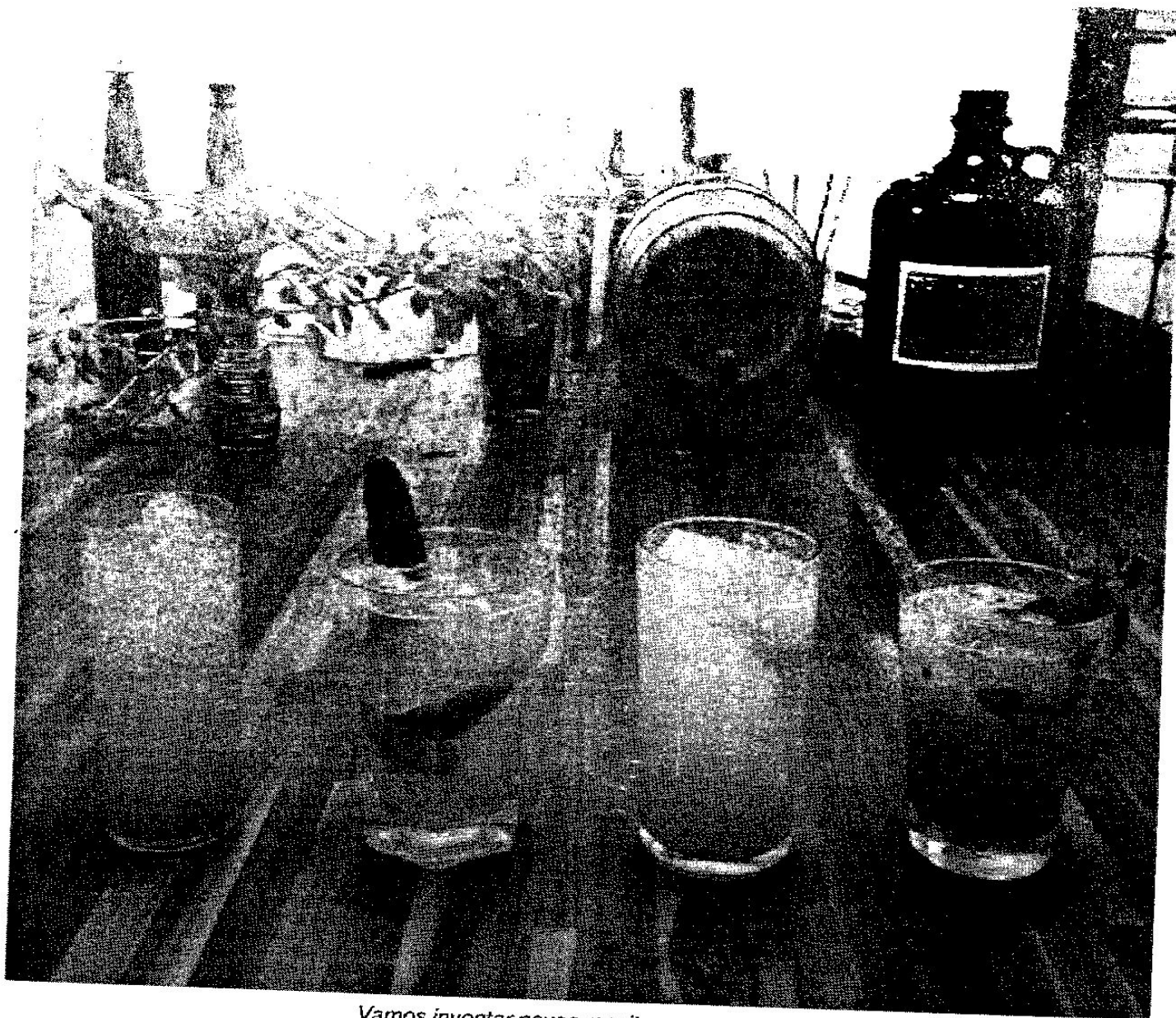
Para finalizar, deixo uma provocação para os meus amigos e amigas bartenders e mixologistas: Por que pais de dimensões continentais, com uma enorme variedade de frutas tropicais, com um dos povos mais criativos do mundo e com uma aguardente de tamanha qualidade como a cachaça temos apenas a Caipí como nosso drinque oficial?

