



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENACAO-GERAL DE VINHOS E BEBIDAS
COORDENACAO DE REGULAMENTACAO DE VINHOS E BEBIDAS

NOTA TÉCNICA Nº 1/2025/CRVB/CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

PROCESSO Nº 21000.013535/2024-04

INTERESSADO: CGVB/DIPOV/MAPA

1. ASSUNTO

1.1. Alteração da Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, para a inclusão do amido como ingrediente opcional dos preparados sólidos para bebida composta, chás e refrescos.

2. REFERÊNCIAS

- 2.1. [Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.](#)
- 2.2. [Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.](#)
- 2.3. [Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021.](#)
- 2.4. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 711, de 1º de julho de 2022.
- 2.5. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 778, de 1º de março de 2023.
- 2.6. Egharevba, H. O., *Chemical Properties of Starch*, 2020.
- 2.7. Satin, M., *Functional Properties of Starches*, FAO Agricultural and Food Engineering Technologies Service, [s.d.].
- 2.8. M. W. Kearsley et al., *Handbook of Starch Hydrolysis Products and their Derivatives*, Chapman & Hall, 1995.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A presente Nota Técnica tem como objetivo apresentar o embasamento para a alteração da Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, a partir da avaliação do pleito da Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas - ABIR para a inclusão do amido como ingrediente opcional dos preparados sólidos para chás e refrescos, e para dispensa da Análise de Impacto Regulatório (AIR) para a proposta de ato normativo alterador.

4. ANÁLISE

4.1. A Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas - ABIR, requisitou por meio do Ofício OF/PRE nº 04/2024 (SEI nº 34126224) a inclusão do amido como ingrediente opcional nos preparados sólidos para chás e refrescos.

4.2. O pleito decorre da revisão pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), das normas de rotulagem nutricional pela edição da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 429/2020 e Instrução Normativa (IN) 75/2020, que impossibilita a utilização da alegação "sem adição de açúcares" em produtos contendo maltodextrina, uma vez que tal ingrediente possui quantidade residual de açúcares. Dessa forma, o amido poderia substituir a maltodextrina utilizada nos preparados sólidos, de forma a possibilitar tal alegação.

4.3. Segundo a Associação "os amidos e ou os amidos modificados, são de extrema importância para a textura dos preparados sólidos, contribuindo para o corpo da bebida pronta para o consumo. Além do corpo, ele possibilita uma textura suave e um recobrimento de boca leve, trazendo também brilho para o produto pronto."

4.4. Identificação da base legal

4.4.1. As "bebidas" são definidas no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei 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:

"Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

II - bebida: o produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

III - também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, **os preparados sólidos** e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

....."(GRIFO NOSSO)

4.4.2. O Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, traz também a definição de "preparado sólido para refresco":

"Art. 31. Preparado sólido para refresco é o produto à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água potável, podendo ser adicionado de edulcorante hipocalórico não-calórico.

Parágrafo único. O preparado sólido para refresco que não contiver a matéria-prima de origem vegetal será denominado de preparado sólido para refresco artificial."

4.4.3. Ainda, está previsto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, a definição de "preparado sólido para bebida composta":

"Art. 34. Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal é a bebida obtida pela mistura de sucos, polpas ou extratos vegetais, em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, tendo predominância em sua composição de produto de origem vegetal, adicionada ou não de açúcares.

Parágrafo único. A bebida referida no **caput** poderá ser comercializada na forma de preparado sólido ou líquido, sendo denominada de preparado sólido ou líquido para bebida composta."

4.4.4. A Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, estabelece os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para bebida composta, chá pronto para o consumo, refresco, refrigerante, soda e dos respectivos preparados sólidos e líquidos, quando couber. No caso dos preparados sólidos, são estabelecidos os PIQs para o preparado sólido para bebida composta, preparado sólido para chá e preparado sólido para refresco.

4.5. Histórico da regulamentação

4.5.1. A Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013, que regulamentava o tema anteriormente à publicação da Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, permitia para o preparado sólido para refresco e preparado sólido para bebida composta a adição, como ingrediente opcional, de amido ou amido modificado. Estes ingredientes não deveriam ultrapassar 5% (m/m) (cinco por cento massa por massa) da composição do produto.

