



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUARIA
DEPARTAMENTO DE INSPECAO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENACAO-GERAL DE VINHOS E BEBIDAS
COORDENACAO DE REGULAMENTACAO DE VINHOS E BEBIDAS

AUDIÊNCIA PÚBLICA SOBRE REVISÃO DE NORMAS DE BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Brasília, 20 de janeiro de 2021

Evento realizado online pela plataforma videoconf.agricultura.gov.br

Consolidação dos Documentos:

Convocatória (com minuta da consulta pública)	pag 2 a 48
Memória das discussões	pag 49 a 58
Lista de Presença	pag 59
Encaminhamentos	pag 60 a 99

PARTICIPAÇÃO SOCIAL

Mapa promove audiência pública sobre revisão de normas de bebidas não alcoólicas

O evento será online, nos dias 20 e 21 de janeiro, das 9 às 18h

Publicado em 19/01/2021 15h59 Atualizado em 19/01/2021 16h32

Compartilhe: [f](#) [t](#) [l](#)



Foto: iStock

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio da Secretaria de Defesa Agropecuária, realiza nesta quarta-feira (20) e quinta-feira (21), audiência pública para debater a regulamentação das bebidas não alcoólicas (água tônica de quinino, bebida composta, chá, refresco, refrigerante e soda) e os respectivos preparados sólidos e líquidos. Será apresentado o texto elaborado a partir das contribuições recebidas por meio da consulta pública estabelecida pelas Portarias SDA/MAPA 27 e 90/2020.

O objetivo é apresentar e receber as contribuições do setor regulado e de toda a sociedade para a revisão da normativa, em razão da mudança nos hábitos de consumo e o lançamento de novos produtos pelas indústrias.

O evento será online, nos dias 20 e 21 de janeiro, das 9 às 18h. Os interessados podem acessar a audiência pública por meio do link: <http://videoconf.agricultura.gov.br/scopia/entry/index.jsp> e entrar na sala 6002. As contribuições podem ser enviadas pelo chat da videoconferência (durante a realização do evento).

Todo o processo está disponível no [site](#) do Mapa.

Informações à imprensa

imprensa@agricultura.gov.br

Categoria

Agricultura e Pecuária

Compartilhe: [f](#) [t](#) [l](#)



Re: Enc: ENC: Convite Audiência Publica discussão Revisão INs 17, 18 e 19 de 2013. Portaria 27, DE 2020.

Igor Castro <icastro@abir.org.br>

sex 11/12/2020 10:30

Para: Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br>;

Cc: "Taiana de C. Trovão - Mondelez" <taiana.trovao@mdlz.com>; aromanellilopesmartins@coca-cola.com <aromanellilopesmartins@coca-cola.com>; Carlos Vitor Muller <carlos.muller@agricultura.gov.br>; Marlos Schuck Vicenzi <marlos.vicenzi@agricultura.gov.br>;

Prezado Pericles,

muito obrigado pela confirmação de nossa participação.

Atenciosamente,



Igor Castro
Diretor Técnico
+55 (61) 98338-3838
+55 (61) 3364-4544

SHIS QI 7 Conjunto 9 Casa 1 - Lago Sul - 71.615-290 - Brasília - DF

@abirbrasil /abirbrasil abir.org.br

Em 11 de dez de 2020, às 10:24, Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br> escreveu:

Bom dia,

Desculpe a falta do envio aos participantes da CP 27, de 2020. Conforme solicitado, envio aos destinatários que ainda não receberam o convite para participar da Audiência Pública.

Att,

Coordenação de Regulamentação de Vinhos e Bebidas
CRVB/CGVB/DIPOV

De: Igor Castro <icastro@abir.org.br>

Enviado: sexta-feira, 11 de dezembro de 2020 08:30

Para: Pericles Macedo Fernandes

Cc: Carlos Vitor Muller; Marlos Schuck Vicenzi

Assunto: Fwd: ENC: Convite Audiência Publica discussão Revisão INs 17, 18 e 19 de 2013. Portaria 27, DE 2020.

Prezado Pericles,

A ABIR **não** recebeu este convite e participamos da CP.

Atenciosamente,

<assinatura-email-igor.png>

De: Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br>

Enviada em: quinta-feira, 10 de dezembro de 2020 17:32

Para: ana.giandon@gmail.com; anne.porto@abia.org.br; rfneves.nutri@gmail.com; qualidade@afrebras.org.br; qualidade@afrebras.org.br; patricia.gentil@idec.org.br; ecsabba@gmail.com; pedro.ferreira@gs1br.org; andrea.mariano@crq4.org.br; lbaracal@yahoo.com.br

Cc: Carlos Vitor Muller <carlos.muller@agricultura.gov.br>; Marlos Schuck Vicenzi <marlos.vicenzi@agricultura.gov.br>; Alinne Barcellos Bernd <alinne.bernd@agricultura.gov.br>; Vitor Campos de Oliveira <vitor.oliveira@agricultura.gov.br>

Assunto: Convite Audiência Publica discussão Revisão INs 17, 18 e 19 de 2013. Portaria 27, DE 2020.

Boa tarde a todos,

Convidamos todos que contribuíram para a CP, portaria nº 27, de 29 de janeiro de 2020, para participar da Audiência Pública nos dias 20 e 21 de janeiro de 2021, de 09:00h as 12:00h, e de 14:00h as 18:00h, a ser realizado a distancia via MICROSOFT TEAMS.

Os convites para participação pelo M. TEAMS será enviado a todos em breve.

Em anexo enviamos a minuta final para discussão futura definitiva da proposta, fruto das considerações das contribuições recebidas pelo sistema SISMAN.

Att,

**Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas
CGVB/DIPOV/SDA**

<pastedImage.png>

<minuta final revisão 17, 18 e 19 de 2013.pdf>

Audiência Pública PIQ Bebidas Não Alcoólicas

bebidas

ter 19/01/2021 16:19

Cco:gtbebidas@aabba.org.br <gtbebidas@aabba.org.br>; raquel@brazilianflavors.com.br <raquel@brazilianflavors.com.br>; luciana.zonaro@danone.com <luciana.zonaro@danone.com>; pnagata.3@grupopetropolis.com.br <pnagata.3@grupopetropolis.com.br>; Ninarosa.Morais@britvic.com <Ninarosa.Morais@britvic.com>; renata.walter@heineken.com.br <renata.walter@heineken.com.br>; mariana@fukumaadvogados.com.br <mariana@fukumaadvogados.com.br>; guedu@ambev.com.br <gedu@ambev.com.br>; eugenia@abifra.org.br <eugenia@abifra.org.br>; andrea.valenca@iff.com <andrea.valenca@iff.com>; lbaracal@yahoo.com.br <lbaracal@yahoo.com.br>; andrea.mariano@crq4.org.br <andrea.mariano@crq4.org.br>; pedro.ferreira@gs1br.org <pedro.ferreira@gs1br.org>; ecsabbag@yahoo.com <ecsabbag@yahoo.com>; patricia.gentil@idec.org.br <patricia.gentil@idec.org.br>; augusta@abifra.org.br <augusta@abifra.org.br>; qualidade@afrebras.org.br <qualidade@afrebras.org.br>; rfneves.nutri@gmail.com <rfneves.nutri@gmail.com>; anne.porto@abia.org.br <anne.porto@abia.org.br>; ana.giandon@gmail.com <ana.giandon@gmail.com>; icastro@abir.org.br <icastro@abir.org.br>; taiana.trovao@mdlz.com <taiana.trovao@mdlz.com>; aromanellilopesmartins@coca-cola.com <aromanellilopesmartins@coca-cola.com>; trainee@amgfoods.com.br <trainee@amgfoods.com.br>;

 3 anexos (998 KB)

minuta final revisão PIQ ã alc 20210119.pdf; acesso.jpeg; Manual Acesso a Videoconferencia.pdf;

Caros,

Segue informações sobre a Audiência Pública de Amanhã.

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-promove-audiencia-publica-para-debater-revisao-das-normas-de-bebidas-nao-alcoolicas>



www.gov.br

O evento será online, nos dias 20 e 21 de janeiro, das 9 às 18h

Em anexo o texto e instruções detalhadas para acesso.

Atenciosamente,

Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV Secretaria de Defesa Agropecuária -
SDA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Tel: (61) 3218-2336 ou (61) 3218-2327

Audiência Pública PIQ Bebidas Não Alcoólicas

bebidas

ter 19/01/2021 16:21

Para:bebidas <bebidas@agricultura.gov.br>;

Cco:Carlos Vitor Muller <carlos.muller@agricultura.gov.br>; Marlos Schuck Vicenzi <marlos.vicenzi@agricultura.gov.br>;
Alinne Barcellos Bernd <alinne.bernd@agricultura.gov.br>; Alinne Barcellos Bernd <alinne.bernd@agricultura.gov.br>;
Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br>; Vitor Campos de Oliveira
<vitor.oliveira@agricultura.gov.br>; Carlos Eduardo Zuim <carlos.zuim@agricultura.gov.br>; Glauco Bertoldo
<glauco.bertoldo@agricultura.gov.br>;

 3 anexos (998 KB)

acesso.jpeg; Manual Acesso a Videoconferencia.pdf; minuta final revisão PIQ ã alc 20210119.pdf;

Caros,

Segue informações sobre a Audiência Pública de Amanhã.

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-promove-audiencia-publica-para-debater-revisao-das-normas-de-bebidas-nao-alcoolicas>



www.gov.br

O evento será online, nos dias 20 e 21 de janeiro, das
9 às 18h

Em anexo o texto e instruções detalhadas para acesso.

Atenciosamente,

Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV Secretaria de Defesa Agropecuária -
SDA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Tel: (61) 3218-2336 ou (61) 3218-2327

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° XX, DE XX DE XXXXX DE 2021

Estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo n° 21000.029432/2017-29, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma dos anexos desta Instrução Normativa, os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá pronto para o consumo, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 2º Para efeito desta instrução Normativa, considera-se ingrediente vegetal para produção de bebida:

I – a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma in natura, suco, polpa ou água de coco;

II – o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma in natura ou suco de vegetal;

III – o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e

IV – o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da ANVISA para o preparo de chás.

Art. 3º Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa n° 17, de 19 de junho de 2013;

II - a Instrução Normativa n° 18, de 19 de junho de 2013;

III - a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013;
IV - a Instrução Normativa nº 37, de 15 de outubro de 2014;
V - a Instrução Normativa nº 25, de 15 de julho de 2014; e VI - a Instrução Normativa nº 23, de 8 de julho de 2014.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor em XX/XX/XXXX, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias (365) para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO e as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo estipulado no caput poderão ser comercializados até a data de sua validade.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I

BEBIDA COMPOSTA, PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA E PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

1 - Definição

1.1. Bebida composta é a bebida obtida pela mistura ingrediente vegetal, nas formas 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.

1.1.1. A bebida composta, pode se apresentar na forma de preparado sólido ou preparado líquido, devendo atender ao padrão da bebida composta pronta para o consumo quando dissolvido ou diluído em água potável, conforme a forma de diluição informada pelo fabricante.

2 - Classificação e Denominação

2.1. A bebida composta será classificada quanto à utilização de ingrediente vegetal como:

2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou fruta, vegetal e extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.

2.2. A denominação da bebida composta será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Bebida Composta de...” seguido do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(s) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Bebida composta saborizada”.

- 2.3. A denominação da bebida composta de ingrediente vegetal, prevista no item 2.1.1 deste anexo, deve conter a lista dos ingredientes vegetais, seguida da lista dos ingredientes animais, ambas com os ingredientes em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.
- 2.4. Os Preparados líquido e sólido para bebida composta deverão ser denominados de forma análoga à bebida composta pronta para o consumo a que se destinam.
- 2.5. A denominação da bebida composta, dos preparados sólido e líquido para bebida composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:
- 2.5.1. Adoçada, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- 2.5.2. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- 2.5.3. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- 2.5.4. Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono.

3.1. A rotulagem da bebida composta e dos preparados líquido e sólido para bebida composta deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. O produto que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão “SEM ADITIVOS”.

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.2. O rótulo da bebida composta e dos preparados líquido e sólido para bebida composta deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se o seguinte:

3.2.1. A DQI será calculada em porcentagem, volume por volume (v/v), de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto, cujo cálculo é feito a partir dos limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do Mapa.

a) Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for

superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100%.

b) Para o produto com Açaí ou Polpa de Juçara na composição, o cálculo da DQI relativa a estes ingredientes deverá ser feito a partir do limite mínimo de sólidos totais estabelecido em legislação específica do Mapa.