APROVADO

Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12/05/2014
 Presidente

APROVADO

Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 12/05/14
 Presidente



Vamos inventar novas receitas com cachaça?

APROVADO
 Por 20 votos a favor,
0 votos contra e
0 abstenção(ões).
 Paraty, 10/07/2014
 Presidente

APROVADO
 Por 20 votos a favor,
0 votos contra e
0 abstenção(ões).
 Paraty, 10/07/2014
 Presidente

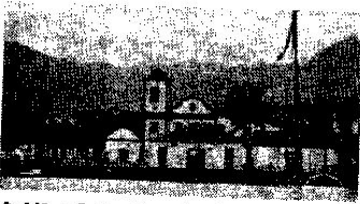


Felipe Jannuzzi

Felipe é produtor multimídia. Estudou Imagem e Som na UFSCar e comunicação digital na USP. Na volta se esquece e monta o próprio alambique, mas agora quer conhecer e divulgar todos os cantos do Brasil.

[Veja o perfil de Felipe](#)

LEIA TAMBÉM



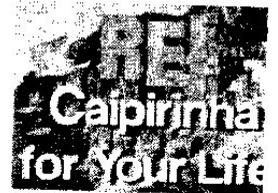
A História das Cachaças de Paraty



A História da Cachaça



de beber
Guia Onde Beber Caipirinha - Em busca de parceiros



Caipirinha for Your L
ピリーニャ! - REI

Deixe o seu comentário

O seu endereço de email não será publicado Campos obrigatórios são marcados *

Seu nome *

Seu email *

Website

Você pode usar estas tags e atributos de HTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

APROVADO

Por.....votos a favor,
.....votos contra e
.....abstenção(ões).

Paraty...../...../ 20.....

.....

Presidente

APROVADO

Por.....votos a favor,
.....votos contra e
.....abstenção(ões).

Paraty...../...../ 20.....

.....

Presidente

PUBLICAR COMENTÁRIO

COMENTÁRIOS

4 comentários



guiba

18/01/14 às 19:43

Meu caro felipe.

A questão da caipirinha é uma questão política, de comércio internacional, simplesmente. Não se atentou para o direito proteti
outras formas de preparo da cachaça com outras frutas que não o limão. Para que estrangeiros não patenteassem essa bebida,
tentaram fazer com o açaí e com outras tantas coisas que são daqui mas que despertam o rápido interesse dos estrangeiros, o l
em Brasília privilegiou a caipirinha como nosso drink oficial (cachaça, limão e açúcar) e o colocou na lei rapidamente, sem cons
popular ou maior aprofundamento no assunto.

A questão sobre o nome dos outros drinks feitos com cachaça é um tema polêmico, pois legislativamente, caipirinha é só com li

APROVADO
Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
Paraty, 18/01/2014
Presidente

APROVADO
Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
Paraty, 18/01/2014
Presidente

No meu ver, hoje estamos amarrados pela legislação e caipirinha é a bebida com limão, mas... e se a gente não se pedia a bebida com as outras frutas? Ainda não sei! Abraços

RESPO



Mapa da Cachaça

18/01/14 às 23:30

Guiba, tem política, mas com esse texto e pesquisa, quis mostrar o viés histórico – que acho bem interessante. Nessa pes fui atrás da receita original com limão. Mas também não vejo problema se a pessoa pedir uma Caipirinha de Morango ou Maracujá. São coisas que a cultura incorpora – e as criações da língua serão sempre mais rápidas do que a burocracia. Não polemica se essas “caipirinhas” respeitarem o uso da cachaça 😊 O que eu acharia legal é ver mais coquetéis feitos pensa aguardente brasileira – o nome fica por conta do pai da criança. abração

RESPO



Caio Bonneau

23/01/14 às 19:34

O site de vcs é demais.acho importantíssimo o trabalho de vcs.Se não me engano as folhas ds laranjinha celeste é de tangerina,

