

MINUTA

Processo nº 21000.018365/2019-89

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO**

GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE xxxxxxxx DE 2019

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 21000.018365/2019-89, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para a água de coco, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma dos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Fica revogada a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de trezentos e sessenta e cinco dias para efetuar as devidas adequações às alterações estabelecidas.

Parágrafo único. O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ÁGUA DE COCO

1. DEFINIÇÃO

1.1. Conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), por meio de processo tecnológico adequado.

2. CLASSIFICAÇÃO/DENOMINAÇÃO

2.1. A água de coco será classificada e denominada como:

2.1.1. água de coco integral: é o produto definido no item 1.1 na sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares, sendo vedado o uso de tal designação para os demais produtos classificados nesta instrução normativa;

2.1.2. água de coco padronizada: é o produto obtido da água de coco integral, podendo ser adicionado de açúcares em quantidade igual ou inferior a 0,5 g/100ml do produto elaborado final, de água de coco concentrada, de água de coco desidratada, para adequação ao padrão industrial, sem adição de água;

2.1.3. água de coco reconstituída: é o produto obtido da reconstituição da água de coco concentrada ou desidratada, com adição de água potável ou água de coco integral, podendo ser adicionada de açúcar em quantidade igual ou inferior a 0,5 g/100ml do produto elaborado final;

2.1.4. água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação da água de coco integral, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a três por cento (3,0%); ou

2.1.5. água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo adequado de concentração da água de coco integral cujo teor de sólidos solúveis mínimos seja igual a sete por cento (7,0%).

2.2. As águas de coco integral, padronizada e reconstituída, previstas nos itens 2.1.1, 2.1.2 e 2.1.3 respectivamente podem ser adicionadas de gás carbônico e nesta situação deverão ter acrescida a terminologia “gaseificada” ao final da denominação.

2.3 As bebidas descritas no item 2.1. devem atender aos parâmetros previstos nas respectivas tabelas constantes do Anexo II.

3. MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. É matéria-prima característica da água de coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*) em qualquer uma das classes.

3.2. São ingredientes opcionais:

3.2.1. água, somente na água de coco reconstituída, que atenda os critérios de potabilidade previstos em legislação específica do Ministério da Saúde, em quantidade suficiente para atingir as características previstas na tabela 1 do Anexo II;

3.2.2. açúcares, em quantidade igual ou inferior a 0,5g/100ml de produto elaborado, exclusivamente para a água de coco padronizada e reconstituída para a correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto final;

3.2.3. vitaminas, fibras e outros nutrientes conforme legislação específica da ANVISA;

- 3.2.4. partes comestíveis do coco; e
- 3.2.5. gás carbônico, industrialmente puro.

4. PROIBIÇÕES

- 4.1. É proibida, na água de coco, a presença de:
 - 4.1.1. contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
 - 4.1.2. resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a matéria-prima utilizada na produção da água de coco;
 - 4.1.3. qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013; e
 - 4.1.4. qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana.
- 4.2. as águas de coco, quando resfriadas ou congeladas, devem ser envasilhadas, mantidas, transportadas e comercializadas sob as seguintes temperaturas:
 - 4.2.1. resfriadas: à temperatura máxima de cinco graus Celsius positivos (5 °C); e
 - 4.2.2. congeladas: à temperatura máxima de dez graus Celsius negativos (-10 °C).

5. PARÂMETROS ANALÍTICOS

- 5.1. Os parâmetros físico-químicos, de contaminantes e microbiológicos constam do anexo desta instrução normativa.

6. PROCESSOS PRODUTIVOS

- 6.1. A água de coco deve ser submetida a processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. ADITIVOS

- 7.1. É permitido o uso de aditivos alimentares e coadjuvante de tecnologia de acordo com a Resolução ANVISA nº 8/2013.