3.2.2. Para os preparados sólidos e líquidos, o cálculo da DQI deve ser feito para o produto diluído, pronto para o consumo na forma de bebida composta, de acordo com a forma de diluição orientada pelo fabricante na rotulagem.

3.2.3. Quando o valor da DQI for igual ou superior a 1%, esta será expressa com o valor numérico inteiro, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

3.2.4. Quando o valor da DQI for inferior a 1%, esta será expressa com duas casas decimais, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

3.2.5. Para os preparados sólidos e líquidos a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

3.2.6. Para o produto saborizado, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS".

3.2.7. A DQI deverá ser apresentada no Painel Principal do Rótulo observando-se os seguintes critérios gráficos:

a) caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a utilizada para a denominação do produto, observado o item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002;

b) sem variação de padronização entre os caracteres;

c) em cor contrastante com o fundo; e

d) afastada de soldas e dobras da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

3.2.8. Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais frutas e vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada um logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

3.2.9. A bebida composta, bem como seus preparados sólido e líquido, cujo ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente extrato(s) padronizado(s) está dispensado de apresentar a DQI.

3.3. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo dos produtos com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. Os preparados sólido e líquido para bebida composta deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos para bebida composta:

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos de bebida composta e seus preparados sólido e líquido deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C, para a Bebida Composta Gaseificada	≥ 2	
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Bebida Composta de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0

Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Bebida Composta de Extrato Padronizado	
	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Extrato de guaraná (mínimo 1,2% de cafeína)	0,02
Extrato de noz de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>
Extrato de café	<i>Quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	0,5
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	0,20
Produto Misto	
Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

5.1.2. Produto de origem animal.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 dos preparados sólido e líquido para bebida composta deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante.

5.3. A predominância do ingrediente de origem vegetal sobre o ingrediente de origem animal será obtida pela maior proporção quantitativa de sucos de

frutas, de vegetais, polpas de frutas ou extratos vegetais, ou de qualquer associação destes.

5.4. Ingredientes opcionais:

5.4.1. Água potável, exceto para o preparado sólido para bebida composta.

5.4.2. Açúcares.

5.4.3. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.4.4. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para a bebida composta, ou seus preparados, que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.

5.4.5. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.

5.4.6. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.4.7. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.4.8. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para bebida composta.

5.4.9. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6.1 É proibida, na bebida composta, a presença de:

6.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

6.1.3 Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

6.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO II

CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO, PREPARADO SÓLIDO PARA CHÁ E PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

1. Definição

1.1. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

1.2. Preparados sólido e líquido para chá é o produto obtido pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

2. Classificação e Denominação

2.1. O chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto a espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como:

2.1.1. Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras).

2.1.2. Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*.

2.1.3. Chá de Outros Vegetais, aquele originado de outra espécie vegetal, conforme estabelecido em legislação específica da ANVISA quanto à espécie e parte utilizada, ou pela mistura de espécies, incluindo *Ilex paraguariensis* e as do gênero *Thea*.

2.2. A denominação do chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o chá:

- a) “Chá Verde”, quando obtido das espécies do gênero Thea, sem nenhum processo de fermentação;
- b) “Chá Preto”, quando obtido das espécies do gênero Thea, submetidas a processo de fermentação; e
- c) “Chá Branco”, quando obtido das espécies do gênero Thea, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara.

2.2.2. Para o chá mate:

- a) “Chá Mate” ou “Mate”; e
- b) “Chá Mate Verde” ou “Mate Verde”, facultativamente, quando o chá mate estiver ainda **in natura**.

2.2.3. Para o chá de outros vegetais: “Chá...” ou “Chá de...”, seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição.

2.3. A denominação do chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão “com...”, seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso.

2.4. Para o chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal ou para o chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais, a denominação deverá listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição.

2.5. Os Preparados sólido e líquido para chá deverá ser denominado de forma análoga ao chá pronto para o consumo a que se destina.

2.6. A denominação do chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

2.6.1. Adoçado, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.6.2. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.6.3. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.6.4. Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do chá pronto para o consumo deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.198, 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.1.6. No rótulo do chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido que contenham suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os mesmos critérios previstos no Anexo I desta Instrução Normativa.

3.1.7. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

3.2. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do chá pronto para o consumo e de seus preparados sólido e líquido deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C, para o Chá Gaseificado	≥ 2	
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido:

5.1.1. Folhas, brotos ou outras partes de vegetal do gênero Thea (Thea sinensis e outras), Ilex paraguariensis ou das espécies autorizadas em legislação específica da ANVISA, submetidos a maceração, infusão ou percolação, podendo ser substituídos por extrato aquoso, na forma líquida ou desidratada.

5.1.2. Água potável, exceto para o preparado sólido.

5.2. Ingredientes opcionais para o chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido:

5.2.1. Ingrediente vegetal, na forma do definido no artigo 2º desta Instrução Normativa.

5.2.2. Açúcares ou Mel.

5.2.3. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.2.4. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro;

5.2.5. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes;

5.2.6. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.2.7. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para chá.

5.2.8. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. O chá e os preparados sólido e líquido para chá deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Proibições

7.1. É proibido, no chá pronto para o consumo e nos seus preparados sólido e líquido a presença de:

7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.2. É proibida a utilização de solventes diferentes da água para a produção de chá e preparado líquido para chá.

ANEXO III
REFRESCO, PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO E
XAROPE

1. Definição

- 1.1. Refresco é a bebida pronta para o consumo, não fermentada e não alcoólica, obtida a partir do ingrediente vegetal diluído em água.
- 1.2. Preparado líquido para refresco é o produto concentrado, com ingrediente vegetal, que, quando diluído em água, deverá apresentar as mesmas características fixadas no padrão de identidade e qualidade do refresco, observada a classificação prevista neste anexo.
- 1.3. Preparado sólido para refresco é o produto à base de ingrediente vegetal ou artificial, em forma de pó, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água.
- 1.4. Xarope é o produto à base de ingrediente vegetal ou artificial, diluído em água com concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus Celsius.

2. Classificação e denominação

- 2.1. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como:
 - 2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.
 - 2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou fruta, vegetal e extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.
 - 2.1.3. Produto Artificial, apenas para o preparado sólido para refresco e para o xarope, quando não utilizar ingrediente vegetal em sua composição.

2.2. A denominação do refresco será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Refresco de...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso.

a) O produto de ingrediente vegetal que utilizar ingredientes vegetais oriundos de mais de uma espécie vegetal, a palavra “misto” deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Refresco saborizado com...”, seguido de “fruta”, “vegetal”, “extrato vegetal” ou a combinação destes, conforme o caso.

2.2.3. Para o produto artificial: “preparado sólido para refresco artificial” ou “xarope Artificial”.

2.3. Os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina.

2.4. O xarope, alternativamente, poderá ser denominado:

2.4.1. xarope de suco ou squash, quando contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso;

2.4.2. xarope de avenca ou capilé, quando contiver suco de avenca e aroma natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo;

2.4.3. xarope de amêndoa ou orchata, quando contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira;

2.4.4. xarope de guaraná, quando contiver, no mínimo, dois décimos de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto.

2.5. A denominação do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

2.5.1. Adoçado, exceto para o xarope, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.2. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.3. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.4. Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do refresco e dos preparados líquidos e sólidos para refresco e do xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS".

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.2. O rótulo do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e do xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se o seguinte:

3.2.1. A DQI será calculada em porcentagem, volume por volume (v/v), de suco ou polpa presentes na composição do produto, observando-se como referência os limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do MAPA.

a) Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100%.

b) Para o produto com Açaí ou Polpa de Juçara na composição, o cálculo da DQI relativa a estes ingredientes deverá ser feito a partir do limite mínimo de sólidos totais previsto em legislação específica do MAPA.

3.2.2 Para os preparados sólidos e líquidos, bem como para o xarope, o cálculo da DQI deve ser feito para o produto diluído, pronto para o consumo na forma de refresco, de acordo com a forma de diluição orientada pelo fabricante na rotulagem.

3.2.3. Quando o valor da DQI for igual ou superior a 1%, esta será expressa com o valor numérico inteiro, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL, conforme o caso.

3.2.4 Quando o valor da DQI for inferior a 1%, esta será expressa com duas casas decimais, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

3.2.5. Para os preparados sólidos e líquidos, bem como para o xarope a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

3.2.6. Para os produtos Saborizado ou Artificial, a DQI deverá ser:

a) precedida da expressão “CONTÉM APENAS”, quando sua composição contiver fruta ou vegetal.

b) expressa por meio dos seguintes termos “NÃO CONTÉM FRUTA OU VEGETAL” ou “0% DE FRUTA OU VEGETAL”, quando a composição não contiver fruta ou vegetal.

3.2.7. A DQI deverá ser apresentada no Painel principal observando-se os seguintes critérios gráficos:

a) caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a utilizada para a denominação do produto, observado o item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002.

b) sem variação de padronização entre os caracteres.

c) em cor contrastante com o fundo.

d) afastada de soldas e dobras da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

3.2.8. Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais frutas e vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada um logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

3.2.9. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope classificados produto de ingrediente vegetal (item 2.1.1 do presente anexo), cujo ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente o(s) extrato(s) padronizado(s) está dispensado de apresentar a DQI.

3.3. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.5.1. Para o produto Artificial é facultado mencionar, em separado e de forma clara e prontamente distinguível da denominação, o nome do ingrediente vegetal cujas características sensoriais o produto pretende imitar, utilizando-se texto de no máximo o dobro do tamanho da denominação do produto.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. Os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do refresco, preparados sólido e líquido para refresco e xarope deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C, para o Refresco Gaseificado	≥ 2	

Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5
--	--	-----

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o produto de Ingrediente Vegetal:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Refresco de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Abacaxi	30,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Refrescp de Extrato Padronizado	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Extrato de guaraná (mínimo 1,2% de cafeína)	0,02

Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>
Extrato de café	<i>Quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>Quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>Quantum satis</i>
Produto Misto	
Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

5.1.2. Água potável, exceto para a preparado sólido para refresco.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 do preparado líquido para refresco, do preparado sólido para refresco e do xarope deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante.

5.3. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.3.1. Ingrediente vegetal.

5.3.2. Água potável, exceto para a preparado sólido para refresco.

5.4. Ingredientes obrigatórios para o produto Artificial:

5.4.1. Aroma, em substituição ao Ingrediente vegetal.

5.4.2. Açúcar, para o xarope artificial.

5.5. Ingredientes opcionais:

5.5.1. Açúcares.

5.5.2. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.5.3. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refresco que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.

5.5.4. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.

5.5.5. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.5.6. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.5.7. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para refresco.

5.5.8. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Proibições

7.1. É proibido, no refresco, preparado sólido e líquido para refresco e no xarope, a presença de:

- 7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.
- 7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.
- 7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
- 7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
- 7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO IV
REFRIGERANTE E PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE

1 – Definição

1.1 Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcar, devendo ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

1.2 Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto concentrado, com ingrediente vegetal, que quando diluído em água potável, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade de refrigerante, observada a classificação prevista neste anexo.

2 – Classificação e Denominação

2.1. O refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como:

2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou fruta, vegetal e extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.

2.2. A denominação do refrigerante será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Refrigerante de...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso.

a) O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, deverá ser denominado “Água Tônica de Quinino”, podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso.

b) O produto de ingrediente vegetal que utilizar ingredientes vegetais oriundos de mais de uma espécie vegetal, a palavra “misto” deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Refrigerante saborizado com...”, seguido de “fruta”, “vegetal”, “extrato vegetal” ou a combinação destes, conforme o caso.

2.2.3. O preparado líquido para refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina.

2.2.4. A denominação do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

a) De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.

b) Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.198, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural,

100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. O refrigerante que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão “SEM ADITIVOS”.

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES”, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.2. O rótulo do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se o seguinte:

3.2.1. A DQI será calculada em porcentagem, volume por volume (v/v), de suco ou polpa presentes na composição do produto, observando-se como referência os limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do MAPA.

a) Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100%.

b) Para o produto com Açaí ou Polpa de Juçara na composição, o cálculo da DQI relativa a estes ingredientes deverá ser feito a partir do limite mínimo de sólidos totais previsto em legislação específica do MAPA.