RESPO



Mapa da Cachaça

23/01/14 às 21:29

Valeu, Caio! Legal ter vc nos acompanhando por aqui. abração

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões)
 Paraty, 20 / 05 / 20 14
 Presidente

APROVADO
 Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões)
 Paraty, 20 / 05 / 20 14
 Presidente

Adailton Marques da Silva

29/01/14 às 21:41

Adorei os artigos e os vídeos. Costaria de receber mais informações no meu email, já que sou fã da caipirinha e da cachanga

RESPO

TERMOS DE USO | CONTATO | SOBRE | PERGUNTAS E RESPOSTAS | PARCEIROS | FÓI

VISITE-NOS!

R. Itápolis, 591 - Pacaembu - São Paulo, SP - 01245-000 - Brasil
telefone para contato: +55 (11) 9-65182333



conteúdo licenciado em Creative Commons BY-NC-SA 3.0

APROVADO

Por... 01 ...votos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty... 29/01/2014

 Presidente

APROVADO

Por... 01 ...votos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty... 29/01/2014

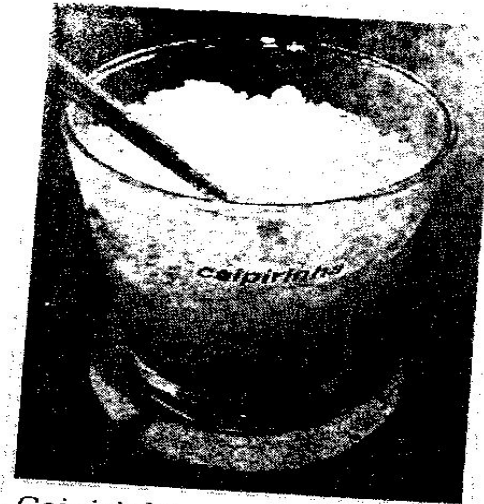
 Presidente

Caipirinha

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

A **caipirinha** é uma bebida alcoólica de origem paulista¹. É uma das bebidas brasileiras mais conhecidas nacionalmente e internacionalmente. É feita com cachaça, limão-taiti não descascado (ou outro limão verde), açúcar e gelo. No Brasil, é servida na maioria dos bares e restaurantes.

Caipirinhas geralmente são preparadas para um copo de cada vez, já que seus ingredientes têm quantidades irregulares e não se misturam perfeitamente, o que complica fazer uma boa divisão.



Caipirinha.

Índice

- 1 Origem
- 2 Como servir
- 3 Caipirinha no mundo
- 4 Legislação
- 5 Ver também
- 6 Referências
- 7 Ligações externas

APROVADO

Por.....08.....votos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty,.....10/05/2014.....

 Presidente

Origem

Há muitas histórias sobre sua origem, porém em todas é de consenso de que a caipirinha foi inventada no interior do estado de São Paulo, sendo precisada na cidade de Piracicaba na versão acadêmica. A caipirinha foi inventada pelo Sr. Paulo Vieira na cidade de Piracicaba quando seus trabalhadores endoeceram com a gripe espanhola. Ele criou a bebida pois tinha muito carinho pelos seus trabalhadores, e nao gostava de ver-los sofrendo.

Na versão mitificada, mais popularmente conhecida, a história da caipirinha começa por volta de 1918, no interior do estado de São Paulo. Nela, a caipirinha como conhecemos hoje teria sido criada a partir de uma receita popular feita com limão, alho e mel, indicada para os doentes da gripe espanhola. Como era bastante comum colocar um pouquinho de álcool em todo remédio caseiro, a fim

APROVADO

Por.....08.....votos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty,.....10/05/2014.....

 Presidente

... melhorar o efeito terapêutico, a cachaça era sempre usada. "Ante que um dia
... resolveu tirar o alho e o mel. Depois, acrescentaram umas colheres de
açúcar para reduzir a acidez do limão. O gelo veio em seguida, para espantar o
calor", explica Carlos Lima, diretor-executivo do Ibrao (Instituto Brasileiro da
Cachaça) 3 4

... versão mitificada, embora não seja inteiramente precisa, condiz com as
versões acadêmicas da história no que tange a sua origem geográfica, errando no
entanto a data e a razão de surgimento de bebida.

