

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 19 DE JUNHO DE 2013 - MAPA**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e o que consta do Processo no 21000.009968/2010-51, resolve:

Art. 1º - Estabelecer em todo o território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade para as seguintes bebidas:

I - preparado sólido para refresco; e

II - preparado sólido para bebida composta.

Art. 2º - A quantidade de suco desidratado, polpa de fruta desidratada ou extrato padronizado desidratado para cem gramas de preparado sólido sabor de fruta, de vegetal, de extrato ou misto, deve obedecer o mínimo previsto no Anexo a esta Instrução Normativa.

### **TÍTULO I**

#### **DOS PROCEDIMENTOS GERAIS**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 3º - Para efeito desta Instrução Normativa considera-se:

I - fruta: a designação genérica do fruto comestível, incluído o pseudofruto e a infrutescência, apresentados na forma de suco desidratado de fruta ou de polpa desidratada de fruta, e destinados à produção do preparado sólido previsto nesta Instrução Normativa;

II - vegetal: a planta e suas partes, exceto a fruta, apresentadas na forma de suco desidratado de vegetal, e destinadas à produção do preparado sólido, a soja em suas diversas formas de apresentação, previstas em legislação específica da Anvisa, também é considerada vegetal;

III - extrato padronizado desidratado: o produto sem solvente obtido por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de vegetal, ou da fruta, devendo conter os princípios sápidos aromáticos naturais, voláteis e fixos, característicos da espécie de origem, e destinado à produção do preparado sólido;

IV - extrato aquoso desidratado: extrato obtido de espécies vegetais e suas partes, previstas em legislação específica da Anvisa, e obtidas por métodos físicos, utilizando água como único agente extrator e submetido a posterior desidratação;

V - ingrediente característico: a fruta, o vegetal e o extrato padronizado desidratado, ou extrato aquoso utilizados para atendimento dos padrões de identidade e qualidade das bebidas previstas nesta Instrução Normativa, e sempre considerados de forma separada, isto é, uma ou mais frutas, um ou mais vegetais e um ou mais extratos padronizado desidratado, conforme se segue:

a) preparado contendo uva (fruta) corresponde a um ingrediente característico;

b) preparado contendo laranja (fruta) e banana (fruta) corresponde a um ingrediente característico;

c) preparado contendo cenoura (vegetal) corresponde a um ingrediente característico;

d) preparado contendo soja (vegetal) e banana (fruta) corresponde a dois ingredientes característicos;

e) preparado contendo chá verde (extrato aquoso) e guaraná (extrato padronizado) corresponde a dois ingredientes característicos; e

f) preparado contendo guaraná (extrato), berinjela (vegetal) e maçã (fruta) corresponde a três ingredientes característicos;

VI - ingrediente alternativo: a substância isolada ou mistura de substâncias, devidamente autorizada em legislação específica da Anvisa, adicionada sem o propósito de cumprir o atendimento a um padrão de identidade e qualidade do preparado sólido, nem de conferir a esta propriedade terapêutica ou medicamentosa;

VII - bebida pronta para consumo: a bebida resultante da diluição adequada do preparado sólido, exclusivamente em água potável, e que atende ao padrão e à complementação do padrão de identidade e qualidade.

Art. 4º - Os extratos permitidos para utilização como ingredientes característicos no preparado de extrato e no preparado misto contendo extrato, são somente os extratos aquosos desidratados, previstos em legislação específica da Anvisa, e os extratos padronizados desidratados, previstos nesta Instrução Normativa e demais legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ( Mapa).

Parágrafo único - O uso de extrato de fruta desidratado é permitido somente de forma complementar nos preparados sólidos, sendo proibida a substituição total ou parcial dos ingredientes característicos por este extrato.

Art. 5º - Todo ingrediente utilizado na elaboração das bebidas previstas nesta Instrução Normativa deve atender ao respectivo regulamento técnico que o rege.

Art. 6º - As características sensoriais e físico-químicas das bebidas prontas para consumo devem estar em consonância com a composição dos preparados sólidos que lhes deram origem.

§ 1º - O disposto no *caput* deste artigo não se aplica ao preparado sólido para refresco artificial.