4.5.2. Durante a revisão da Instrução Normativa nº 17 de 2013, conjuntamente com as Instruções Normativas nº 18 e 19 de 2013, a minuta colocada em Consulta Pública (CP) não incluiu como ingredientes opcionais a maltodextrina, maltodextrina modificada nem o amido e amido modificado. Foram recebidas contribuições do setor produtivo para alterações no texto para que fossem permitidos para os chás e refrescos, entre outras bebidas abrangidas pela norma, "outros ingredientes comumente utilizados em alimentos, desde que não altere a definição do produto". A justificativa do pedido foi "prever o uso de outros ingredientes, tais como amido, maltodextrina, espirulina, concentrados vegetais com a finalidade de conferir cor, entre outros". No entanto, conforme Relatório de Parecer Consolidado das contribuições da Consulta Pública, disponível no Sistema de Monitoramento de Atos Normativos (Sisman), a alteração foi rejeitada devido a redação sugerida ser muito ampla, o que permitiria o uso de qualquer ingrediente que descaracteriza a bebida. No caso do refresco, a contribuição foi parcialmente aceita com o seguinte esclarecimento: "A redação possuirá a previsão dos nomes dos ingredientes vegetais. Duas classificações diferentes foram criadas para contemplar todos os tipos de composição".

4.5.3. Após esta etapa regulatória foi realizada Audiência Pública. Na ocasião, foi disponibilizada minuta atualizada (SEI nº 14018652), na qual foi prevista a maltodextrina e a maltodextrina modificada para o preparado sólido para bebida composta, preparado sólido para chá e preparado sólido para refresco.

4.5.4. Durante a Audiência Pública a representante da ABIR solicitou a inclusão do seguinte item no anexo referente ao chá:

"5.2.6 Outros ingredientes, permitidos para uso alimentar, desde que não impliquem em descaracterização quando à classificação e definição do produto. Justificativa: MAPA excluiu o item genérico que havia proposto no próprio texto da CP, que seria considerado para abarcar os amidos, amidos modificados, a maltodextrina, os concentrados de frutas e vegetais para dar cor, dentre outros ingredientes mais "inertes": Com essa exclusão na minuta, não haverá mais previsão para uso desses ingredientes em chás. Porém, é necessário que esses ingredientes sejam permitidos, pois, por exemplo, pode ser utilizado extrato aquoso desidratado de chá como matéria-prima e este pode conter maltodextrina ou amido como veículo. Onde enquadraríamos esse amido e maltodextrina?"

4.5.5. Conforme a gravação da reunião (SEI nº 14223422), foi esclarecido que a maltodextrina e maltodextrina modificada foram incluídas na nova minuta e, no caso da maltodextrina como componente de um ingrediente a ser utilizado para o chá, há a previsão de utilização e uma correta declaração de acordo com as normas atuais sobre rotulagem de alimentos. No entanto, não foi comentado sobre a supressão do amido como ingrediente opcional.

4.6. Função tecnológica do amido e maltodextrinas

4.6.1. Em razão de suas propriedades físico-químicas, o amido é amplamente utilizado na indústria alimentícia principalmente para modificar a textura e a consistência das formulações (Egharevba, H. O., 2019; Satin, M., [s.d.]).

4.6.2. No entanto, em sua forma natural as propriedades funcionais do amido são limitadas, de maneira que foram desenvolvidas tecnologias para agregar funcionalidade a este ingrediente. Os processos de modificação podem melhorar consideravelmente as características do amido nativo, aprimorando suas propriedades físico-químicas e atributos estruturais, além de aumentar seu valor tecnológico. As características do amido dependem da modificação realizada e das necessidades para seu uso na indústria; elas incluem solubilidade em água fria, viscosidade e capacidade de inchamento após o cozimento (Egharevba, H. O., 2019; Satin, M., [s.d.]).

4.6.3. O amido é utilizado em uma grande variedade de produtos alimentícios, incluindo bebidas nas quais tem a função de propiciar a estabilidade de emulsões, melhorar as características físicas e textura, encapsular flavorizantes, vitaminas entre outros (Egharevba, H. O., 2019; Satin, M., [s.d.]).

4.6.4. As maltodextrinas são obtidas pela hidrólise de amido em polímeros de glicose com um comprimento médio de cadeia de 5 a 10 unidades de glicose por molécula. Em geral, as maltodextrinas são carboidratos totalmente solúveis de baixa densidade em massa, e são metabolizadas de forma semelhante ao amido. Como as maltodextrinas praticamente não apresentam doçura, sua principal função nas formulações é um 'efeito de corpo' resultante de sua viscosidade relativamente alta. Dependendo do processo de obtenção utilizado, as maltodextrinas possuem diferentes propriedades relativas à solubilidade, volume e corpo, por exemplo (M. W. Kearsley et al., 1995).