Para os historiadores, a caipirinha foi criada por fazendeiros latifundiários na
região de Piracicaba, no Estado de São Paulo, durante o século 19, como um drink
local para festas e eventos de alto padrão, sendo um reflexo da forte cultura
canavieira na região. A Capirinha em seus primeiros dias era vista como um
substituto local de boa qualidade ao Whisky e ao Vinho importado, sendo a bebida
servida frequentemente em coquetéis da alta classe de fazendeiros, vendas de
gado e eventos de grande notoriedade. 5

Dessa origem de alta classe, a caipirinha logo passou para o gosto popular, devido
ao baixo preço de seus ingredientes, popularizando-se por todo o estado e se
tornando a bebida-símbolo de São Paulo no século 19. No início do século 20, na
década de 1930, já era possível encontrá-la em outros estados, especialmente no
Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Segundo alguns estudos um antecedente longínquo desta bebida já era usado nas
navegações portuguesas e castelhanas do século XVI, Resultava de uma calda
elaborada para conservar o limão, usado nas viagens para prevenir o escorbuto
(devido à carência de vitamina C). O limão era conservado durante as longas
viagens, em aguardente e melão de cana produzidos na Madeira desde o final do
século XV, a partir da cana de açúcar introduzida na ilha logo após o início da
colonização e por iniciativa do Infante D. Henrique, o Navegador. Assim chegou à
Índia e ao Brasil no século XVI. Os britânicos chegaram muito mais tarde. No
Brasil originou a 'caipirinha'. Em Cabo Verde bebe-se o grogue com raízes
semelhantes, Na Madeira manteve-se praticamente como a origem: 1/3 de melão
ou açúcar de cana, 1/3 de aguardente de cana (cachaça) e 1/3 de sumo de limão
ou lima. e tem a designação de "poncha".

Como servir

... drinque é servido em um copo para caipirinha, podendo ser acompanhado de
... um pequeno canudo ou palitos de madeira. Tradicionalmente, a caipirinha é feita
... o copo em que é servida. Apesar disso, é comum o uso de coqueteleira para a
... mistura dos ingredientes.

Caipirinha no mundo

APROVADO	
Por... <i>RP</i>	votos a favor,
.....	votos contra e
.....	abstenção(ões).
Paraty... <i>A. Ota</i> / 20
.....
Presidente	

APROVADO	
Por... <i>CP</i>	votos a favor,
.....	votos contra e
.....	abstenção(ões).
Paraty... <i>A. Ota</i> / 20
.....
Presidente	

...do de grande popularidade mundo afora, há diversas variações dessa bebida são conhecidas. Em algumas regiões, açúcar mascavo é usado em vez do refinado. Mesmo no Brasil, podem ser encontradas variantes com adoçantes artificiais ou com uma grande variedade de frutas. Além disso, a cachaça algumas vezes é substituída por vodca (*caipiroska*, marca registrada pela Smirnoff), Licor Beirão (conhecido por caipirão), rum (*caipiríssima*, marca registrada pela Bacardi), ou Steinhäger (*caipinheger*). "Caipirinhas" de saquê (saquerinha) ou vinho (caipivinho) também são feitas. Em Cabo Verde, a caipirinha é também preparada com grogue, um rum forte local.



Caipirinha de frutas vermelhas.

Na região Sul do Brasil, mais especificamente na cidade de Maringá, a caipirinha recebe o nome de *chimboca* e difere da receita tradicional por ter mais açúcar e menos aguardente.

É importante observar que o que se chama de limão no Brasil, conhecido como limão taiti (verde e ácido), é conhecido como lima ácida verde em outros lugares. Assim, seja por dificuldade de encontrar o tipo de cítrico que usamos ou por confusão acerca do nome, em muitos lugares, especialmente no hemisfério Norte, a caipirinha é feita com lima em vez do limão taiti — o que em outros lugares é conhecido como limão, é conhecido no Brasil como limão amarelo ou limão siciliano, de casca mais grossa e amarelada.