§ 2º - Quando diluídos, o preparado sólido para refresco e o preparado sólido para bebida composta devem assegurar à bebida pronta para consumo o pleno atendimento ao padrão e à complementação de padrão de identidade e qualidade.

§ 3º - A diluição prevista no § 2º deste artigo está limitada a adição de água potável ou água potável com gás, conforme o caso.

Art. 7º - Os preparados sólidos que não atenderem ao *caput* do artigo 6º desta Instrução Normativa não poderão ser denominados de preparados sólidos para refresco ou preparado sólido para bebida composta.

Art. 8º - É vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, conta-gotas, *spray*, ampolas, copos-medidas ou outros que caracterizem os produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 9º - É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da Anvisa, salvo aquele proibido ou com restrição de uso pelo Mapa.

Art. 10 - É proibido a presença nas bebidas previstas nesta Instrução Normativa de:

I - contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela legislação específica da Anvisa;

II - resíduo de agrotóxico não autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida;

III - qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior ao limite estabelecido em legislação específica da Anvisa; e

IV - qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites da legislação específica da Anvisa.

Art. 11 - Os produtos previstos nesta Instrução Normativa devem indicar a forma de diluição destinada ao seu consumo como bebida pronta para o consumo.

Art. 12 - As indicações previstas no art. 11 devem constar tanto na solicitação de registro da bebida junto ao Mapa quanto na sua rotulagem.

Art. 13 - Para efeito da rotulagem aplicam-se todas as legislações específicas.

Art. 14 - As expressões preparado sólido e concentrado sólido são equivalentes, porém, mutuamente excludentes.

## CAPÍTULO II DA DECLARAÇÃO QUANTITATIVA DE INGREDIENTES

Art. 15 - A quantidade de polpa de fruta e de suco de fruta ou de vegetal na bebida pronta para o consumo, obtida pela diluição do preparado sólido, com exceção do preparado sólido contendo somente extrato padronizado e ou aquoso como ingrediente característico, deve ser declarada no rótulo.

§ 1º - A declaração prevista no *caput* deve ser feita obrigatoriamente:

I - no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em percentagem massa por volume (m/v), com duas cifras decimais, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, de acordo com o seguinte:

a) 5% (cinco por cento) de suco desidratado de tangerina em 30 g (trinta gramas) de preparado sólido com indicação de diluição para 1 (um) litro de refresco, deve ser escrito no painel principal a expressão "0,15% de SUCO, APÓS A DILUIÇÃO";

b) 1% (um por cento) de suco desidratado de laranja e 1% (um por cento) de suco desidratado de maçã, em 30 g (trinta gramas) de preparado sólido com indicação de diluição para 1 (um) litro de bebida composta, deve ser escrito no painel principal a expressão "0,06% DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO"; ou

c) 5% (cinco por cento) de suco concentrado de laranja e 1% (um por cento) de suco desidratado de tomate em 30 g (trinta gramas) de preparado sólido com indicação de diluição para 1 (um) litro de refresco, deve ser escrito no painel principal a expressão "0,18% DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO";

II - com o valor numérico e o sinal de porcentagem de no mínimo o dobro do tamanho da denominação do produto, e a expressão "DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO" de no mínimo uma vez e meia o tamanho da denominação do produto.

§ 2º - A declaração prevista no *caput* pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em percentagem de suco integral, ou polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta ou do suco de fruta ou de vegetal ou de soja que lhe deu origem, conforme o seguinte:

I - Ingr: suco desidratado de laranja (equivale a 0,15% de suco integral após a diluição), suco desidratado de tangerina (equivale a 0,15% de suco integral após a diluição), açaí desidratado (equivale a 0,05% de polpa de açaí), extrato de soja em pó (equivale a 0,02% de proteína de soja após a diluição); ou

II - Ingr: suco desidratado de laranja (= 0,15% de suco integral após a diluição), suco desidratado de tomate (= 0,06% de suco após a diluição), açaí desidratado (= 0,05% de polpa após a diluição), proteína de soja (= 0,05% de proteína de soja após a diluição).