3.2.2. Para o preparado líquido o cálculo da DQI deve ser feito para o produto diluído, pronto para o consumo na forma de refrigerante, de acordo com a orientação do fabricante.

3.2.3. Quando o valor da DQI for igual ou superior a 1%, esta será expressa com o valor numérico inteiro, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

3.2.4. Quando o valor da DQI for inferior a 1%, esta será expressa com duas casas decimais, arredondado à menor, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso

3.2.5. Para o preparado líquido a DQI deve ser seguida da expressão "APÓS A DILUIÇÃO".

3.2.6. Para o produto Saborizado, a DQI deverá ser precedida da expressão "CONTÉM APENAS", quando sua composição contiver fruta ou vegetal.

3.2.7. A DQI deverá ser apresentada no painel principal do rótulo observando-se os seguintes critérios gráficos:

- a) caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a utilizada para a denominação do produto, observado o item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002;
- b) sem variação de padronização entre os caracteres;
- c) em cor contrastante com o fundo; e
- d) afastada de soldas e dobras da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

3.2.8. Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais frutas e vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada um logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

3.2.9. O refrigerante e o preparado líquido para refrigerante classificados produto de ingrediente vegetal (item 2.1.1 do presente anexo), cujo ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente o(s) extrato(s) padronizado(s), estão dispensados de apresentar a DQI.

3.3. Os termos referentes aos atributos “BAIXO EM AÇÚCARES” ou “REDUZIDO EM AÇÚCARES” no rótulo de refrigerante e de preparado líquido para refrigerante com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação.

3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. O preparado líquido para refrigerante deverá apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade de refrigerante pronto para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C	≥ 2,0	
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o produto de Ingrediente Vegetal:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Refrigerante de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Açaí, quantidade em sólidos totais	2,0
Abacaxi	10,0
Cana de açúcar	20,0
Goiaba	5,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	2,0
Laranja	10,0
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Maçã	5,0
Manga	5,0
Maracujá	3,0
Morango	2,5
Pêssego	5,0
Pêra	5,0
Tangerina	10,0
Tomate	10,0
Uva	10,0
Outras frutas ou vegetais	5,0
Refrigerante de Extrato Padronizado	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Extrato de guaraná (mínimo 1,2% de cafeína)	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>

Extrato de café	<i>Quantum satis</i>	
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>Quantum satis</i>	
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>Quantum satis</i>	
Produto Misto		
Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.	
Água Tônica de Quinino	Quantidade (mg/100ml)	
Quinino, seus sais ou extrato de cinchona (<i>Cinchona spp</i>), expresso em quinino anidro.	min	max
	3	7

5.1.2. Água potável.

5.1.3. Açúcares, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 do preparado líquido para refrigerante deverá ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante na rotulagem.

5.3. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.3.1. Ingrediente vegetal.

5.3.2. Água potável.

5.3.3. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.4. Ingredientes opcionais:

- 5.4.1. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.
- 5.4.2. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
- 5.4.3. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão de refrigerante e do preparado líquido para refrigerante ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
- 5.4.4. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
- 5.4.5. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. O refrigerante e o preparado líquido para refrigerante deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Outras disposições

7.1. É proibido, no refrigerante e no preparado líquido para refrigerante, a presença de:

7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

- 7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção de refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.
- 7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.
- 7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO V
SODA

1. Definição

1.1. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais ou aromatizante natural.

2. Classificação e denominação

2.1. A soda sem a adição de aroma será denominada “Soda”.

2.2. A soda com adição de aroma será denominada “Soda com aroma de...” ou “Soda aromatizada com...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem ou, ainda, por nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem da soda deve atender ao Regulamento da Lei 8.198, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

3.1.3. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas

a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.1.5. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.1.6. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos da soda deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C	≥ 2	
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

- a) Água potável; e
- b) Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.2. Ingredientes opcionais:

- a) Sais minerais, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA;
- b) Aditivo aromatizante, apenas natural; e
- c) Outros aditivos, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. A soda deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Proibições

7.1. É proibido, na soda, a presença de:

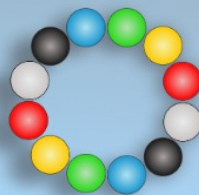
7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.3. Resíduo de agrotóxico acima dos limites permitidos para água potável, em legislação específica da ANVISA.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.



SISMAN

AUDIÊNCIA PÚBLICA

Audiência Pública para discussão da minuta de Instrução Normativa que atualiza a regulamentação das bebidas não alcoólicas (água tônica de quinino, bebida composta, chá pronto para o consumo, refresco, refrigerante, soda e os respectivos preparados sólidos e líquidos). Será apresentado o texto elaborado a partir das contribuições recebidas por meio da Consulta Pública estabelecida pelas Portarias SDA/MAPA 27 e 90/2020.

Data: 20 e 21 de Janeiro de 2021

Horário: 09h às 12h, e de 14h às 18h

Local: Site do MAPA

Maiores informações: bebidas@agricultura.gov.br



MEMÓRIA DAS DISCUSSÕES

**AUDIOS DA AUDIÊNCIA PÚBLICA DISPONÍVEIS NO PROCESSO SEI Nº 21000.029432/2017-29, ARQUIVOS IDS
14223367 E 14223422**

MEMÓRIA DAS DISCUSSÕES
REGISTRO DO CHAT PERÍODO DA MANHÃ 20/01/2021

Vanessa:

no nosso teste de audio está ok agora

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

sim

Domênica Maioli:

Os produtos que fazem associação de açúcares e edulcorantes, mas que terão que colocar na rotulagem frontal a alegação de "alto em açúcar adicionado", conforme especificações das novas rotulagens da Anvisa, não irão poder fazer essa alegação de açúcares (como Reduzido em açúcares, por exemplo), caso se classifiquem na alegação da Anvisa. Como ficaria isso no item 3, depois que a legislação da anvisa entrar em vigor?

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Sobre o item de ingredientes opcionais: Não nos parece adequado enquadrar os concentrados de frutas e vegetais para conferir COR como EXTRATOS AQUOSOS (sendo um ingrediente característico). Eles possuem finalidade exclusiva de conferir cor, não fornecem sabor, portanto não são ingredientes característicos. Além disso, o MAPA está restringindo os extratos aquosos apenas para as espécies de chás e nem todos os concentrados de vegetais para cor são de espécies previstas para chás. Na legislação vigente, o MAPA permite a inclusão desses concentrados por meio da adição de "ingrediente alternativo" e nunca tivemos que nos restringir somente às espécies de chás, tampouco considerá-los como ingredientes característicos nas bebidas. Por isso estamos sugerindo a inclusão de um item de "outros ingredientes, desde que não descaracterizem a bebida".

Tainá Drub - NutraLíder:

Olá, não consegui acompanhar desde o início por problemas técnicos, mas gostaria de saber se a designação NÉCTAR continuará vigente?

Rafael Borodai - GS1 Brasil:

Sobre Identificação e rotulagem.

Sugestão: O dono de marca deverá disponibilizar informações adicionais, tais como Tabela Nutricional dos produtos, alergênicos e etc., através de uma identificação padronizada para embalagem estendida, onde esses dados estarão disponíveis através de um QRCode (GS1 Digital Link), que poderão beneficiar e apoiar referente a Legislação da Anvisa.

ferapacci:

Bom dia, também tive dificuldades técnicas para entrar. Produzo refrescos de frutas naturais, com pouco açúcar de cana. Existe alguma possibilidade de separar o refresco de fruta dos refrigerantes? Usamos pouco açúcar justamente para cortar o exagero. Fica palatável, saboroso, com açúcar apenas para devolver o dulçor característico da fruta. Acreditamos que seria justo se isolar e diferenciar dos refrigerantes artificiais, e que não deve se enquadrar nos mesmos termos para cobrança de impostos.

adriana:

Bom dia! Por dificuldades em acessar o sistema para participar desta reunião, gostaria de saber se esta reunião será disponibilizada para assistirmos mais tarde?

ferapacci:

Tenho dúvidas quanto ao aumento de impostos para bebidas que usam açúcar. Isso vai acontecer? Usou açúcar é vilão? Qualquer quantidade de açúcar?

Igor Castro ABIR:

Solicitamos a inclusão em ingredientes opcionais:

Igor Castro ABIR:

Concentrado DE FRUTAS E VEGETAIS EXCLUSIVAMENTE PARA DAR COR

Igor Castro ABIR:

\DESCULPE QUE SAIU NA FRENTE

Igor Castro ABIR:

concentrado natural de beterraba

Igor Castro ABIR:

concentrado natural de cenoura

MEMÓRIA DAS DISCUSSÕES
REGISTRO DO CHAT PERÍODO DA TARDE 20/01/2021

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

ALTERAÇÃO DE TEXTO:

1.1. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero Thea (Thea sinensis e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie Ilex paraguariensis ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outros ingredientes.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de alteração do texto para ficar condizente com a lista positiva de ingredientes opcionais do chá, que prevê adição de mel (que é de origem animal), o gás carbônico, os minerais, vitaminas, novos ingredientes, aditivos etc. que podem ser sintéticos. Ou seja, não faz sentido manter o texto restritivo dessa forma: "podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares".

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

ALTERAÇÃO DE TEXTO:

1.2. Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero Thea (Thea sinensis e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie Ilex paraguariensis, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outros ingredientes, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de alteração do texto para ficar condizente com a lista positiva de ingredientes opcionais do chá, que prevê adição de mel (que é de origem animal), o gás carbônico, os minerais, vitaminas, novos ingredientes, aditivos etc. que podem ser sintéticos. Ou seja, não faz sentido manter o texto restritivo dessa forma: "podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos".

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

INCLUSÃO DE ITEM:

1.3 Preparado sólido para chá é a bebida obtida pela utilização de extrato aquoso desidratado ou pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero Thea (Thea sinensis e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie Ilex paraguariensis, ou de outros vegetais, em forma de pó, podendo ser acrescentado de outros ingredientes vegetais e de açúcares e aditivos.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Inclusão do preparado sólido para chá, uma vez que não há previsão de extrato aquoso no Anexo de Refresco (preparado sólido)

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

ALTERAÇÃO DE TEXTO:

2.1. O chá, os preparados líquido e o sólido para chá serão classificados quanto a espécie vegetal ou seus equivalentes em extratos aquosos como:

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Incluir a categoria de preparado sólido para chá e deixar clara a permissão de uso do extrato aquoso de chá em substituição ao vegetal em si.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

INCLUSÃO DE EXPRESSÃO PARA A DENOMINAÇÃO DO CHÁ:

2.2.3. a) "Chá..." ou "Chá de...", seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Na prática os nomes são "Chá de...", com exceção de alguns como Chá Mate, Chá Preto, Branco, Verde.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

INCLUSÃO DE EXPRESSÃO PARA A DENOMINAÇÃO DO CHÁ:

2.3. A denominação de todas as classificações de chá, quando adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão "com...", seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de inclusão para deixar claro que se aplica a todas as classificações (e não somente à categoria criada pelo MAPA de "chá").

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

ALTERAÇÃO DE TEXTO:

2.4. Para o chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais e para todos os chás adicionados de ingredientes vegetais, a denominação deverá listar os nomes comuns das espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de alteração para melhorar a redação e aplicação da norma.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

INCLUSÃO DE ITEM

2.4.1. No caso da adição de suco concentrado ou desidratado, para a ordenação decrescente da quantidade na denominação, deve-se considerar a quantidade de suco reconstituído, utilizando como referência os limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do MAPA.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Para ordenar os ingredientes vegetais na denominação, no caso da adição de 2 ou mais sucos diferentes, deixar claro que a ordem decrescente deve ser do suco já reconstituído e não da quantidade de suco ainda concentrado ou desidratado.

(Entendo que para a denominação, o correto seria a qtdd do suco reconstituído, mas pode ser que não fique na mesma ordem da lista de ingredientes).

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Sugestão de alteração para deixar claro que se aplica a todas as classificações (não somente o "chá"):

"2.6. A denominação de todas as classificações de chá, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:"

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de alteração para deixar claro que se aplica a todas as classificações (não somente o "chá").