Legislação

De acordo com o Decreto nº 6.871, de 2009:

§ 5º A bebida prevista no caput, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos. 6

Ver também

- Cachaça
- Caipiríssima
- Engenho dos Erasmos
- Caipira
- Cana-de-açúcar
- Álcool
- Alcoolismo

APROVADO

Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 14/05/14 / 20.....

 Presidente

APROVADO

Por 08 votos a favor,
 votos contra e
 abstenção(ões).
 Paraty, 14/05/14 / 20.....

 Presidente

- Bebida alcoólica
- Steinhäger
- Drogas

Referências

1. ↑ CASCUDO, L. da C. Prelúdio da cachaça. [S.l.]: Global, 2006.
2. ↑ <http://todaela.uol.com.br/bebidas/viva-a-caipirinha>
3. ↑ <http://www.drinquepedia.com/drinques/historia?drinque=146>
4. ↑ <http://revistacasaejardim.globo.com/Revista/Common/0%2c%2cEMI278045-16940%2c00-A+HISTORIA+DA+CAIPIRINHA.html>
5. ↑ CASCUDO, L. da C. Prelúdio da cachaça. [S.l.]: Global, 2006.
6. ↑ {http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm%7C

Ligações externas

- Tudo sobre Caipirinha Brasileira (<http://caipirinhabrasileira.wordpress.com/>)
- História da caipirinha (<http://www.umacoisaeoutra.com.br/viagem/caipirinha.htm>)
- Receita da caipirinha tradicional (<http://claudia.abril.com.br/receitas/253879/index.shtml?pagina4>)
- Como fazer caipirinha (<http://comofas.com/como-fazer-caipirinha/>)

Obtida de "<http://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Caipirinha&oldid=38118601>"

Categorias: Culinária de São Paulo | Culinária do Brasil | Coquetéis

- Esta página foi modificada pela última vez à(s) 20h15min de 8 de fevereiro de 2014.
- Este texto é disponibilizado nos termos da licença Atribuição-Partilha nos Mesmos Termos 3.0 não Adaptada (CC BY-SA 3.0); pode estar sujeito a condições adicionais. Consulte as condições de uso para mais detalhes.

APROVADO

Por... esvotos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 05 / 20 / 14

 Presidente

APROVADO

Por... esvotos a favor,
votos contra e
abstenção(ões).
 Paraty, 12 / 05 / 20 / 14

 Presidente



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994.

Regulamento
Regulamento
Mensagem de Veto

Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º É estabelecida, em todo o território nacional, a obrigatoriedade do registro, da padronização, da classificação, da inspeção e da fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização de que trata esta lei incidirão sobre:

I - Inspeção:

a) equipamentos e instalações, sob os aspectos higiênicos, sanitários e técnicos;

b) embalagens, matérias-primas e demais substâncias, sob os aspectos higiênicos, sanitários e qualitativos;

II - Fiscalização:

a) estabelecimentos que se dediquem à industrialização, à exportação e à importação dos produtos objeto desta lei;

b) portos, aeroportos e postos de fronteiras;

c) transporte, armazenagem, depósito, cooperativa e casa atacadista; e

d) quaisquer outros locais previstos na regulamentação desta lei.

Art. 2º O registro, a padronização, a classificação, e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, competem ao Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de bebidas, nos seus aspectos bromatológicos e sanitários, são da competência do Sistema Único de Saúde (SUS), por intermédio de seus órgãos específicos.

Art. 4º Os estabelecimentos que industrializem ou importem bebidas ou que as comercializem a granel só poderão fazê-lo se obedecerem, em seus equipamentos e instalações, bem como em seus produtos, aos padrões de identidade e qualidade fixados para cada caso.

Parágrafo único. As bebidas de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de comércio ou entregues ao consumo quando suas especificações atenderem aos padrões de identidade e qualidade previstos para os produtos nacionais, excetuados os produtos que tenham características peculiares e cuja comercialização seja autorizada no país de origem.