8. IMPORTAÇÃO

- 8.1. Todo lote ou partida de água de coco importado será submetido aos controles oficiais brasileiros e estar em plena compatibilidade com os padrões previstos nesta instrução normativa.

- 8.1.1. Os países exportadores, quando solicitados, deverão disponibilizar os dados necessários referentes aos laudos analíticos enviados ao Brasil, bem como promover, no prazo de sessenta dias após a notificação oficial, os meios necessários para que missões de auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando requeridas, sejam conduzidas nos estabelecimentos produtores, laboratórios e zonas produtoras e órgãos de controle da autoridade do país exportador.

- 8.1.2. O produto que apresentar resultado analítico não conforme aos parâmetros previstos nesta instrução normativa não poderá ser comercializado no mercado brasileiro e terá sua importação indeferida.

9. ROTULAGEM

9.1. A rotulagem da água de coco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

9.1.1. no rótulo da água de coco são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, premium, 100% natural, 100% água de coco, dentre outras.

9.1.2 somente a água de coco integral, que não for acrescida de aditivos alimentares poderá utilizar a expressão “SEM ADITIVOS” na rotulagem;

9.1.3. para a água de coco reconstituída deverá constar da lista de ingredientes a água potável e a água de coco concentrada ou desidratada que lhe deu origem.

9.2. O uso de designação relacionada ao processo de conservação da água de coco pode constar da rotulagem, contudo é vetado o vínculo à denominação do produto.

ANEXO II
PARÂMETROS ANALÍTICOS PARA ÁGUA DE COCO

1 - Parâmetros físico-químicos para as águas de coco integral, padronizada e reconstituída

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|--|---------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | 0,5 |
| pH para o produto pasteurizado e mantido em temperatura ambiente | 4,2 | 4,5 |
| pH para os demais processos tecnológicos de conservação | 4,0 | 6,5 |
| Sólidos solúveis, em °Brix | 4,0 | 6,9 |
| Potássio, em mg/100 mL | 140 | 230 |
| Sódio, em mg/100 mL | 2 | 30 |
| Edulcorantes | ausente | |

2 - Parâmetros físico-químicos para água de coco concentrada

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|---|---------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | 0,5 |
| Sólidos solúveis, em °Brix | 7,0 | - |
| Potássio, em mg/100 mL | 210 | - |
| Sódio, em mg/100 mL | 3 | - |
| Edulcorantes | ausente | |

3 - Parâmetros físico-químicos para água de coco desidratada

| Parâmetros | mínimo | máximo |
|---|---------|--------|
| Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C | - | 0,5 |
| pH | 4,3 | - |
| Sólidos solúveis, em °Brix | 4,5 | 6,7 |
| Potássio, em mg/100 g | 140 | 230 |
| Sódio, em mg/100 g | 2 | 30 |
| Edulcorantes | ausente | |

4 - Contaminantes (para todas águas de coco) Contaminantes Máximo

| Parâmetros | máximo |
|---|--------|
| Arsênio, em mg/kg | 0,05 |
| Chumbo, em mg/kg | 0,05 |
| Cádmio, em mg/kg | 0,02 |
| Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas | 150 |

Fonte: Resolução ANVISA nº 42/2013.

5 - Parâmetros microbiológicos para todas as águas de coco

| Parâmetros | Máximo |
|---|-------------------|
| Água de coco não refrigerada | |
| <i>Salmonella</i> sp | Ausência em 25 mL |
| Água de coco submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração | |
| Bolores e leveduras | 100 UFC/mL |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella</i> sp. | Ausência em 25 mL |
| Água de coco desidratada | |
| Bolores e leveduras | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella</i> sp. | Ausência em 25 mL |
| Água de coco concentrada ou congelada | |
| Bolores e leveduras | 1000 UFC/mL |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella</i> sp. | Ausência em 25 mL |
| Água de coco reconstituída | |
| <i>Escherichia coli</i> | 100 UFC/mL |
| <i>Salmonella</i> sp. | 100 UFC/mL |