vinetur

China aplica nova norma para o baijiu que proíbe aditivos não provenientes da fermentação

A norma estabelece um teor alcoólico entre 18% e 72%, limita a classificação a dois níveis e exige registos de loteamento antes da saída das fábricas

quarta-feira, 4 de novembro de 2026



A China começou a aplicar uma nova norma nacional de qualidade para o baijiu, a bebida espirituosa tradicional do país, estabelecendo regras comuns para a produção, os aditivos, o teor alcoólico e a manutenção de registos em todo o sector.

A norma, GB/T 48009-2026, entrou em vigor a 1 de novembro. Trata-se de uma norma nacional recomendada, o que significa que funciona como referência comum para o sector, em vez de constituir, por si só, um regulamento obrigatório. Segundo os meios de comunicação social chineses, aplica requisitos gerais de qualidade aos diferentes perfis aromáticos do baijiu e define com maior clareza os limites para a produção e a documentação da bebida.

Uma das principais disposições proíbe a adição de corantes, substâncias aromáticas ou aromatizantes que não resultem do próprio processo de fermentação do baijiu. A norma especifica também requisitos básicos para as matérias-primas de cereais e para a utilização de jiuqu, o fermento usado na produção de bebidas espirituosas chinesas.

A norma estabelece para o baijiu um teor alcoólico permitido entre 18% e 72% vol. Elimina também a prática anterior de separar os indicadores físico-químicos em categorias distintas para produtos com teor alcoólico mais elevado ou mais baixo. Em vez disso, a avaliação dos produtos deverá seguir um único quadro geral para toda a categoria.

De acordo com as novas regras, os graus de qualidade devem ser avaliados através de uma combinação de análise sensorial, processo de produção e indicadores físico-químicos. A norma determina que a classificação deve, em geral, limitar-se a, no máximo, dois níveis, uma alteração que poderá reduzir a variedade de designações de qualidade por vezes observada no mercado.

A medida introduz também requisitos de rastreabilidade mais rigorosos para o loteamento. Espera-se que os produtores mantenham registos completos durante todo o processo, e os registos de produção devem ser verificados antes de o produto sair da fábrica. Esta exigência documental poderá tornar-se uma das alterações operacionais mais importantes para os destiladores, sobretudo para as empresas que produzem vários estilos ou lotes em grande escala.

Para o sector das bebidas, o novo quadro poderá ter implicações que vão além do próprio baijiu. Uma norma mais uniforme proporciona aos produtores uma referência comum para o controlo da qualidade e poderá facilitar a tarefa de distribuidores, retalhistas e reguladores de distinguir o baijiu tradicional dos produtos que recorrem a ingredientes aromatizantes ou corantes não provenientes da fermentação. Registos de lotes e de loteamento mais completos poderão também melhorar a rastreabilidade num sector em que a autenticidade e as alegações sobre a produção têm valor comercial.

Segundo a notícia, a norma é supervisionada pelo Comité Técnico Nacional para a Normalização do Baijiu da China. A sua implementação ocorre enquanto os produtores de baijiu continuam a competir numa ampla gama de preços, perfis aromáticos e identidades regionais, sendo a definição dos produtos e os limites da categoria importantes tanto para a marca como para a regulação.

Ao exigir que a cor, o aroma e o sabor resultem da fermentação, e não de aditivos externos, a nova regra parece ter como objectivo reforçar uma definição mais uniforme do baijiu. Entretanto, as disposições relativas à manutenção de registos criam um rasto documental ao longo da cadeia de produção, que poderá aumentar as exigências de conformidade para alguns produtores, ao mesmo tempo que proporciona aos grandes compradores e parceiros de distribuição informações mais detalhadas sobre o processo de produção.

A imprensa especializada chinesa descreveu a norma como uma forma de uniformizar as regras de base para os diferentes perfis aromáticos e reforçar a supervisão das práticas de loteamento. Para os destiladores, isso significa que o impacto do novo quadro deverá fazer-se sentir não apenas na formulação dos produtos, mas também na documentação das fábricas, nos controlos internos e na forma como as bebidas espirituosas acabadas são posicionadas no mercado.