Art. 5º Suco ou sumo é bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal, excetuando-se as previstas na legislação específica.

§ 2º No rótulo da embalagem ou vasilhame do suco será mencionado o nome da fruta ou parte do vegetal de sua origem.

§ 3º O suco que for parcialmente desidratado deverá mencionar no rótulo o percentual de sua concentração, devendo ser denominado suco concentrado.

§ 4º Ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado.

§ 5º É proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais.

Art. 6º A bebida conterà, obrigatoriamente, a matéria-prima natural responsável pelas suas características organolépticas, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade previstos em regulamento próprio.

§ 1º As bebidas que não atenderem ao disposto no caput deste artigo serão denominadas artificiais e deverão observar as disposições regulamentares desta lei.

§ 2º As bebidas que apresentarem características organolépticas próprias de matéria-prima natural de sua origem, ou cujo nome ou marca se lhe assemelhe, conterão, obrigatoriamente, esta matéria-prima nas quantidades a serem estabelecidas na regulamentação desta lei.

Art. 7º As bebidas dietéticas e de baixa caloria poderão ser industrializadas observadas as disposições desta lei, do seu regulamento e legislação complementar, permitido o emprego de edulcorantes naturais e sintéticos na sua elaboração.

§ 1º Na industrialização de bebidas dietéticas e de baixa caloria, poderão ser feitas associações entre edulcorantes naturais e sintéticos, obedecido o disposto na regulamentação desta lei.

§ 2º Na rotulagem de bebida dietética e de baixa caloria, além dos dizeres a serem estabelecidos na regulamentação desta lei, deverá constar o nome genérico do edulcorante, ou edulcorantes, quando houver associação, sua classe e quantidade ou peso por unidade.

§ 3º É livre a comercialização, em todo o território nacional, das bebidas dietéticas e de baixa caloria, observadas as disposições desta lei.

Art. 8º É facultado o uso da denominação conhaque, seguida da especificação das ervas aromáticas ou componentes outros empregados como substância principal do produto destilado alcoólico que, na sua elaboração, não aproveite como matéria-prima o destilado ou aguardente vínica.

Art. 9º Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração das disposições desta lei acarretará, isolada ou cumulativamente, nos termos previstos em regulamento, além das medidas cautelares de fechamento do estabelecimento, apreensão e destinação da matéria-prima, produto ou equipamento, as seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

~~II - (Vetado);~~

II - multa no valor de até 110.000 Unidades Fiscais de Referência (UFIR), ou unidade padrão superveniente; (Redação dada pela Lei nº 8.936, de 1994)

III - inutilização da matéria-prima, rótulo e/ou produto;

IV - interdição do estabelecimento ou equipamento;

V - suspensão da fabricação do produto e

VI - cassação da autorização para funcionamento do estabelecimento cumulada ou não com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 10. Na aplicação das medidas cautelares ou do auto de infração, haverá nomeação de um depositário idôneo.

~~Parágrafo único. (Vetado).~~

Parágrafo único. Ao depositário infiel será aplicada a multa no valor de até 27.500 Unidades Fiscais de Referência (Ufir), ou unidade padrão superveniente. (Redação dada pela Lei nº 8.936, de 1994)

Art. 11. O Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 12. (Vetado).

Art. 13. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de cento e oitenta dias, contados de sua publicação.

Art. 14. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 15. Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei nº 5.823, de 14 de novembro de 1972.

Brasília, 14 de julho de 1994; 173º da Independência e 106º da República.

ITAMAR FRANCO
Synval Guazzelli
Henrique Santillo

Este texto não substitui o publicado no D.O.U de 15.7.1994

Manifesto Salve a Caipirinha defende cachaça na bebida

As caipirinhas no Brasil são feitas com vodka. Este foi o motivo que levou ao Manifesto Salve a caipirinha, lançado no Rio de Janeiro. Depois de divulgar o Manifesto Salve a caipirinha, o Informativo Malagueta apóia mais um manifesto.

Na semana anterior pela Cachaça Leblon, a ideia do Manifesto é conscientizar os apreciadores do drink de que sua versão original, com cachaça, precisa ser respeitada.