4.7. Impacto para o consumidor, setor produtivo e para o Dipov/SDA/Mapa

4.7.1. Os requisitos sanitários dos amidos são estabelecidos pela Anvisa na RDC nº 711, de 1º de julho de 2022. Já os amidos modificados, segundo a RDC nº 778, de 1º de março de 2023 deverão obedecer às especificações pelo Código de Produtos Químicos Alimentares (*Food Chemicals Codex* - FCC). Desta forma, do ponto de vista da segurança à saúde do consumidor, não foi identificado impacto negativo relacionado a permissão do uso deste ingrediente.

4.7.2. Ainda sob a perspectiva do consumidor, um ponto considerado foi a possibilidade de a adição de amido causar erro ou engano quanto às características de composição do produto, caso este ingrediente seja utilizado para substituir o ingrediente vegetal que confere a característica do preparado sólido para chá ou refresco. Essa consequência é minimizada pelas informações de rotulagem obrigatórias, como a declaração do amido na lista de ingredientes e declaração quantitativa de ingrediente (DQI) relativa à quantidade de suco ou polpa presente na composição do produto. Além disso, a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021 estabelece a quantidade mínima de ingrediente vegetal para o refresco, havendo ainda as categorias "saborizado" para o produto que não atenda as quantidades mínimas de ingrediente vegetal e "artificial" para o produto que não utiliza ingrediente vegetal em sua composição. Ainda, é permitida a adição de outros ingredientes opcionais, como a maltodextrina e açúcares.

4.7.3. A limitação da quantidade de amido adicionado a 5%, conforme permitido anteriormente, também contribui para que a adição deste ingrediente se restrinja à quantidade necessária para cumprir sua função tecnológica.

4.7.4. Para o setor produtivo, a edição da norma para a permissão do uso do amido e amido modificado nos preparados sólidos possui efeitos positivos, uma vez que amplia as possibilidades tecnológicas para estes produtos.

4.7.5. Para o Dipov/SDA/Mapa, não foi identificado nenhum impacto negativo em relação a esta edição pontual da norma. Atualmente, o registro de bebidas no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimento Agropecuários (SIPEAGRO) é automático, portanto a alteração da composição dos preparados sólidos para chá e refresco, decorrentes da revisão da norma, não resultará em ônus para o departamento.

4.7.6. Por fim, nota-se uma assimetria em relação à permissão do uso de maltodextrina nos preparados sólidos para bebida composta, chá e refresco e exclusão do amido e amido modificado, uma vez que estes ingredientes possuem funções semelhantes nestes produtos.

4.8. Dispensa se Análise de Impacto Regulatório

4.8.1. Tendo em vista o exposto acima, quanto: i) à segurança do amido e amido modificado como ingrediente; ii) ausência de impacto nas características próprias dos produtos e nos seus padrões de qualidade de identidade; e iii) inexistência de custos relativos à implementação de uma norma alteradora para esta modificação pontual; a alteração proposta na portaria pode ser considerada de baixo impacto regulatório.

4.8.2. Justifica-se, portanto, a dispensa de Análise de Impacto Regulatório, nos termos do inciso III, art. 4º do Decreto nº 10.411 de 30 de junho de 2020.

4.8.3. Ademais, o ato normativo proposto passará por CP por um período mínimo de 45 dias, possibilitando a manifestação social e a identificação de possíveis impactos da alteração dos PIQs dos preparados sólidos para chá, refrescos e bebidas compostas, não identificados até o momento.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

5.1. Ofício OF/PRE nº 04/2024 (SEI nº 34126224).

5.2. Minuta de Portaria (SEI nº 40173784).

6. CONCLUSÃO

6.1. Isto posto e considerando que não existem obstáculos formais, a minuta de portaria que altera a Portaria MAPA nº 123, de 13 de maio de 2021, apresenta-se adequada quanto aos aspectos técnicos e ordenamento jurídico vigente, pelo que sugerimos o encaminhamento do presente processo às instâncias superiores.

6.2. À Coordenadora da CGVB, para apreciação e providências devidas com vistas aos encaminhamentos necessários.

MARINA DE PAULA PENNA E PALHARES

Farmacêutica

CRVB/CGVB/Dipov/SDA/Mapa

De acordo, autorizo prosseguimento do ato normativo e encaminhamento à apreciação do DIPOV,

JUÇARA APARECIDA ANDRÉ

Auditora Fiscal Federal Agropecuária

Coordenadora-Geral de Vinhos e Bebidas

CGVB/Dipov/SDA/Mapa



Documento assinado eletronicamente por **MARINA DE PAULA PENNA E PALHARES, Farmacêutico(a)**, em 22/01/2025, às 10:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **JUCARA APARECIDA ANDRE, Coordenadora Geral de Vinhos e Bebidas**, em 22/01/2025, às 18:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **40174222** e o código CRC **F4FB60E0**.