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Incluir a categoria de preparado sólido para chá:

2.5. O Preparado líquido e o preparado sólido para chá deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para o consumo a que se destinam.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Incluir a categoria de preparado sólido para chá.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Não concordamos com a expressão "adoçada" na denominação das bebidas, uma vez que:

- o uso de ingredientes na composição de produtos com o objetivo de adoçar, pode ser facilmente verificado na lista de ingredientes presente no rótulo.

- o fato de conter açúcar não desqualifica o produto, não merecendo assim destaque na denominação legal. Se a preocupação é o excesso de açúcar, o consumidor já será alertado através da implementação da nova legislação da ANVISA que determinará rotulagem nutricional frontal, com "alto em açúcares adicionados" nos produtos que excederem os limites estabelecidos.

- essa seria uma exigência exclusiva para a categoria de bebidas vegetais, quando deveria haver um alinhamento com outras categorias de produtos, através da Norma de Rotulagem Geral, discutida no âmbito Mercosul.

Caso o MAPA seja irredutível, solicitamos que pelo menos retire da obrigatoriedade o produto com associação de açúcar com edulcorante, a fim de evitar confusão ao consumidor, uma vez que o mesmo produto poderá ter "adoçado" na denominação legal e "baixo em açúcares" como informação nutricional complementar.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Item sobre a denominação:

Após a devida alteração de Decreto, solicitamos que seja excluída a necessidade da bebida ser "de baixa caloria" ou "dietética" quando adicionada de edulcorantes, já que em muitos casos, pela característica intrínseca da bebida (como a obrigatoriedade de adição de grande quantidade de suco de fruta), o requisito de possuir no máximo 40kcal na porção não é atendido. Excluindo este item, seria possível a adição de edulcorantes em bebidas que ultrapassem 40kcal na porção, desde que seja atendida a legislação específica da ANVISA, atendendo aos critérios de informação nutricional complementar, referente aos atributos "não contém açúcares", "sem adição de açúcares", "baixo em açúcares" ou "reduzido em açúcares" ou, ainda, referente aos atributos "baixo em valor energético" ou "reduzido em valor energético". O termo DIETÉTICO não é mais utilizada pelo setor de bebidas há anos.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Contemplar o preparado líquido (que o MAPA esqueceu) e a inclusão do preparado sólido para chá, para serem abarcados no item de ROTULAGEM:

3.1. A rotulagem do chá, dos preparados líquido e sólido para chá, deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Contemplar o preparado líquido (que o MAPA esqueceu) e a inclusão do preparado sólido para chá, para serem abarcados no item de ROTULAGEM.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

INCLUSÃO DE ITEM:

3.1.1. O chá que for adicionado de dióxido de carbono, em pressão inferior a duas atmosferas, à 20 graus Celsius, deve ter a inscrição "LEVEMENTE GASEIFICADO" no rótulo.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Prever a gaseificação leve para o chá, para não "engessar" a gaseificação sempre a partir de 2 atm. E quando o chá for levemente gaseificado e deverá trazer essa inscrição na rotulagem.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

ALTERAÇÃO DE TEXTO:

"3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA, podendo os atributos "baixo" ou "reduzido" serem substituídos pelos seus respectivos termos autorizados."

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Este item já foi acatado para a Bebida Composta e deve ser replicado para o Chá, para permitir que os termos autorizados pela RDC 54/2012 para os atributos "baixo em" e "reduzido em" também sejam utilizados em substituição.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

DÚVIDA QUANTO AO ITEM:

3.1.6. No rótulo do Chá, dos Preparados Líquido e Sólido para Chá que contenha suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os mesmos critérios previstos no Anexo (MAPA precisa identificar o anexo) desta Instrução Normativa.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Qual Anexo o MAPA está se referindo? A IN tem 5 anexos. O MAPA precisa identificar no texto.

Incluir o Preparado Sólido para chá.

Tainá Drub - NutraLíder:

Por gentileza, será permitido marcas de chás que façam alusão à propriedades terapêuticas como calmante, detox e etc? Como ficará essa regulamentação?

ferapacci:

Esse texto está publicado no site do MAPA? bebidas? ou só se pode acompanhar por aqui?

Michele Silva - Abifra/ Duas Rodas:

Proposta para o item 5.2.1 Açúcares ou outros ingredientes com finalidade de conferir dulçor como mel e preparados de mel.

Justificativa: Prever a adição de outros ingredientes que conferem dulçor como mel e preparações de mel (mel em pó, desidratado)

Michele Silva - Abifra/ Duas Rodas:

pois o processo de desidratação necessita de carriers

Igor Castro ABIR:

Observação importante: Considerando que vários itens dependem da revisão do decreto 6871/2009, acreditamos que a nova Instrução Normativa, aqui em pauta, deve ser publicada somente quando harmonizada com as alterações do Decreto.

Juliana Yuki Yamamaru:

Importante destacar que nos preparados sólidos para chás, também deve estar clara a premissão de uso de extrato aquoso, em substituição ao vegetal em si

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Inclusão de item:

5.2.6 Outros ingredientes, permitidos para uso alimentar, desde que não impliquem em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

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?

Tainá Drub - NutraLíder:

Prezados Senhores, enviamos nossa dúvida anteriormente, porém, não entendemos que foi respondida. Nosso questionamento é referente ao texto do item 3.1.1 pois dá a entender que as marcas com alegações (detox, calmante e afins) serão permitidas, apesar de não poder ter alegação aprovada para a rotulagem. Não é contraditório? O MAPA não poderá então solicitar que uma determinada marca comercial seja retirada do produto?

Anne Porto - ABIA:

Sobre o item do mel, o entendimento é de que já contempla outras formas de apresentação como pó que são o mel em pó ou preparado de mel?

Paulo:

verifiquem o PIQ de pressão por favor

Tainá Drub - NutraLíder:

Prezados Senhores, referente ao texto do item 3.1.1, para não haver dúvidas, sugerimos a retirada do termo "mesmo que" para "inclusive a marca", pois ficou ambíguo. Parece que a marca pode fazer alusão, mas o produto não pode ter alegação terapêutica.

Paulo:

MAPA LFDA-RS

Paulo:

Olá! o chá está com PIQ mínimo >2

Vanessa:

ANEXO III - REFRESCO, SEUS PREPARADOS E XAROPE

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO 1.1. Refresco é a bebida pronta para o consumo, não fermentada e não alcoólica, obtida a partir do ingrediente vegetal ou artificial diluído em água.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: Prever a categoria de refresco artificial. Considerando o objetivo de centralizar as bebidas no MAPA, além de prever produtos com quantidade de suco abaixo do teor mínimo estabelecido é importante contemplar produtos que não utilizem suco em sua composição.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 1.2 Preparado líquido para refresco é o produto concentrado, com ingrediente vegetal ou artificial, que, quando diluído em água, deverá apresentar as mesmas características fixadas no padrão de identidade e qualidade do refresco, observada a classificação prevista neste anexo.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: Prever a categoria de preparado líquido para refresco artificial considerando a inclusão do refresco artificial pronto para consumo.

Anne Porto - ABIA:

Alteração do item 1.3 Refresco desidratado (ou em pó) é o produto à base de ingrediente vegetal ou artificial, em forma de pó, destinado à elaboração de bebida pronta para o consumo, após sua diluição em água potável como instrução de preparo principal, admitindo-se diluição alternativa em outros líquidos.

Anne Porto - ABIA:

Justificativa: O parecer do MAPA pela rejeição dessa proposta diz que a denominação "em pó" não está prevista no Decreto. Porém, a idéia é revisar também o Decreto a fim de ter alinhamento com todas as propostas dessa Minuta. O intuito da mudança de denominação é maior compreensão por parte dos consumidores, que não compreendem o que é "preparado sólido", e referem-se à categoria como "refresco em pó", como terminologia consagrada pelo uso popular. Esse termo também dá maior clareza sobre as diferentes formas de apresentação de suco, néctar e refresco (líquido e em pó). Assim, como já existe o termo "suco desidratado", o consumidor poderia entender que existe "refresco desidratado (ou em pó)" e ainda poderíamos criar o termo "néctar desidratado (ou em pó)" para permitir inovações de produtos com maior porcentagem de fruta.

A diluição em outros meios é uma prática comum dos consumidores e ao não permitir essa forma de preparo, poderemos ter produtos de mesma formulação e características similares migrando para a competência da ANVISA.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou a fruta, ou o vegetal, ou o extrato padronizado, ou a combinação destes, em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Melhoria da redação (inclusão da palavra ou) para possibilitar a formulação com todos ou apenas 1 dos ingredientes.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 2.1.3. Produto Artificial, quando não utilizar ingrediente vegetal em sua composição.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Para contemplar a categoria de refresco artificial.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 2.2.2. Quando no refresco forem utilizadas duas ou mais frutas, a denominação deverá ser "Refresco de Frutas", sem especificar os nomes das frutas.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

INCLUSÃO: 2.2.X. Quando no refresco forem utilizadas duas ou mais vegetais, a denominação deverá ser "Refresco de Vegetais", sem especificar os nomes dos vegetais.

2.2.X. Quando no refresco forem utilizados dois ou mais extratos, a denominação deverá ser "Refresco de Extratos" sem especificar os nomes dos extratos.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Gostaria de entender se no item 2.1.1. o extrato será somente o "padronizado", por ser o único que possui mínimo na tabela 5.1.1. ou se será possível ter um refresco de ingrediente vegetal somente contendo "extrato aquoso" como ingrediente característico, independente de sua quantidade.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

INCLUSÃO: 2.2.X. Quando no refresco for utilizada a combinação de fruta(s) com vegetal(is) ou de fruta(s) com extrato(s) ou de vegetal(is) com extrato(s) ou da combinação deles, a denominação deverá ser "Refresco Misto de...", seguido do nome genérico da combinação, sem especificar os nomes das frutas, vegetais e extratos.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA (PARA OS 3 ITENS ANTERIORES): No cenário mundial, cada vez mais as bebidas estão sendo obtidas da mistura das mais variadas frutas vegetais e extratos. Considerando a necessidade de listar todos os nomes dos ingredientes adicionados ao produto na denominação de venda, as denominações ficarão imensas e ocuparão grande parte da rotulagem, sem necessidade.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 2.2.4. Para o produto artificial: "refresco artificial" ou "xarope Artificial".

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Excluir o preparado sólido deste item pois a denominação como já consta no item 2.3. O item 2.2.4 deve referir-se a forma pronta para consumo.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 2.3. Os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina, incluindo-se a informação "preparado sólido/líquido para..." ou "xarope para..."

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Dar maior clareza à redação.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

INCLUSÃO: 2.5.X. O termo "REFRESCO" pode ser substituído pelo termo "BEBIDA".

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Incluir que o termo REFRESCO possa ser substituído por BEBIDA na denominação, pois já é um termo muito utilizado e consagrado no mercado e já consta da legislação vigente e constava da proposta de CP publicada pelo MAPA.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar da parte frontal da rotulagem as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES" ou "REDUZIDO EM AÇÚCARES", obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA, podendo os atributos "baixo" ou "reduzido" serem substituídos pelos seus respectivos termos autorizados."

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Este item já foi acatado para bebida composta e chá deve ser replicado para refresco.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.2.1. A DQI será calculada em porcentagem, volume por volume (v/v), de suco ou polpa, ou a combinação destes, presentes na composição do produto, observando-se como referência os limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do MAPA.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Prever a combinação de suco e polpa assim como consta no texto da bebida composta.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.2.3. Quando o valor da DQI for igual ou superior a 1%, esta será expressa com o valor numérico inteiro, considerando arredondamento matemático, seguido do sinal de porcentagem (%) e da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: Arredondamento matemático é padrão em todas as regulamentações.

Ao exigir que o arredondamento deve ser feito "para baixo", e não de acordo com o arredondamento matemático, poderemos ter preparados sólidos com presença de fruta porém devido ao arredondamento, ter 0% de fruta como DQI (Ex.: se tiver 0,007% de fruta, arredondaria para baixo, ficando 0,00%. Nesses casos, o consumidor iria ver "suco desidratado de fruta" na lista de ingredientes mas teria "não contém fruta", o que causaria confusão).

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

3.2.4 Quando o valor da DQI for inferior a 1%, esta será expressa com duas casas decimais, considerando arredondado matemático, seguido do sinal de porcentagem (%), da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: Arredondamento matemático é padrão em todas as regulamentações.

Ao exigir que o arredondamento deve ser feito "para baixo", e não de acordo com o arredondamento matemático, poderemos ter preparados sólidos com presença de fruta porém devido ao arredondamento, ter 0% de fruta como DQI (Ex.: se tiver 0,007% de fruta, arredondaria para baixo, ficando 0,00%. Nesses casos, o consumidor iria ver "suco desidratado de fruta" na lista de ingredientes mas teria "não contém fruta", o que causaria confusão).

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Item 3.2.6, letra - EXCLUSÃO

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: A declaração da DQI é o suficiente para o consumidor saber a quantidade de fruta, sem a necessidade de "desqualificar" a quantidade com o termo "CONTÉM APENAS".

Além da DQI, a diferenciação já está sendo feita na denominação legal ("saborizado com")

Ao mesmo tempo que não é permitido qualificar o produto com expressões de qualidade (3.1.1), também não deve-se desqualificar o produto que contém ingrediente vegetal abaixo das quantidades mínimas com a expressão "CONTÉM APENAS", que é subjetiva e não cabe numa norma onde os requerimentos devem ser objetivos.

A diferenciação de produtos com diferentes características é importante pro consumidor ter acesso a produtos com diferentes preços, e então não deve ser qualificada.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Item 3.2.7, letra ALTERAÇÃO: a) caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a dimensão utilizada na denominação do produto.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Justificativa: Esclarecer melhor este item, para não causar confusão como ocorreu com o número de registro (IN

72/201

Entendemos que a altura mínima deve ter exatamente o dobro da altura da denominação (como é atualmente para o X% do DQI) e não que a altura mínima deve seguir as dimensões dispostas na IN 55, que traz um quadro com alturas mínimas para as denominações conforme a indicação quantitativa (como é o caso do número de registro da IN 72/201

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Item 3.2.7, letra ALTERAÇÃO: d - não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Alinhamento de texto e interpretações com demais regulamentações.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.2.9. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope, classificados de acordo com os itens 2.1.1 e 2.1.2, cujo(s) ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente o(s) extrato(s) padronizado(s) está dispensado de apresentar a DQI

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: A classificação "2.1.1." se refere somente ao "Produto de ingrediente vegetal". Porém, a DQI também é obrigatória para o produto da classificação "2.1.2. Produto saborizado". Assim, o refresco saborizado também deve ser dispensado de DQI se for composto exclusivamente por extrato(s) padronizado(s) como ingrediente vegetal.

Ingrid Tagliamento:

Reforçamos, é de suma importância que essa Instrução Normativa seja publicada juntamente com o Decreto, uma vez que, é sabido que existem muitos pontos que serão alterados e sugeridos no momento da revisão do Decreto e que são importantes para o desenvolvimento e abertura no mercado para novos produtos.

Se essa IN for publicada antes da revisão do Decreto, teremos que modificar os rótulos, revisar o Decreto, revisar novamente os rótulos e por fim, revisar a IN para ficar em consonância com o Decreto.

O que preocupa todo o setor, são várias alterações na rotulagem dos produtos, com prazos diferentes, acarretando impacto financeiro e ambiental, pois a consequência é descarte de rótulo.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Retirar a obrigatoriedade de mencionar a imagem dos extratos na rotulagem dos produtos. Um produto que utiliza noz de cola em sua composição em combinação com suco de limão, por exemplo, não menciona a imagem no extrato de noz de cola no rótulo. A inclusão desta imagem pode confundir o consumidor e, além disso, os extratos não são contabilizados na DQI.

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ALTERAÇÃO: 3.5. O uso de imagens de ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, será permitido com a condição de informar o consumidor através da seguinte expressão próxima à imagem: "Imagem ilustrativa para referência de sabor"

Ana Maria Giandon:

AMG Foods: o MAPA irá retirar a denominação bebida como equivalente ao refresco?

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: O uso da imagem de frutas é usada como referência de sabor e o disclaimer informa o consumidor sobre isso. Além disso, o consumidor poderá identificar a ausência da fruta pela lista de ingredientes e pela DQI. A proibição do uso de imagem desqualificaria apenas a categoria de bebidas, enquanto outras categorias da ANVISA usariam imagem da fruta mesmo sem a presença da espécie vegetal. É importante esse tópico ter alinhamento com as demais regras de rotulagem geral para produtos de competência da ANVISA (a ser discutido no Mercosul).

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

ITEM 3.6 Não entendemos o objetivo deste item. Por favor, poderiam esclarecer?

Ana Maria Giandon:

AMG Foods: será possível ter o preparado sólido para refresco saborizado com ...?

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Por favor, poderiam ler novamente a contribuição ao item 3.5? Não havia sido discutida anteriormente. Obrigada!

Anne Porto - ABIA:

Não deveríamos prever massa por volume no item 3.2.2? Para preparados sólidos a matéria prima utilizada é em pó, a qual é diluída em líquido (portanto, há necessidade de que a DQI seja massa por volume).

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Alteração/Inclusão

Suco, Polpa ou Extrato/ Quantidade mínima de suco ou polpa (em ml/100 mL) e de extrato (g/100 mL):

Outras frutas - 10

Outros vegetais – 5

Duas ou mais frutas - 10

Dois ou mais vegetais – 5

Mistura de frutas e vegetais – 10

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

justificativa: • Atualmente a unidade do extrato é g/100ml.

• Outros vegetais: nesta minuta, o MAPA aumentou a quantidade mínima para 10ml/100ml. Este teor mínimo não condiz com os valores que temos regulamentado atualmente para "outros vegetais" e "dois ou mais vegetais", cujos valores mínimos são de 5%.

• No que se refere às misturas de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais e a combinação de frutas e vegetais, a proposta é que o teor mínimo de suco seja incluído na tabela para facilitar a prática da aplicação da norma, tanto para o setor regulado quanto para a fiscalização. As propostas das misturas estão condizentes com os valores individuais mínimos de "Outras frutas (10)" e "Vegetais (5)".

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Alteração/Inclusão

Semente de guaraná - 0,02 g ou seu equivalente em extrato padronizado com, no mínimo, 1,2% de cafeína.

Extrato de noz de cola

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

JUSTIFICATIVA: Incluir a expressão "semente de guaraná" conforme consta no Decreto e "noz de" para o extrato de noz de cola.

Juliana Yuki Yamamaru:

ABIA: No item 3.2.2. poderiam esclarecer o cálculo da DQI para os preparados sólidos com exemplos para facilitar o entendimento?

Igor Castro ABIR:

Apenas um esclarecimento: Pelo nosso entendimento, todas as categorias de bebidas desta IN poderão ser levemente gaseificadas, inclusive refrescos e soda?

Michele Carmona ABIR/Coca-Cola:

Com relação a permissão de Levemente gaseificado, será permitido para todas as categorias da IN, certo?

Igor Castro ABIR:

Obrigado!

Vanessa:

ANEXO IV REFRIGERANTE E SEU PREPARADO LÍQUIDO

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Alteração de Texto:

1. Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida a partir do ingrediente vegetal diluído em água potável, obrigatoriamente saturada de dióxido de carbono, industrialmente puro.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Sugestão de alteração para constar semelhante ao refresco e ao preparado líquido para refrigerante (item abaixo 1.2), melhorando a redação.

Além disso, excluir a obrigatoriedade de adição de açúcares, para que o refrigerante possa ser sem adição de açúcares e sem adição de edulcorantes.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Sobre o item 2.1.1: Se a intenção do MAPA é manter somente o extrato padronizado, por ser o único que possui mínimo na tabela 5.1.1., sugerimos que fique claro neste item, para não causar dúvida ao setor regulado quando da aplicação da norma.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Alteração de Texto:

2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou a fruta, ou o vegetal, ou o extrato padronizado, ou a combinação destes, em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Melhoria da redação, pois como não será obrigatória a presença do extrato padronizado, deve-se excluir o "e" antes do "extrato padronizado" e incluir "ou" antes de todos.

Dúvida sobre o item 2.1.2: Este item fala que o produto saborizado é aquele que utiliza apenas o extrato aquoso ou outros ingredientes vegetais, em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo. Porém, não foi incluído mínimo para extrato aquoso na tabela 5.1.1. O MAPA irá incluí-lo como quantum satis?

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Alteração do texto:

2.2.3. Quando no refrigerante forem utilizadas duas ou mais frutas, a denominação deverá ser "Refrigerante de Frutas", sem especificar os nomes das frutas.

2.2.X. Quando no refrigerante forem utilizadas duas ou mais vegetais, a denominação deverá ser "Refrigerante de Vegetais", sem especificar os nomes dos vegetais.

2.2.X. Quando no refrigerante forem utilizados dois ou mais extratos, a denominação deverá ser "Refrigerante de Extratos", sem especificar os nomes dos extratos.

2.2.X. Quando no refrigerante for utilizada a combinação de fruta(s) com vegetal(is) ou de fruta(s) com extrato(s) ou de vegetal(is) com extrato(s) ou da combinação deles, a denominação deverá ser "Refrigerante Misto de...", seguido do nome genérico da combinação, sem especificar os nomes das frutas, vegetais e extratos.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Desculpe, este item não ficou muito claro para mim na discussão do Refresco.

No cenário mundial, cada vez mais as bebidas estão sendo obtidas da mistura das mais variadas frutas vegetais e extratos. Se for preciso listar todos os nomes das frutas, vegetais e extratos adicionados ao produto na denominação de venda, as denominações ficarão imensas e ocuparão grande parte da rotulagem. Além disso, o rótulo certamente terá a figura dos ingredientes característicos ou o splash de sabor, além de conter a lista de ingredientes.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

MELHORIA DO TEXTO:

2.2.4. Para o produto saborizado: "Refrigerante saborizado com...", seguido de "fruta(s)", "vegetal(s)", "extrato(s) vegetal(is)" ou a combinação destes, conforme o caso.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Prever os termos genéricos no plural caso tenha mais de uma fruta ou vegetal ou extrato.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Tem algum motivo para o MAPA ter deixado de prever o Refrigerante "levemente gaseificado" que já existe atualmente na IN 19?

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

CORREÇÃO DE TEXTO:

3.2.1. A DQI será calculada em porcentagem, volume por volume (v/v), de suco ou polpa, ou a combinação destes, presentes na composição do produto, observando-se como referência os limites mínimos de sólidos solúveis estabelecidos em legislação específica do MAPA.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa: Melhorar a redação para prever a combinação de suco e polpa.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Dúvida sobre o item 3.2.9: A classificação "2.1.1." se refere somente ao "Produto de ingrediente vegetal". Porém, a DQI também é obrigatória para o produto da classificação "2.1.2. Produto saborizado". Assim, o refresco saborizado também deve ser dispensado de DQI se for composto exclusivamente por extrato(s) padronizado(s) como ingrediente vegetal.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Na tabela do item 5.1.1:

Alteração de texto:

Quantidade mínima de suco, polpa (em ml/100 mL) ou extrato (em g/100 mL)

Outras frutas: 5,0

Outros vegetais: 3,0

Duas ou mais frutas - 5

Dois ou mais vegetais - 3

Mistura de frutas e vegetais - 5

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Justificativa:

- Atualmente a unidade do extrato é g/100ml. O Mapa pretende alterar a unidade do extrato para ml/100ml?
- Outros vegetais: nesta minuta, o MAPA aumentou a quantidade mínima de suco de "outros vegetais" para 5ml/100ml, mas na CP havia proposto o mínimo de 3ml/100ml.

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

- No que se refere às misturas de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais e a combinação de frutas e vegetais, a proposta é que o teor mínimo de suco seja incluído na tabela para facilitar a prática da aplicação da norma, tanto para o setor regulado quanto para a fiscalização. As propostas das misturas estão condizentes com os valores individuais mínimos de "Outras frutas (5)" e "Vegetais (3)".

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Gostaríamos de entender qual a razão para a mudança relevante do teor de suco exigido para o produto misto (dois ou mais ingredientes vegetais). Agora será exigido um somatório igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela. Essa mudança de regra trará bastante impacto para o setor, mesmo que seja a alteração para a categoria de "produto saborizado".

Vanessa:

ANEXO V - SODA

Anne Porto - ABIA:

Alteração 1.1. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais ou aromatizante, ou ambos, conforme previsto no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.