O chef Alex Atala é um dos que já assinou o manifesto. A ideia será divulgada nas casas parceiras da marca, nos principais eventos do país e, ainda, entre artistas e formadores de opinião. Assim, a Leblon quer incentivar o consumidor a valorizar um dos mais típicos produtos do Brasil. Além de mostrar que o país possui cachaças de qualidade, produzidas em alambiques e ideais para o preparo da caipirinha.

caipirinha.jpg

A principal diferença entre uma cachaça industrial para uma de alambique está no processo de produção. A cachaça de alambique é elaborada em alambiques de cobre, tem colheita manual e processo de fermentação artesanal, que pode levar até 30 horas. Já a industrial é produzida em alambiques de aço inox, a colheita é feita com máquinas e o processo de fermentação é químico, de apenas seis horas. O resultado está no sabor, mais leve e suave.

Na contramão da evolução da cachaça, o governo brasileiro não permite que as bebidas informem em seu rótulo o modo de preparo. Assim, não se sabe se é produzida em massa ou em pequenas porções. Isso impede que os consumidores conheçam o nível de qualidade do que bebem. É aí que entra um outro passo do movimento "Salve a caipirinha", que é a de reforçar a batalha de Murilo Albernaz, presidente da Federação Nacional das Associações de Cachaça de Alambique de Minas Gerais, para diferenciar a produção artesanal da industrial no rótulo da bebida. Outra intenção é chegar até o Governo Federal para fortalecer o Projeto de Lei nº 1187/07, do deputado Valdir Colatto (PMDB-SC), que visa regulamentar a produção, o comércio, o registro e a fiscalização da cachaça.

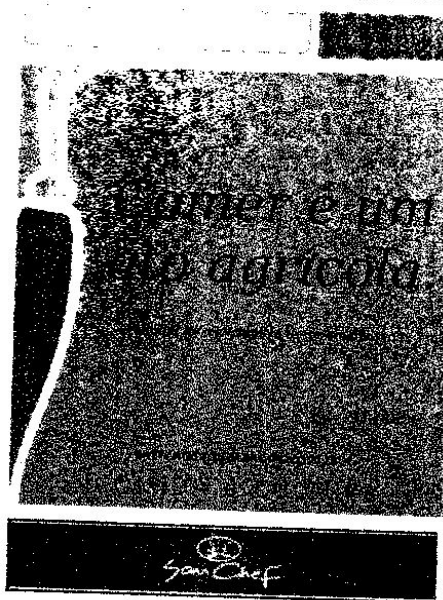
Confira o Manifesto Salve a Caipirinha:

Salve a Caipirinha

Nós formalmente declaramos que não queremos mais ver nossa caipirinha sendo feita com vodka ou saquê ao invés de cachaça.

Nós não aceitamos que esse drink, famoso e respeitado no mundo inteiro, seja desrespeitado no Brasil.

Buscar



Cereja do Bolo

Capa

Mesa São Paulo

Vídeos

Artistas Convidados

Edição do Mês

Colunistas

Caderno de receitas

Agenda

Não há eventos futuros.

Não podemos deixar que matem a alma da caipirinha: a cachaça.
 Não acreditamos que a cachaça deveria ser feita artesanalmente em alambiques
 tradicionais, e que temos o direito de saber quando ela é produzida em nossas
 casas. Nos temos fé que uma caipirinha, feita com uma boa cachaça pode ser tão gostosa, refrescante
 e suave quanto qualquer outra bebida.
 É assim, com os valores e princípios ideais, acreditamos que agora é a hora de beber a
 Caipirinha feita em casa.
 Com carinho e respeito a todos a Caipirinha.

Caipirinha
Caipirinha

Notícias

- **Caipirinha Gourmet**
- **Maquiagem de Proust - Parte I**
- **Além do doce gosto do milho**

Gostou? Compartilhe!

Tweet 810 Enviar Curtir 0

Nome Nome
 E-mail E-mail
 URL Website/URL
 Twitter Twitter ID

Mensagem

Avise-me se alguém responder

