



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 14 TAHUN 2016
TENTANG
STANDAR KEAMANAN DAN MUTU MINUMAN BERALKOHOL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 5 ayat (3) dan Pasal 9 Peraturan Presiden Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol, perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);

3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
7. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 145 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedelapan atas Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, Dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Kementerian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 322);
8. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah

- terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2013 tentang Perubahan Kedelapan atas Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi Dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Kementerian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 11);
9. Peraturan Presiden Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 190);
 10. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman cara produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*);
 11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
 12. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 20/ M-DAG/PER/4/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Terhadap Pengadaan, Peredaran dan Penjualan Minuman Beralkohol sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 06/ M-DAG/PER/1/2015;
 13. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 63/M-IND/PER/7/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 62/M-IND/PER/8/2015;
 14. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan;
 15. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 385);

16. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Pangan Olahan;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG STANDAR KEAMANAN DAN MUTU MINUMAN BERALKOHOL.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Kepala Badan ini, yang dimaksud dengan:

1. Minuman Beralkohol adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.
2. Minuman Beralkohol Tradisional adalah Minuman Beralkohol yang dibuat secara tradisional dan turun temurun yang dikemas secara sederhana dan pembuatannya dilakukan sewaktu-waktu, serta dipergunakan untuk kebutuhan adat istiadat atau upacara keagamaan.
3. Metanol adalah metil alkohol dengan rumus kimia CH_3OH yang biasa digunakan sebagai pelarut pengekstraksi dan bersifat toksik bagi manusia.

BAB II

RUANG LINGKUP

Pasal 2

Peraturan Kepala Badan ini mengatur ketentuan standar keamanan, standar mutu, label dan iklan Minuman Beralkohol.

BAB III STANDAR KEAMANAN

Pasal 3

Minuman Beralkohol yang beredar di wilayah Indonesia baik yang diproduksi di dalam negeri atau asal impor wajib memenuhi standar keamanan yang ditetapkan.

Pasal 4

Standar keamanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 meliputi:

- a. batas maksimum kandungan Metanol;
- b. cemaran mikroba;
- c. cemaran kimia; dan
- d. bahan tambahan pangan.

Pasal 5

Batas maksimum kandungan Metanol dalam Minuman Beralkohol adalah tidak lebih dari 0,01 % v/v (dihitung terhadap volume produk).

Pasal 6

Batas maksimum cemaran mikroba dan cemaran kimia dan bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b, huruf c, dan huruf d harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 7

Minuman Beralkohol yang melebihi batas maksimum kandungan Metanol, cemaran mikroba, cemaran kimia, dan/atau batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Pasal 6 dinyatakan sebagai pangan tercemar.

BAB IV STANDAR MUTU

Pasal 8

Minuman Beralkohol yang beredar di wilayah Indonesia baik yang diproduksi didalam negeri atau asal impor wajib memenuhi standar mutu yang ditetapkan.

Pasal 9

Standar mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Kepala Badan ini.

BAB V LABEL DAN IKLAN

Pasal 10

Label dan Iklan Minuman Beralkohol harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 11

- (1) Pada label minuman beralkohol harus dicantumkan tulisan:
 - a. "MINUMAN BERALKOHOL" dan nama jenis sesuai kategori pangan.
 - b. "DIBAWAH UMUR 21 TAHUN ATAU WANITA HAMIL DILARANG MINUM"
 - c. "Mengandung Alkohol \pm ... % v/v"
- (2) Jika nama jenis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a tidak tercantum pada Kategori Pangan, maka pencantuman nama jenis adalah sebagai berikut: "MINUMAN BERALKOHOL GOLONGAN"
- (3) Golongan minuman beralkohol sebagaimana dimaksud pada ayat (2) didasarkan atas kandungan alkohol sebagai berikut:
 - a. Golongan A : sampai dengan 5%;

- b. Golongan B : lebih dari 5 – 20%; dan
 - c. Golongan C : lebih dari 20 – 55%;
- (4) Tulisan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dicantumkan pada bagian yang paling mudah dilihat oleh konsumen.

Pasal 12

Minuman beralkohol dilarang di iklankan di media massa apapun.

BAB VI

SANKSI

Pasal 13

Pelanggaran terhadap Peraturan Kepala Badan ini, dapat dikenai sanksi administratif berupa:

- a. peringatan tertulis;
- b. penarikan dari peredaran;
- c. pemusnahan;
- d. penghentian sementara kegiatan produksi, impor dan distribusi; dan/atau
- e. pencabutan izin edar.