Anne Porto - ABIA:

Justificativa: Incluir "ou ambos" para permitir sais minerais e aromas no mesmo produto.

Flexibilização para uso de outras classificações de aromatizantes, podendo ser utilizados os aromas naturais, aromas sintéticos aos naturais e artificiais, conforme a classificação da RDC nº 2/2007. A rotulagem deverá informar claramente ao consumidor a classificação do aroma, conforme Informe Técnico nº 26/2007 e demais regulamentações sanitárias vigentes.

Anne Porto - ABIA:

Inclusão do item 2.3 A soda que for adicionada de dióxido de carbono, em pressão inferior a duas atmosferas, à 20 graus Celsius, deve ter a inscrição "LEVEMENTE GASEIFICADA" no rótulo.

Ingrid Tagliamento:

O MAPA irá acatar a proposta de usar o nome genérico da categoria "frutas", "vegetais", e "extratos", tanto para o produto saborizado quanto para o produto de ingredientes vegetais? Ou seja, não será necessário abrir o nome das frutas e vegetais?

Anne Porto - ABIA:

Incluir no item 4.1:

Pressão, em atm, a 20 °C, para o Soda Levemente Gaseificada - Máximo < 2

Justificativa: Incluir a gaseificação leve.

Anne Porto - ABIA:

Alteração item 5.2 a)

a) Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

Anne Porto - ABIA:

Justificativa: Incluir a permissão já prevista para as demais categorias de bebidas, permitindo o uso de INC de diversos nutrientes, desde que em conformidade com a RDC 54/10 da Anvisa. Possibilitar inovações.

Anne Porto - ABIA:

Alteração do item 5.2 b) e exclusão item c)

b) Aditivos, incluindo os aromatizantes, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

Anne Porto - ABIA:

Justificativa: Permitir o uso de todas as classificações de aromatizantes: aromas naturais, aromas sintéticos aos naturais e artificiais, conforme a classificação da RDC nº 2/2007. A rotulagem deverá informar claramente ao consumidor a classificação do aroma, conforme Informe Técnico nº 26/2007 e demais regulamentações sanitárias vigentes.

Ingrid Tagliamento:

Item refresco e refrigerante

Ingrid Tagliamento:

Não consegui enviar anteriormente

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Mais uma dúvida sobre a soda

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

No rótulo da soda aromatizada não vamos poder por imagem? Já q terá somente aroma da fruta?

Mariana Vieira ABIR/PEPSICO:

Consta no item: "3.1.4. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias."

Se os ingredientes vegetais não podem ser adicionados na soda, faz sentido manter este item na norma?

LISTA DE PRESENÇA

gtbebidas@aabba.org.br <gtbebidas@aabba.org.br>;

raquel@brazilianflavors.com.br <raquel@brazilianflavors.com.br>;

luciana.zonaro@danone.com <luciana.zonaro@danone.com>;

pnagata.3@grupopetropolis.com.br <pnagata.3@grupopetropolis.com.br>;

Ninarosa.Morais@britvic.com <Ninarosa.Morais@britvic.com>;

renata.walter@heineken.com.br <renata.walter@heineken.com.br>;

mariana@fukumaadvogados.com.br <mariana@fukumaadvogados.com.br>;

guedu@ambev.com.br <guedu@ambev.com.br>;

eugenia@abifra.org.br <eugenia@abifra.org.br>;

andrea.valenca@iff.com <andrea.valenca@iff.com>;

lbaracal@yahoo.com.br <lbaracal@yahoo.com.br>;

andrea.mariano@crq4.org.br <andrea.mariano@crq4.org.br>;

pedro.ferreira@gs1br.org <pedro.ferreira@gs1br.org>;

ecsabbag@yahoo.com <ecsabbag@yahoo.com>;

patricia.gentil@idec.org.br <patricia.gentil@idec.org.br>;

augusta@abifra.org.br <augusta@abifra.org.br>;

qualidade@afrebras.org.br <qualidade@afrebras.org.br>;

rfneves.nutri@gmail.com <rfneves.nutri@gmail.com>;

anne.porto@abia.org.br <anne.porto@abia.org.br>;

ana.giandon@gmail.com <ana.giandon@gmail.com>;

icastro@abir.org.br <icastro@abir.org.br>;

taiana.trovao@mdlz.com <taiana.trovao@mdlz.com>;

aromanellilopesmartins@coca-cola.com <aromanellilopesmartins@coca-cola.com>;

trainee@amgfoods.com.br <trainee@amgfoods.com.br>;

falecom@poenorotulo.com.br <falecom@poenorotulo.com.br>;

Alinne Barcellos Bernd <alinne.bernd@agricultura.gov.br>;

Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br>;

Vitor Campos de Oliveira <vitor.oliveira@agricultura.gov.br>;

Carlos Eduardo Zuim <carlos.zuim@agricultura.gov.br>;

Audiência Pública IN Bebidas Não Alcoólicas

bebidas

qui 11/02/2021 11:39

Cco:gtbebidas@aabba.org.br <gtbebidas@aabba.org.br>; raquel@brazilianflavors.com.br <raquel@brazilianflavors.com.br>; luciana.zonaro@danone.com <luciana.zonaro@danone.com>; pnegata.3@grupopetropolis.com.br <pnegata.3@grupopetropolis.com.br>; Ninarosa.Morais@britvic.com <Ninarosa.Morais@britvic.com>; renata.walter@heineken.com.br <renata.walter@heineken.com.br>; mariana@fukumaadvogados.com.br <mariana@fukumaadvogados.com.br>; guedu@ambev.com.br <gedu@ambev.com.br>; eugenia@abifra.org.br <eugenia@abifra.org.br>; andrea.valenca@iff.com <andrea.valenca@iff.com>; lbaracal@yahoo.com.br <lbaracal@yahoo.com.br>; andrea.mariano@crq4.org.br <andrea.mariano@crq4.org.br>; pedro.ferreira@gs1br.org <pedro.ferreira@gs1br.org>; ecsabbag@yahoo.com <ecsabbag@yahoo.com>; patricia.gentil@idec.org.br <patricia.gentil@idec.org.br>; augusta@abifra.org.br <augusta@abifra.org.br>; qualidade@afrebras.org.br <qualidade@afrebras.org.br>; rfneves.nutri@gmail.com <rfneves.nutri@gmail.com>; anne.porto@abia.org.br <anne.porto@abia.org.br>; ana.giandon@gmail.com <ana.giandon@gmail.com>; icastro@abir.org.br <icastro@abir.org.br>; taiana.trovao@mdlz.com <taiana.trovao@mdlz.com>; aromanellilopesmartins@coca-cola.com <aromanellilopesmartins@coca-cola.com>; trainee@amgfoods.com.br <trainee@amgfoods.com.br>; falecom@poenorotulo.com.br <falecom@poenorotulo.com.br>; Alinne Barcellos Bernd <alinne.bernd@agricultura.gov.br>; Pericles Macedo Fernandes <pericles.fernandes@agricultura.gov.br>; Vitor Campos de Oliveira <vitor.oliveira@agricultura.gov.br>; Carlos Eduardo Zuim <carlos.zuim@agricultura.gov.br>;

📎 1 anexos (333 KB)

minuta final revisão PIQ ã alc 20210203.pdf;

Caros,

Encaminhamos o texto consolidado após as contribuições da Audiência pública do dia 20/01/2021. Destacamos os seguintes ajustes em relação à minuta do dia circulada no dia 19/01:

- Correção do texto em relação a ortografia, concordâncias, articulação etc;
- Reposicionamento das regras de DQI no corpo principal da norma;
- Inclusão das espécies de especiarias para o extrato aquoso;
- Ajuste do prazo para adaptação visando harmonização com prazo da norma de rotulagem nutricional da Anvisa;
- Previsão da classificação Levemente Gaseificado;
- Possibilidade de utilização de outros termos autorizados relacionados ao atributo de baixo/reduzido em açúcares;
- Manutenção das regras atuais sobre o guaraná, com referência explícita à semente de guaraná;
- Revisão da obrigatoriedade da expressão adoçado na denominação, quando não previsto no Decreto 6871/2009.

Os Áudios da audiência pública podem ser acessados nos seguintes links:

Manhã:

https://agriculturamapa.sharepoint.com/:u:/s/CGVB/EY9cpZ-NUxZOt2OvnA_FdAlBXVCDKZNJ57MmnPahFtBeGg

Tarde:

https://agriculturamapa.sharepoint.com/:u:/s/CGVB/Ec4P9Jip_q5JrShY73PRXDsbvMRI1hBY1MZu1ok-3kP8RA?e=7F33bz

As transcrições do chat podem ser acessadas nos seguintes links:

Manhã:

<https://agriculturamapa.sharepoint.com/:w:/s/CGVB/EaV1gJlb41lLu-ul-RBsUmIBTv17qglpkFk1A85SNMPe1w?e=CASG8x>

Tarde:

<https://agriculturamapa.sharepoint.com/:w:/s/CGVB/EW8ysqI3QvpMiHrr1MfcPtQBAk2NUw-zZesk8KYHFyF5xg?e=38eRRF>

Aproveitamos novamente para agradecer a participação e colaboração durante a audiência pública.

Atenciosamente,

Equipe da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas
CGVB/DIPOV/SDA/MAPA

Este e-mail e qualquer anexo são confidenciais e podem conter informações privilegiadas e protegidas de divulgação. O e-mail é restrito ao destinatário da mensagem, nomeado acima. Se você não é o destinatário dessa mensagem, qualquer leitura, uso, divulgação, cópia ou disseminação de toda ou parte desta mensagem e/ou os anexos associados são expressamente proibidos.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° XX, DE XX DE XXXXX DE 2021

Estabelece os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo n° 21000.029432/2017-29, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma dos anexos desta Instrução Normativa, os padrões de identidade e qualidade para bebida composta, chá pronto para o consumo, refresco, refrigerante, soda e, quando couber, os respectivos preparados sólidos e líquidos.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa, considera-se ingrediente vegetal para produção de bebida:

I - a fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentado na forma in natura, suco, polpa ou água de coco;

II - o vegetal: a planta e suas partes comestíveis, exceto a fruta, apresentadas na forma in natura ou suco de vegetal;

III - o extrato padronizado: o ingrediente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, de maneira a manter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da semente de guaraná, da noz de cola, dos grãos de café, da inflorescência do lúpulo, da erva mate, dos frutos do açaí ou do rizoma do gengibre; e

IV - o extrato aquoso: o ingrediente obtido por métodos físicos utilizando água como único agente extrator, a partir das espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da ANVISA para o preparo de chás e especiarias.

Art. 3º Declaração quantitativa de ingrediente (DQI) é a informação relativa à quantidade de suco, polpa ou a combinação destes presentes na composição do produto.

§ 1º O valor da DQI será calculado em porcentagem, volume por volume (v/v), observada a legislação específica do Mapa que estabelece os limites mínimos de sólidos solúveis para sucos e polpas ou os limites mínimos de sólidos totais para Açaí e Polpa de Juçara.

§ 2º Quando o somatório do valor calculado para a DQI e da porcentagem total dos demais ingredientes, excetuado a água, for superior a 100 % (cem por cento), o valor da DQI deverá ser ajustado à menor para que este somatório não ultrapasse a 100% (cem por cento).

§ 3º Para os preparados sólidos e líquidos, o cálculo da DQI deve ser feito para o produto diluído, pronto para o consumo, de acordo com a forma de diluição orientada pelo fabricante na rotulagem.

§ 4º A DQI será expressa no rótulo com o seu valor numérico seguido da expressão "DE FRUTA", "DE VEGETAL" ou "DE FRUTA E VEGETAL", conforme o caso.

§ 5º O valor numérico da DQI deverá observar a seguinte forma de expressão:

I – número inteiro, quando o valor calculado for maior ou igual a 10 (dez);

II – número inteiro seguido de duas cifras decimais, quando o valor calculado for maior ou igual a 1 (um) e menor que 10 (dez); e

III – número inteiro seguido de três cifras decimais, quando o valor calculado for menor que 1 (um).

§ 6º Para os preparados sólidos e líquidos a DQI deve ser seguida da expressão “APÓS A DILUIÇÃO”.

§ 7º Para o produto saborizado, conforme classificação prevista nos anexos desta Instrução Normativa, a DQI deverá ser precedida da expressão “CONTÉM APENAS”.

§ 8º Para o produto artificial, conforme classificação prevista nos anexos desta Instrução Normativa, a DQI será expressa por meio dos seguintes termos “NÃO CONTÉM FRUTA OU VEGETAL” ou “0% DE FRUTA OU VEGETAL”.

§ 9º A DQI deverá ser apresentada no Painel Principal do Rótulo observando-se os seguintes critérios gráficos:

I – caracteres com dimensões no mínimo duas vezes maiores do que a prevista para a denominação do produto, observado o item 4 da Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002;

II – sem variação de padronização entre os caracteres;

III – em cor contrastante com o fundo; e

IV – afastada de soldas e dobras, bem como de áreas de torção e de selagem da embalagem em no mínimo 5 (cinco) milímetros.

§ 9º Na lista de ingredientes presente no rótulo do produto, obtido de duas ou mais frutas e vegetais, devem ser declarados os percentuais de cada um logo após seu nome, em porcentagem (%) volume por volume (v/v).

§ 10 O produto cujo ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente extrato(s) padronizado(s) está dispensado de apresentar a DQI.

Art. 4º Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013;

II - a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013;

III - a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013;

IV - a Instrução Normativa nº 37, de 15 de outubro de 2014;

V - a Instrução Normativa nº 25, de 15 de julho de 2014;

VI - a Instrução Normativa nº 23, de 8 de julho de 2014; e

VII - a Instrução Normativa nº 19, de 1º de julho de 2015.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor em XX/XX/XXXX, sendo fixado o prazo de 01/10/2022 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Os produtos fabricados na vigência do prazo estipulado no caput poderão ser comercializados até a data de sua validade.

§ 2º A rotulagem dos produtos estará dispensada da exigência de que trata o § 7º do art. 3º desta Instrução Normativa após 1º de julho de 2025.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I

BEBIDA COMPOSTA, PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA COMPOSTA E PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDA COMPOSTA

1 - Definição

1.1. Bebida composta é a bebida obtida pela mistura ingrediente vegetal, nas formas 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.

1.1.1. A bebida composta, pode se apresentar na forma de preparado sólido ou preparado líquido, devendo atender ao padrão da bebida composta pronta para o consumo quando dissolvido ou diluído em água potável, conforme a forma de diluição informada pelo fabricante.

2 - Classificação e Denominação

2.1. A bebida composta será classificada quanto à utilização de ingrediente vegetal como:

2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

2.1.2. Produto saborizado, **aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.**

2.2. A denominação da bebida composta será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Bebida Composta de...” seguido do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(s) de origem e do nome do(s) ingrediente(s) de origem animal.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Bebida composta saborizada”.

- 2.3. A denominação da bebida composta de ingrediente vegetal, prevista no item 2.1.1 deste anexo, deve conter a lista dos ingredientes vegetais, seguida da lista dos ingredientes animais, ambas com os ingredientes em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.
- 2.4. Os Preparados sólido e líquido para bebida composta deverão ser denominados de forma análoga à bebida composta pronta para o consumo a que se destinam.
- 2.5. A denominação da bebida composta, dos preparados sólido e líquido para bebida composta, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:
- 2.5.1. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- 2.5.2. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- 2.5.3. Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1 do presente anexo.

3 - Rótulo e embalagem

- 3.1. A rotulagem da bebida composta e dos preparados sólido e líquido para bebida composta deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

- 3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.
- 3.1.2. O produto que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão “SEM ADITIVOS”.
- 3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.
- 3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES” ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.
- 3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.
- 3.2. O rótulo da bebida composta e dos preparados líquido e sólido para bebida composta deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), exclusivamente relativa aos ingredientes de origem vegetal, observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Instrução Normativa.
- 3.3. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo dos produtos com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.
- 3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.
- 3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes

vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. Os preparados sólido e líquido para bebida composta deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4 - Parâmetros analíticos para bebida composta:

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos de bebida composta e seus preparados sólido e líquido deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C		
- para a bebida Gaseificada	≥ 2	
- para a bebida Levemente Gaseificada		< 2
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Bebida Composta de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Abacaxi	30,0
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Bebida Composta de Extrato Padronizado	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Guaraná: Semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato com no mínimo 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de noz de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>
Extrato de café	<i>Quantum satis</i>

Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>Quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>Quantum satis</i>
Produto Misto	
Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.

5.1.2. Produto de origem animal.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 dos preparados sólido e líquido para bebida composta deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante.

5.3. A predominância do ingrediente de origem vegetal sobre o ingrediente de origem animal será obtida pela maior proporção quantitativa de sucos de frutas, de vegetais, polpas de frutas ou extratos vegetais, ou de qualquer associação destes.

5.4. Ingredientes opcionais:

5.4.1. Água potável, exceto para o preparado sólido para bebida composta.

5.4.2. Açúcares.

5.4.3. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.4.4. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para a bebida composta, ou seus preparados, que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.

5.4.5. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.

5.4.6. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.4.7. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.4.8. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para bebida composta.

5.4.9. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6 – Outras disposições

6.1 É proibida, na bebida composta, a presença de:

6.1.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6.1.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

6.1.3 Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6.1.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

6.1.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO II

CHÁ PRONTO PARA O CONSUMO, PREPARADO SÓLIDO PARA CHÁ E PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ

1. Definição

1.1. Chá pronto para consumo é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* ou de outros vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares.

1.2. Preparados sólido e líquido para chá é o produto obtido pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares, adicionado unicamente de água potável para seu consumo.

2. Classificação e Denominação

2.1. O chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido serão classificados quanto a espécie vegetal submetida à maceração, infusão ou percolação como:

2.1.1. Chá, aquele originado de folhas e brotos de plantas do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras).

2.1.2. Chá Mate, aquele originado de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis*.

2.1.3. Chá de Outros Vegetais, aquele originado de outra espécie vegetal, conforme estabelecido em legislação específica da ANVISA quanto à espécie e parte utilizada, ou pela mistura de espécies, incluindo *Ilex paraguariensis* e as do gênero *Thea*.

2.2. A denominação do chá pronto para o consumo será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o chá:

- a) “Chá Verde”, quando obtido das espécies do gênero Thea, sem nenhum processo de fermentação;
- b) “Chá Preto”, quando obtido das espécies do gênero Thea, submetidas a processo de fermentação; e
- c) “Chá Branco”, quando obtido das espécies do gênero Thea, submetidas a processo de fermentação incompleta e tratamento térmico com uma coloração amarelo clara.

2.2.2. Para o chá mate:

- a) “Chá Mate” ou “Mate”; e
- b) “Chá Mate Verde” ou “Mate Verde”, facultativamente, quando o chá mate estiver ainda **in natura**.

2.2.3. Para o chá de outros vegetais: “Chá...” ou “Chá de...”, seguido da identificação dos vegetais utilizados na composição.

2.3. A denominação do chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal, deverá ser acrescida da expressão “com...”, seguida do nome da(s) fruta(s) ou do(s) vegetal(is) de origem, conforme o caso.

2.4. Para o chá pronto para o consumo (todas as classificações) adicionado de ingrediente vegetal ou para o chá de outros vegetais originado de duas ou mais espécies vegetais, a denominação deverá listar as espécies em ordem decrescente da quantidade em que são adicionadas na composição.

2.5. Os Preparados sólido e líquido para chá deverá ser denominado de forma análoga ao chá pronto para o consumo a que se destina.

2.6. A denominação do chá pronto para o consumo, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

2.6.1. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor

calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.6.2. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.6.3. Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1 do presente anexo.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do chá pronto para o consumo deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que como parte da/previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão SEM ADITIVOS.

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.1.6. No rótulo do chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido que contenham suco ou polpa em sua composição será facultada a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Instrução Normativa.

3.1.7. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

3.2. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do chá pronto para o consumo e de seus preparados sólido e líquido deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C		
- para a bebida Gaseificada	≥ 2	
- para a bebida Levemente Gaseificada		< 2
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido:

5.1.1. Folhas, brotos ou outras partes de vegetal do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), *Ilex paraguariensis* ou das espécies autorizadas em legislação específica da ANVISA, submetidos a maceração, infusão ou percolação, podendo ser substituídos por extrato aquoso, na forma líquida ou desidratada.

5.1.2. Água potável, exceto para o preparado sólido.

5.2. Ingredientes opcionais para o chá pronto para o consumo e seus preparados sólido e líquido:

5.2.1. Ingrediente vegetal, na forma do definido no artigo 2º desta Instrução Normativa.

5.2.2. Açúcares ou Mel.

5.2.3. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.2.4. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro;

5.2.5. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes;

5.2.6. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.2.7. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para chá.

5.2.8. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. O chá e os preparados sólido e líquido para chá deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Outras disposições

7.1. É proibido, no chá pronto para o consumo e nos seus preparados sólido e líquido a presença de:

7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

7.2. É proibida a utilização de solventes diferentes da água para a produção de chá e preparado líquido para chá.

ANEXO III
REFRESCO, PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO, PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO E
XAROPE

1. Definição

- 1.1. Refresco é a bebida pronta para o consumo, não fermentada e não alcoólica, obtida a partir do ingrediente vegetal diluído em água.
- 1.2. Preparado líquido para refresco é o produto concentrado, com ingrediente vegetal, que, quando diluído em água, deverá apresentar as mesmas características fixadas no padrão de identidade e qualidade do refresco, observada a classificação prevista neste anexo.
- 1.3. Preparado sólido para refresco é o produto à base de ingrediente vegetal ou artificial, em forma de pó, destinado à elaboração de bebida para o consumo, após sua diluição em água.
- 1.4. Xarope é o produto à base de ingrediente vegetal ou artificial, diluído em água com concentração mínima de cinquenta e dois por cento de açúcares, em peso, a vinte graus Celsius.

2. Classificação e denominação

- 2.1. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como:
 - 2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.
 - 2.1.2. Produto saborizado, aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.
 - 2.1.3. Produto Artificial, apenas para o preparado sólido para refresco e para o xarope, quando não utilizar ingrediente vegetal em sua composição.

2.2. A denominação do refresco será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Refresco de...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso.

a) O produto de ingrediente vegetal que utilizar ingredientes vegetais oriundos de mais de uma espécie vegetal, a palavra “misto” deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Refrigerante saborizado com...”, seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)” ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem.

2.2.3. Para o produto artificial: “preparado sólido para refresco artificial” ou “xarope Artificial”.

2.3. Os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão ser denominados de forma análoga ao refresco pronto para o consumo a que se destina.

2.4. O xarope, alternativamente, poderá ser denominado:

2.4.1. xarope de suco ou squash, quando contiver, no mínimo, quarenta por cento do suco de fruta ou polpa, em peso;

2.4.2. xarope de avenca ou capilé, quando contiver suco de avenca e aroma natural de frutas, podendo ser colorido com caramelo;

2.4.3. xarope de amêndoa ou orchata, quando contiver amêndoa, adicionado de extrato de flores de laranjeira;

2.4.4. xarope de guaraná, quando contiver, no mínimo, dois décimos de grama de semente de guaraná (gênero Paullinia), ou seu equivalente em extrato, por cem mililitros do produto.

2.5. A denominação do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e o do xarope, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

2.5.1. Adoçado, exceto para o xarope, quando o produto for adicionado de açúcar, mesmo quando em associação de açúcares e edulcorantes, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.2. De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.3. Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.

2.5.4. Gaseificado ou Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1 do presente anexo.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do refresco e dos preparados líquidos e sólidos para refresco e do xarope deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS".

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.2. O rótulo do refresco, dos preparados sólido e líquido para refresco e do xarope deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Instrução Normativa.

3.3. Os termos referentes aos atributos "baixo em açúcares" e "reduzido em açúcares" no rótulo das bebidas com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida.