§ 3º - A declaração prevista no § 2º é obrigatória para soja, em equivalentes de proteína de soja, no caso de preparado sólido adicionado de soja.

## CAPÍTULO III

## DA DENOMINAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS BEBIDAS

### Seção I

#### O Preparado Sólido para Refresco

Art. 16 - Preparado sólido para refresco é a bebida definida no art. 31 do Decreto nº 6.871, de 2009, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 17 - O preparado sólido para refresco deve ser classificado e denominado como se segue:

I - preparado sólido para refresco de fruta, aquele destinado à elaboração de refresco de fruta;

II - preparado sólido para refresco de vegetal, aquele destinado à elaboração de refresco de vegetal;

III - preparado sólido para refresco de extrato, aquele destinado à elaboração de refresco de extrato;

IV - preparado sólido para refresco misto, aquele destinado à elaboração de refresco misto;

V - preparado sólido para refresco artificial, aquele cuja matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aditivo aromatizante;

VI - preparado sólido sabor de, seguido do "nome genérico do ingrediente característico", para o produto que atender aos quantitativos mínimos estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa e não atender aos padrões da bebida pronta para o consumo após a diluição; ou

VII - preparado sólido misto sabor de, seguido do "nome genérico do ingrediente característico", para o produto que atender aos quantitativos mínimos estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa e não atender aos padrões da bebida pronta para o consumo após a diluição.

Parágrafo único - É proibida a especificação do nome da fruta, do vegetal e do extrato padronizado desidratado na denominação do preparado sólido para refresco.

Art. 18 - São ingredientes opcionais:

I - açúcares, maltodextrina, maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da Anvisa, em que o amido ou amido modificado, que quando utilizado não deve ultrapassar 5% (m/m) (cinco por cento massa por massa) da composição do produto;

II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, em que o cloreto de sódio, em quantidade inferior a considerada não significativa para sódio; e

III - ingrediente alternativo.

### Seção II

#### Do Preparado Sólido para Bebida Composta

Art. 19 - Preparado sólido para bebida composta é a bebida a base de suco desidratado, polpa desidratada ou extrato padronizado desidratado e ingrediente de origem animal, adicionado ou não de açúcar, destinado a elaboração de bebida composta, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

Art. 20 - O preparado sólido para bebida composta deve ser classificado e denominado como se segue:

I - preparado sólido para bebida composta de fruta, aquele destinado à elaboração de bebida composta de fruta;

II - preparado sólido para bebida composta de vegetal, aquele destinado à elaboração de bebida composta de vegetal;

III - preparado sólido para bebida composta de extrato, aquele destinado à elaboração de bebida composta de extrato; ou

IV - preparado sólido para bebida composta mista, aquele destinado à elaboração de bebida composta mista.

Parágrafo único - É proibida a especificação do nome da fruta e do extrato padronizado desidratado na denominação do preparado sólido para bebida composta.

Art. 21 - São ingredientes opcionais:

I - açúcares, maltodextrina/maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da Anvisa, em que o amido ou o amido modificado, que quando utilizado não deve ultrapassar 5% (m/m) (cinco por cento massa por massa) da composição do produto;

II - vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa, em que o cloreto de sódio, em quantidade inferior a considerada não significativa para sódio; e

III - ingrediente alternativo.

#### CAPÍTULO IV

##### DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 22 - Fica estabelecido o prazo de 360 (trezentos e sessenta) dias para a adequação às alterações constantes nesta Instrução Normativa.

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

Art. 23 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 24 - Fica revogada a Portaria nº 544, de 16 de novembro de 1998.

ANTÔNIO ANDRADE

ANEXO

#### QUANTIDADE DE SUCO DESIDRATADO OU EXTRATO PADRONIZADO DESIDRATADO PARA CEM GRAMAS DE PREPARADO SÓLIDO SABOR DE FRUTA, DE VEGETAL, DE EXTRATO OU MISTO

Fruta/vegetal/extrato	Quantidade mínima (em gramas)
Guaraná	0,02
Outras Frutas	1,0
Outros Vegetais	1,0
Duas ou mais frutas	2,0
Dois ou mais vegetais	2,0
Dois ou mais ingredientes característicos	2,0