



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENAÇÃO-GERAL DE VINHOS E BEBIDAS
COORDENAÇÃO DE REGULAMENTAÇÃO DE VINHOS E BEBIDAS

MINUTA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 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 nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 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 Pannel 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.

§ 10 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).

§ 11 O produto cujo ingrediente(s) vegetal(is) seja(m) unicamente extrato(s) padronizado(s) ou quinino e seus sais está dispensado de apresentar a DQI.

Art. 4º Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013, publicada no Diário Oficial da União em 20, de junho de 2013;

II - a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013, de 19 de junho de 2013, publicada no Diário Oficial da União em 20, de junho de 2013;

III - a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013, publicada no Diário Oficial da União em 20, de junho de 2013;

IV - a Instrução Normativa nº 37, de 15 de outubro de 2014, publicada no Diário Oficial da União em 16, de outubro de 2014;

V - a Instrução Normativa nº 25, de 15 de julho de 2014, publicada no Diário Oficial da União em 16, de julho de 2014;

VI - a Instrução Normativa nº 23, de 8 de julho de 2014, publicada no Diário Oficial da União em 9, de julho de 2014; e

VII - a Instrução Normativa nº 19, de 1º de julho de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 2 de julho de 2015.

Art. 5º Fica estabelecido o prazo de 1º de novembro de 2022 para que sejam efetuadas as alterações no SIPEAGRO, bem como as adequações de rotulagem e composição para os produtos previamente registrados.

§ 1º Para as embalagens retornáveis, a adequação dos rótulos deve observar o processo gradual de substituição das mesmas, sendo fixado o prazo de 1º de novembro de 2024 para conclusão da adequação.

§ 2º Os produtos fabricados na vigência do prazo estipulado no caput poderão ser comercializados até a data de sua validade.

Art. 6º 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.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor em XX/XX/XXXX.

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 de 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, podendo se apresentar na forma de preparado sólido ou preparado líquido, que deverão atender ao padrão da bebida composta pronta para o consumo quando dissolvido ou diluído em água potável de acordo com orientação do 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(is) 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. A bebida que não contiver aditivos alimentares pode utilizar a expressão "SEM ADITIVOS", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.3. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. 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. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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 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
Gradação 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 com 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.

a) 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.

5.1.2. Produto de origem animal.

5.2. 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.

5.3. Ingredientes opcionais:

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

5.3.2. Açúcares.

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

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

5.3.5. 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.

5.3.6. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.3.7. 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.

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

5.3.9. 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. A bebida composta e os preparados sólido e líquido para bebida composta 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 proibida, na bebida composta, a presença de:

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

7.1.2. 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.

7.1.3. Contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido 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.

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 e 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 deverão ser denominados de forma análoga ao chá pronto para o consumo a que se destinam.

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

3.1.3. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Pannel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. 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. 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.

3.3. 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 o permitido 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:

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

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

7.4. 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.

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

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

7.7. 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) Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes 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(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 e para o preparado sólido para refresco, 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", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.3. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. 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. 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.

3.4. 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.

3.4.1. 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.

3.5. 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.

3.6 Os refrescos de laranja e de limão poderão utilizar no rótulo as expressões laranjada e limonada, respectivamente, quando atenderem as quantidades mínimas de suco de laranja ou de limão conforme definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

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 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 com 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.

a) 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.

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

5.1.3. Açúcar, para o xarope.

5.2. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.2.1 Ingrediente vegetal.

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

5.2.3. Açúcar, para o xarope.

5.3. Ingredientes obrigatórios para o produto Artificial:

5.3.1. Aroma, em substituição ao Ingrediente vegetal.

5.3.2. Açúcar, para o xarope artificial.

5.4. Ingredientes opcionais:

5.4.1. Açúcares.

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

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

5.4.4. 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.

5.4.5. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.4.6. 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.

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

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

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com o permitido 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) Quando o produto de ingrediente vegetal utilizar ingredientes 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", sendo vedada a utilização de expressões que remetam à ausência de classes específicas de aditivos como "sem corantes", "sem conservadores", dentre outras.

3.1.3. É obrigatório, quando houver a associação de açúcares e edulcorantes, constar do Painel Principal do Rótulo com no mínimo 1,2 (um inteiro e dois décimos) vezes o tamanho da denominação da bebida as expressões: "BAIXO EM AÇÚCARES", "REDUZIDO EM AÇÚCARES" ou outro termo autorizado, obedecidos os critérios estabelecidos em legislação específica da ANVISA.

3.1.4. 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. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. O refrigerante de limão poderá utilizar no rótulo a expressão "soda limonada" quando atender a quantidade mínima de suco de limão conforme definido na tabela do item 5.1.1 do presente anexo.

3.6. 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.

3.7. 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
Mangaba	3,0
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

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 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 com 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 de extrato (mg/100ml)
Quinino, seus sais ou extrato de cinchona (<i>Cinchona spp</i>), expresso em quinino anidro	min 3,0 - max 7,0

a) 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.

5.1.2. Água potável.

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

5.2. Ingredientes obrigatórios para o produto Saborizado:

5.2.1. Ingrediente vegetal.

5.2.2. Água potável.

5.2.3. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.3. Ingredientes opcionais:

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. 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.

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

6. Processo Produtivo

6.1. Coadjuvantes de Tecnologia, de acordo com o permitido 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 de 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:

5.1.1. Água potável.

5.1.2. Gás carbônico (CO₂) industrialmente puro.

5.2. Ingredientes opcionais:

5.2.1. Sais minerais, em conformidade com o estabelecido em legislação específica da ANVISA.

5.2.2. Aditivo aromatizante, apenas natural.

5.2.3. 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. Outras disposições

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.



Documento assinado eletronicamente por **MARLOS SCHUCK VICENZI, Coordenador(a) de Regulamentação de Vinhos e Bebidas**, em 15/03/2021, às 16:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PERICLES MACEDO FERNANDES, Coordenador(a) de Regulamentação de Vinhos e Bebidas - Substituto(a)**, em 15/03/2021, às 16:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS VITOR MULLER, Coordenador (a) Geral**, em 17/03/2021, às 07:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **GLAUCO BERTOLDO, Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal**, em 17/03/2021, às 10:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **14018652** e o código CRC **1383CBF4**.