3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.5.1. Para o produto Artificial é facultado mencionar, em separado e de forma clara e prontamente distinguível da denominação, o nome do ingrediente vegetal cujas características sensoriais o produto pretende imitar, utilizando-se texto de no máximo o dobro do tamanho da denominação do produto.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. Os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade da bebida referência pronta para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do refresco, preparados sólido e líquido para refresco e xarope deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C		
- para a bebida Gaseificada	≥ 2	
- para a bebida Levemente Gaseificada		< 2
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o produto de Ingrediente Vegetal:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Refresco de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Açaí, quantidade em sólidos totais	4,0

Abacaxi	30,0
Cana de açúcar	30,0
Goiaba	15,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	4,0
Laranja	30,0
Limão (5,0% de acidez)	5,0
Maçã	20,0
Manga	20,0
Mangaba	15,0
Maracujá	6,0
Morango	5,0
Pêssego	30,0
Pêra	20,0
Tangerina	30,0
Tomate	30,0
Uva	30,0
Outras frutas ou vegetais	10,0
Refresco de Extrato Padronizado	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Guaraná: Semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato com no mínimo 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>
Extrato de café	<i>Quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>Quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>Quantum satis</i>
Produto Misto	

Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.
---	---

5.1.2. Água potável, exceto para a preparado sólido para refresco.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 do preparado líquido para refresco, do preparado sólido para refresco e do xarope deve ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante.

5.3. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.3.1. Ingrediente vegetal.

5.3.2. Água potável, exceto para a preparado sólido para refresco.

5.4. Ingredientes obrigatórios para o produto Artificial:

5.4.1. Aroma, em substituição ao Ingrediente vegetal.

5.4.2. Açúcar, para o xarope artificial.

5.5. Ingredientes opcionais:

5.5.1. Açúcares.

5.5.2. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.5.3. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refresco que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.

5.5.4. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão da bebida ou para a declaração quantitativa de ingredientes.

5.5.5. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.5.6. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.

5.5.7. Maltodextrina, maltodextrina modificada, ou ambas, apenas para o preparado sólido para refresco.

5.5.8. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. O refresco, os preparados sólido e líquido para refresco e o xarope deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Outras Disposições

7.1. É proibido, no refresco, preparado sólido e líquido para refresco e no xarope, a presença de:

7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na

produção da bebida, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO IV
REFRIGERANTE E PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE

1 – Definição

1.1 Refrigerante é a bebida gaseificada, obtida pela dissolução, em água potável, **de ingrediente vegetal**, adicionada de açúcar, devendo ser obrigatoriamente saturado de dióxido de carbono, industrialmente puro.

1.2 Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é o produto concentrado, com ingrediente vegetal, que quando diluído em água potável, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade de refrigerante, observada a classificação prevista neste anexo.

2 – Classificação e Denominação

2.1. O refrigerante e o preparado líquido para refrigerante serão classificados quanto à utilização de ingrediente vegetal como:

2.1.1. Produto de ingrediente vegetal, aquele composto obrigatoriamente de fruta, de vegetal ou de extrato **padronizado** em quantidade mínima que atenda ao definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

2.1.2. Produto saborizado, **aquele que utiliza como ingrediente vegetal apenas o extrato aquoso, ou ainda, fruta, vegetal ou extrato padronizado em quantidade abaixo do mínimo estabelecido na tabela 5.1.1 do presente anexo.**

2.2. A denominação do refrigerante será estabelecida da seguinte forma:

2.2.1. Para o produto de ingrediente vegetal: “Refrigerante de...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem, conforme o caso.

a) O refrigerante de ingrediente vegetal que contiver a quantidade de quinino ou seus sais, conforme previsto na tabela do item 5.1.1, deverá ser denominado “Água Tônica de Quinino”, podendo a denominação ser acrescentada do nome da fruta, do vegetal ou do extrato que for adicionado à composição, conforme o caso.

- b) O produto de ingrediente vegetal que utilizar ingredientes vegetais oriundos de mais de uma espécie vegetal, a palavra “misto” deverá ser acrescentada antes dos nomes das frutas ou dos vegetais de origem, que deverão ser listados em ordem decrescente da quantidade em que são adicionados na composição.

2.2.2. Para o produto saborizado: “Refrigerante saborizado com...”, seguido de “fruta(s)”, “vegetal(is)”, “extrato(s) vegetal(is)” ou a combinação destes, conforme o caso, sendo vedada a especificação do nome do vegetal de origem.

2.2.3. O preparado líquido para refrigerante deverá ser denominado de forma análoga ao refrigerante pronto para o consumo a que se destina.

2.2.4. A denominação do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, quando cabível, deverá ser acrescida das seguintes expressões, na ordem em que elas se apresentam:

- a) De baixa caloria, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, e o teor calórico estiver em conformidade com o critério "baixo em valor energético", conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- b) Dietético, quando o conteúdo de açúcares adicionados normalmente no produto convencional for inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não-calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares totais inferior a 0,50 g/100 mL, conforme definido em legislação específica da ANVISA.
- c) **Levemente Gaseificado, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1 do presente anexo**

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. O refrigerante que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão “SEM ADITIVOS”.

3.1.3. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

3.1.4. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo as expressões: “BAIXO EM AÇÚCARES”, “REDUZIDO EM AÇÚCARES” ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.5. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.2. O rótulo do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverá conter obrigatoriamente a Declaração Quantitativa de Ingredientes (DQI), observando-se os critérios estabelecidos no art. 3º desta Instrução Normativa.

3.3. Os termos referentes aos atributos “baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares” no rótulo de refrigerante e de preparado líquido para refrigerante com associação de edulcorantes e açúcares, deverão ser escritos no painel principal do rótulo, com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação.

3.4. Na rotulagem do produto composto de duas ou mais frutas, dois ou mais vegetais ou de frutas e vegetais, inclusive seus extratos, é vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo a marca comercial e o formato da embalagem, que remetam a apenas uma das frutas ou dos vegetais contidos em sua composição.

3.5. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.6. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.7. O preparado líquido para refrigerante deverá apresentar em sua rotulagem a forma de diluição em água na proporção para atender ao Padrão de Identidade e Qualidade de refrigerante pronto para o consumo.

3.8. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos do refrigerante e do preparado líquido para refrigerante deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C		
- para a bebida Gaseificada	≥ 2	
- para a bebida Levemente Gaseificada		< 2
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios para o produto de Ingrediente Vegetal:

5.1.1. Ingrediente vegetal, em quantidade mínima prevista na tabela abaixo:

Refrigerante de Fruta ou de Vegetal	Quantidade mínima de suco ou polpa, em ml/100 ml
Açaí, quantidade em sólidos totais	2,0
Abacaxi	10,0
Cana de açúcar	20,0
Goiaba	5,0
Juçara, quantidade em sólidos totais	2,0
Laranja	10,0
Limão (5,0% de acidez)	2,5
Maçã	5,0
Manga	5,0
Maracujá	3,0
Morango	2,5
Pêssego	5,0
Pêra	5,0
Tangerina	10,0
Tomate	10,0
Uva	10,0
Outras frutas ou vegetais	5,0
Refrigerante de Extrato Padronizado	Quantidade mínima de extrato, em g/100 ml
Guaraná: Semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato com no mínimo 1,2% de cafeína	0,02
Extrato de cola	<i>Quantum satis</i>
Extrato de lúpulo	<i>Quantum satis</i>
Extrato de mate	<i>Quantum satis</i>
Extrato de café	<i>Quantum satis</i>
Extrato de açaí (mínimo 0,025% de antocianinas)	<i>Quantum satis</i>
Extrato de gengibre (mínimo 0,03% de gingerol)	<i>Quantum satis</i>

Produto Misto		
Dois ou mais ingredientes vegetais (oriundos de duas ou mais espécies vegetais)	O somatório da quantidade de suco, polpa ou extrato padronizado deve ser igual ou superior ao mínimo estabelecido para o ingrediente vegetal exigido em maior quantidade nos itens anteriores desta tabela.	
Água Tônica de Quinino	Quantidade (mg/100ml)	
Quinino, seus sais ou extrato de cinchona (<i>Cinchona spp</i>), expresso em quinino anidro.	min	max
	3	7

5.1.2. Água potável.

5.1.3. Açúcares, podendo ser substituído parcial ou totalmente por edulcorantes.

5.2. A quantidade mínima a que se refere a tabela do item 5.1.1 do preparado líquido para refrigerante deverá ser aquela obtida após a diluição do produto de acordo com a orientação do fabricante na rotulagem.

5.3. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.3.1. Ingrediente vegetal.

5.3.2. Água potável.

5.3.3. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.4. Ingredientes opcionais:

5.4.1. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

- 5.4.2. Cafeína (trimetilxantina) natural ou sintética, exceto para o refrigerante que contiver semente de guaraná, café ou seus equivalentes em extrato.
- 5.4.3. Pedacos de frutas ou vegetais, os quais não devem ser contabilizados para atendimento ao quantitativo mínimo de suco e polpa de fruta, para o cumprimento do padrão de refrigerante e do preparado líquido para refrigerante ou para a declaração quantitativa de ingredientes.
- 5.4.4. Novos ingredientes, devidamente aprovados em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA, desde que não implique em descaracterização quando à classificação e definição do produto.
- 5.4.5. Aditivos, de acordo com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

- 6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.
- 6.2. O refrigerante e o preparado líquido para refrigerante deverão ser obtidos por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Outras disposições

- 7.1. É proibido, no refrigerante e no preparado líquido para refrigerante, a presença de:
 - 7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.
 - 7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.
 - 7.1.3. Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para fruta ou vegetal empregado como matéria-prima na produção de refrigerante e do preparado líquido para refrigerante, calculada em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

ANEXO V

SODA

1. Definição

1.1. Soda é a água potável gaseificada com dióxido de carbono, com pressão superior a duas atmosferas, a vinte graus Celsius, podendo ser adicionada de sais minerais ou aromatizante natural.

2. Classificação e denominação

2.1. A soda sem a adição de aroma será denominada “Soda”.

2.2. A soda com adição de aroma será denominada “Soda com aroma de...” ou “Soda aromatizada com...”, seguido do nome da fruta ou do vegetal de origem ou, ainda, por nome fantasia ou outra designação determinada pelo fabricante do aroma.

2.3. A denominação da soda deverá ser acrescentada da expressão “Levemente Gaseificada”, quando o produto for adicionado de dióxido de carbono, de acordo com os limites estabelecidos na tabela do item 4.1 do presente anexo.

3. Rótulo e embalagem

3.1. A rotulagem da soda deve atender ao Regulamento da Lei nº 8.918, de 1994 e demais normas inerentes, e ainda:

3.1.1. No rótulo são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características terapêutica, medicamentosa, de qualidade ou de superlatividade, tais como: calmante, estimulante, emagrecedor, detox, antioxidante, artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, 100% natural, premium, dentre outras, exceto quanto previsto em legislação específica.

3.1.2. É vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como “sem corantes”, “sem conservadores”, dentre outras.

3.1.3. As alegações na rotulagem que enfatizem a utilização de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes devem obedecer às previsões contidas em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. É vedado o uso de informações visuais de qualquer natureza, incluindo figuras, esboços, marca comercial e formato da embalagem, que sejam relativas a ingredientes vegetais, no rótulo de produto que não contiver estas matérias-primas, excetuadas as informações obrigatórias.

3.1.5. No rótulo do produto é vedado o uso de expressões relativas à classificação, denominação e partes de denominação, de forma isolada ou como parte de outros dizeres, que não estejam previstos em seu Padrão de Identidade e Qualidade ou em sua lista de ingredientes.

3.1.6. É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo conta-gotas, spray, ampolas, ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

4. Parâmetros analíticos

4.1. Os parâmetros químicos, físicos e microbiológicos da soda deverão estar de acordo com a composição registrada, com os limites estabelecidos em legislação específica, bem como com os limites da tabela abaixo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C		≤ 0,5
Pressão, em atm, a 20 °C		
- para a bebida Gaseificada	≥ 2	
- para a bebida Levemente Gaseificada		< 2
Sódio, em mg/200 mL, quando adicionado de cloreto de sódio		≤ 5

5. Composição

5.1. Ingredientes obrigatórios:

- a) Água potável; e
- b) Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.2. Ingredientes opcionais:

- a) Sais minerais, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA;
- b) Aditivo aromatizante, apenas natural; e
- c) Outros aditivos, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com os permitidos em legislação específica da ANVISA.

6.2. A soda deve ser obtida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. Proibições

7.1. É proibido, na soda, a presença de:

7.1.1. Contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.2. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da ANVISA.

7.1.3. Resíduo de agrotóxico acima dos limites permitidos para água potável, em legislação específica da ANVISA.

7.1.4. Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica.

7.1.5. Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA ou que possa ser utilizado para adulteração do produto.