BAB VII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 14

Peraturan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Kepala Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 23 Mei 2016

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 14 Juli 2016

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2016 NOMOR 1027

LAMPIRAN
 PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 14 TAHUN 2016
 TENTANG
 STANDAR KEAMANAN DAN MUTU MINUMAN BERALKOHOL

STANDAR MUTU MINUMAN BERALKOHOL

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
14.2.1	Bir	Minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi khamir (<i>yeast</i>) terhadap bahan baku utama malt, hops (<i>humulus lupulus</i>) dan air yang memberikan aroma, rasa, dan sifat khas bir dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti: beras, jagung, gula, tapioka, barley, barley yang disangrai. Malt adalah barley (<i>Hordeum vulgare</i>), gandum (<i>Triticum sp.</i>), atau rye (<i>Secale cereale</i>) yang telah melalui proses pengecambahan/germinasi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 0,5% hingga 8%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Bir Hitam (<i>Stout</i>)	Minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari malt dan biji barley (<i>Wordeum vulgare</i>) yang disangrai dan ditambahkan hops (<i>Lupuli glandulae</i>) dengan aroma hops yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 2% hingga 8%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.2	Cider atau Anggur Apel	Minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel), dengan kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Perry	Minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah pir/ <i>pear</i> atau campuran sari	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 8,5%;

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		buah pir/ <i>pear</i> dan apel dimana jumlah sari buah apel tidak lebih dari 25% v/v dari total jumlah sari buah, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8,5%.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.3	Anggur (<i>Grape wine</i>)	Anggur (<i>Grape wine</i>) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur <i>Vitis</i> sp.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk);
14.2.3.1	<i>Still grape wine</i>	Anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk) • Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.
14.2.3.2	Anggur Sparkling dan Semi Sparkling	Anggur yang menghasilkan karbon dioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar. Contohnya termasuk <i>spumante</i> dan anggur " <i>cold duck</i> ".	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk); • Kadar karbondioksida tidak kurang dari 0,3 g/100 ml pada suhu 20°C.
14.2.3.3	Anggur fortifikasi, anggur <i>liqueur</i> dan	Anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu	
	anggur manis	dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol.	24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.4	Anggur Buah	Minuman hasil fermentasi buah-buahan (selain buah anggur, apel, pir) dan hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain. Buah-buahan dan hasil pertanian lainnya dapat dicampur dengan anggur dan atau apel dan atau pir.	• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Beras	Minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Beras Ketan	Minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Brem Bali	Minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali.	• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
		(dihitung terhadap volume produk)
Anggur Sayur (<i>Vegetable Wine</i>)	Minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
Tuak	Minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
Anggur Tonikum Kinina	Minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk); • Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.
14.2.5	Mead, Anggur Madu	<p>Minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
	penambahan herbal atau rempah.	tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.6	Minuman Spirit	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol lebih dari 15% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Brandy</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 1 tahun dengan ukuran tong kayu tidak lebih dari 1000 L. • Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk) • Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.
	<i>Brandy Buah</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (<i>liqueur</i>) hasil fermentasi buah selain buah anggur. • Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Cognac</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Brandy</i> yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis. • Kandungan etanol tidak kurang dari 40% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
		volume produk)
<i>Rum</i>	Minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi sari tebu, sirup tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 37,5% v/v • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
<i>Whisky</i>	Minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan sereal atau biji-bijian atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 tahun.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 40% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
<i>Gin</i>	Hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma <i>Juniper berries</i> (<i>Juniperus communis L.</i> dan atau <i>Juniperus oxicedrus L.</i>) dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
<i>Vodka</i>	Hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif atau absorben lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
<i>Tequila</i>	<p>Minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman <i>agave tequilana Weber blue</i>, yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan dalam <i>the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila</i> dan memenuhi spesifikasi bahan baku, proses produksi, sifat fisiko kimia serta telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (<i>Mexican Technical Regulation</i>).</p> <p>Jenis Tequila :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. "100%" agave; spesifikasi : tidak boleh ditambahkan gula dari sumber lain. 2. "Tequila", spesifikasi : dapat ditambahkan gula dari sumber lain, sebelum fermentasi hingga kadar gula pereduksi tidak lebih dari 49%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 35% - 55% • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
Arak	<p>Minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan misalnya beras, shorgum, molases, nira, dan atau buah-buahan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bau dan rasa normal dan khas; • Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
<i>Genever</i>	<p>Hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma <i>Juniper berries</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
	<i>(Juniperus communis L. dan atau Juniperus oxicedrus L.)</i> dengan atau tanpa penambahan gula.	
	<i>Liqueur</i> Minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 15 % v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk) • Kadar gula tidak kurang dari 2,5 % b/b dihitung terhadap berat produk akhir
	Soju Minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 20-35 % v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.7	Minuman Ringan Beralkohol Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang diberi aroma dan mengandung etanol kurang dari 1%.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol kurang dari 1%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Rendah Alkohol Anggur yang dikurangi kadar etanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol : <i>reduced alcohol wine</i> 1,2% hingga 6,5% v/v dan <i>low alcohol wine</i> tidak lebih dari 1,2 % v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung

Kategori Pangan	Definisi	Standar Mutu
		terhadap volume produk)
Koktail Anggur (<i>Wine Cocktail</i>)	Anggur atau anggur fortifikasi yang ditambah dengan salah satu atau campuran dari " <i>vegetable bitters</i> ", bahan aroma, buah, sari buah atau bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
<i>Meat Wine</i>	Anggur yang ditambah dengan sari daging sapi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l; • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
Anggur Mengandung bahan pangan lain, (antara lain: Ginseng/ kolesom/ temulawak)	Anggur ditambah dengan sari atau bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIC INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA